



Electrolux



electrolux.com/register



OOS1180CT

NO Bruksanvisning | **Dampovn**

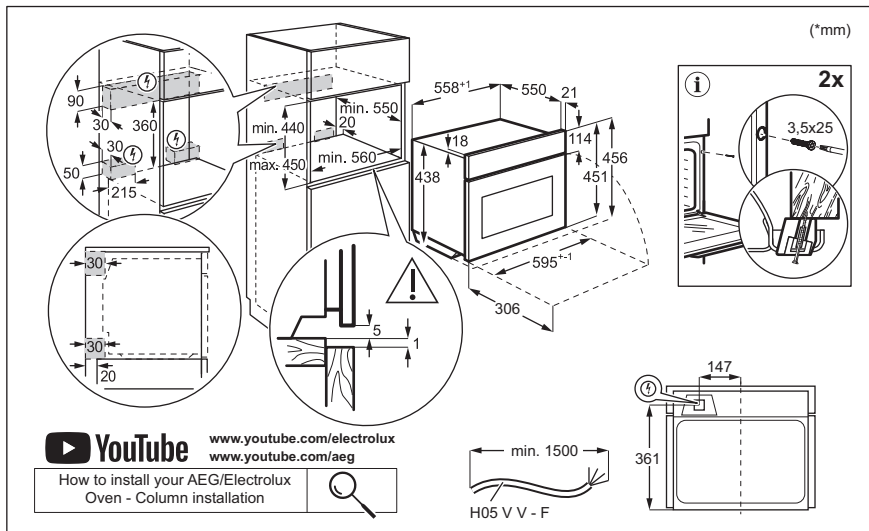
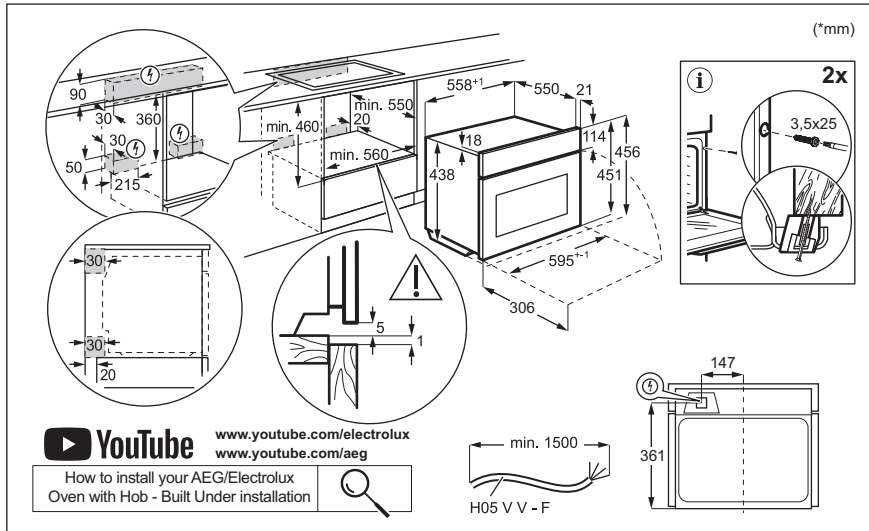
3

SV Bruksanvisning | **Ångugn**

26



INSTALLASJON / INSTALLATION



Velkommen til Electrolux! Takk for at du valgte produktet vårt.



Få råd om bruk, brosjyrer, hjelp til feilsøking, og informasjon om service og reparasjon:

www.electrolux.com/support

Med forbehold om endringer.

INNHold

1. SIKKERHETSINFORMASJON.....	3
2. SIKKERHETSANVISNINGER.....	5
3. PRODUKTBESKRIVELSE.....	7
4. BETJENINGSPANEL.....	8
5. FØR FØRSTEGANGS BRUK.....	8
6. DAGLIG BRUK.....	10
7. TILLEGGSFUNKSJONER.....	14
8. KLOKKEFUNKSJONENE.....	14
9. BRUKE TILBEHØRET.....	15
10. RÅD OG TIPS.....	16
11. STELL OG RENGJØRING.....	19
12. FEILSØKING.....	22
13. ENERGIEFFEKTIVITET.....	24
14. BESKYTTELSE AV MILJØET.....	25

1. ⚠ SIKKERHETSINFORMASJON

Les medfølgende instruksjoner nøye innen du installerer og bruker apparatet. Produsenten er ikke ansvarlig for personskader eller andre skader som følge av feilaktig montering eller bruk. Hold alltid instruksjonene på et trygt og tilgjengelig sted for fremtidig referanse.

1.1 Sikkerhet for barn og sårbare mennesker

- Dette produktet kan brukes av barn fra 8 år og oppover og personer med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring og kunnskap, dersom de får tilsyn eller instruksjoner om bruken av produktet på en sikker måte, og forstår farene som er involvert. Barn under 8 år og personer med svært omfattende og komplekse funksjonsnedsettelse må holdes på avstand fra produktet med mindre de er under tilsyn til enhver tid.

- Barn bør være under oppsyn for å sikre at de ikke leker med produktet og mobilenheter med appen.
- Oppbevar all emballasje utilgjengelig for barn og kast den på riktig måte.
- ADVARSEL: Produktet og tilgjengelige deler blir varme under bruk. Hold barn og kjæledyr borte fra apparatet når det er i bruk og når det kjøles ned.
- Hvis produktet har en barnesikring, bør den aktiveres.
- Rengjøring og vedlikehold av produktet skal ikke utføres av barn.

1.2 Generell sikkerhet

- Dette produktet skal kun brukes til matlaging.
- Dette produktet er beregnet for bruk innendørs.
- Dette produktet kan brukes på kontorer, hotellrom og tilsvarende gjesterom hvor slik bruk ikke overstiger gjennomsnittlig bruksnivå for husholdninger.
- Bare en kvalifisert person må montere produktet og skifte ut kablen.
- Bruk ikke produktet før du installerer det i en innebygget enhet.
- Trekk støpselet ut av stikkontakten før du utfører vedlikehold.
- Om tilførselsledningen er skadet må den erstattes av produsenten, et autorisert servicesenter eller tilsvarende kvalifiserte personer for å unngå at den kan utgjøre en elektrisk fare.
- ADVARSEL: Sørg for at produktet er slått av før du bytter lampen for å unngå fare for elektrisk støt.
- ADVARSEL: Produktet og tilgjengelige deler blir varme under bruk. Vær forsiktig så du ikke berører varmeelementene eller produktrommets overflate.
- Bruk alltid grillvotter til å fjerne eller sette inn tilbehør eller ovnsutstyr.
- Bruk kun steketermometeret anbefalt for dette produktet.

- For å fjerne ovnsstigene, må du først trekke dem ut i front og siden i bakkant. Monter brettstigen i motsatt rekkefølge.
- Ikke bruk damprengjøring til å rengjøre produktet.
- Ikke bruk skurende rengjøringsmidler eller skarpe gjenstander av metall for å rengjøre glassdøren, da dette kan ripe opp glasset og føre til at glasset blir matt.

2. SIKKERHETSANVISNINGER

2.1 Montering



ADVARSEL!

Installering må kun foretas av en kvalifisert person.

- Fjern all emballasje.
- Ikke monter eller bruk et skadet produkt.
- Følg installasjonsinstruksjonene som er tilgjengelige på nettstedet vårt.
- Vær alltid forsiktig når du flytter produktet. Det er tungt. Bruk alltid vernebriller og lukket fotteøy.
- Ikke dra eller løft produktet etter håndtaket.
- Monter produktet på et trygt og egnet sted som oppfyller monteringskrav.
- Overhold minimumsavstanden fra andre produkter og enheter.
- Før montering av produktet, sørg for at det er i vater og at døren åpner seg uten hindringer.
- Produktet er utstyrt med et elektrisk kjølesystem. Det må brukes med elektrisk strømforsyning.

2.2 Elektrisk tilkobling



ADVARSEL!

Fare for brann og elektrisk støt.

- Alle elektriske tilkoblinger må utføres av en kvalifisert elektriker.
- Produktet må jordes.
- Kontroller at parameterne på typeskiltet er kompatible med de elektriske spesifikasjonene i strømforsyningen.
- Bruk alltid en korrekt montert, jordet stikkontakt.

- Bruk ikke multi-plugg-adaptere og skjøteledninger.
- Påse at støpselet og strømkabelen ikke blir påført skade. Hvis strømledningen må skiftes ut, må dette utføres av vårt autoriserte servicesenter.
- Strømledningene må ikke berøre eller komme nær døren på produktet eller nisen under, spesielt ikke når det er i bruk eller når døren er varm.
- Beskyttelsen mot elektrisk støt fra strømførende og isolerte deler må festes på en måte som gjør at den ikke kan fjernes uten verktøy.
- Sett ikke støpselet i stikkkontakten før monteringen er fullført. Påse at det er tilgang til stikkkontakten etter monteringen.
- Hvis stikkkontakten er løs må den ikke benyttes.
- Ikke koble fra produktet ved å trekke i strømledningen. Trekk alltid i selve støpselet.
- Bruk kun korrekte isoleringsenheter: vernebrytere, sikringer (sikringer av skrutypen fjernet fra holderen), jordfeilbrytere og kontaktorer.
- Den elektriske monteringen må ha en isoleringsenhet som lar deg frakoble produktet fra strømmettet ved alle poler. Isoleringsenheten må ha en kontaktåpningsbredde på minst 3 mm.
- Produktet leveres med støpsel og strømledning.

2.3 Bruk



ADVARSEL!

Risiko for skade, brannskader og elektrisk støt eller eksplosjon.

- Produktspesifikasjonene må ikke endres.

- Pass på at ventilasjonsåpningene ikke er blokkerte.
- Ikke la produktet være uten tilsyn mens det er i drift.
- Slå av produktet etter hver bruk.
- Vær forsiktig når du åpner døren til produktet når det er i bruk. Varmluft kan frigjøres.
- Ikke bruk produktet med våte hender eller når det kommer i kontakt med vann.
- Ikke belast døren når den er åpen.
- Bruk ikke produktet som arbeids- eller oppbevaringsflate.
- Åpne døren til produktet forsiktig. Bruk av ingredienser med alkohol kan føre til en blanding av alkohol og luft.
- Ikke la gnister eller åpne flammer komme i kontakt med produktet når du åpner døren.
- Bruk alltid glass og krukker som er godkjent for konserveringsformål.
- Plasser ikke brennbare produkter, eller gjenstander som er fuktet med brennbare produkter, inn i, i nærheten av eller på produktet.
- Ikke del Wi-Fi-passordet ditt.

ADVARSEL!

Fare for skade på produktet.

- For å forhindre skade eller misfarging på emaljen:
 - Ikke plasser ovnsutstyr eller andre gjenstander direkte på bunnen av produktets rom.
 - Ikke legg aluminiumsfolie direkte på bunnen av rommet i produktet.
 - Ikke tøm vann direkte inn i det varme produktet.
 - Ikke oppbevar fuktig servise eller mat i produktet når tilberedningen er ferdig.
 - Vær forsiktig når du fjerner eller monterer tilbehøret.
- Misfarge på emaljen eller rustfritt stål har ingen innvirkning på ytelsen til produktet.
- Bruk en grill-/stekepanne for bløte kaker. Fruktsaft gir permanente flekker.
- Bruk kun tilbehør anbefalt for dette produktet eller anbefalt av produsenten.
- Tilbered alltid med produktets dør lukket.
- Hvis produktet er montert bak et møbeldør, må du sørge for at døren aldri er lukket når produktet er i drift. Varme og fuktighet kan bygge seg opp bak et lukket

møbeldør og dermed forårsake skade på produktet, boligen eller gulvet. Ikke lukk møbeldøren før produktet er helt avkjølt etter bruk.

2.4 Stell og rengjøring

ADVARSEL!

Fare for personskade, brann eller skade på produktet.

- Før vedlikehold må du slå av produktet og koble det fra strømmettet.
- Sørg for at produktet er kaldt for å unngå glassbrudd. Hvis dørklassene er skadet, kontakt et autorisert servicesenter for erstatning.
- Vær forsiktig når du fjerner døren fra produktet, den er tung.
- Rengjør og tørk produktet, ovnsrommet og tilbehøret etter hver bruk for å forhindre dampkondensasjon, korrosjon og overflateforringelse.
- Kontroller produktet regelmessig for tegn på forringelse som kan gjøre det uegnet for kontakt med mat, for eksempel sprekker, blemmer, avskalling, krymping, klebrighet, korrosjon eller andre synlige endringer i tekstur eller utseende. Følg rengjørings- og pleieinstruksjonene for å unngå forverring.
- Bruk en mikrofiberklut, varmt vann og nøytrale rengjøringsmidler for rengjøring av produktet og tilbehøret. Ikke bruk slpende produkter, løsemidler, skarpe gjenstander eller metallgjenstander.
- Følg sikkerhetsinstruksjonene på emballasjen når du bruker ovnsspray.

2.5 Matlaging med damp

ADVARSEL!

Fare for brannskader og skade på produktet.

- Frigitt damp kan føre til brannskader:
 - Pass på å ikke åpne døren til produktet når funksjonen er aktivert. Damp kan slippes ut.
 - Åpne døren til produktet forsiktig etter dampkoking.

2.6 Innvendig lys

⚠ ADVARSEL!

Det er fare for elektrisk støt.

- Angående lyspæren(e) i dette produktet og reserve-lyspærene som selges separat: Disse lampene er ment å motstå ekstreme fysiske forhold i husholdningsprodukter, for eksempel temperatur, vibrasjon, fuktighet, eller er ment å signalisere informasjon om produktets driftsstatus. De er ikke ment å brukes i andre bruksområder og egner seg ikke til rombelysning.
- Dette produktet inneholder en lyskilde med energieffektivitetsklasse G.
- Bruk kun lamper med de samme spesifikasjonene.

2.7 Tjenester

- Kontakt det autoriserte servicesenteret for å reparere apparatet.
- Bruk kun originale reservedeler.

2.8 Avfallshåndtering

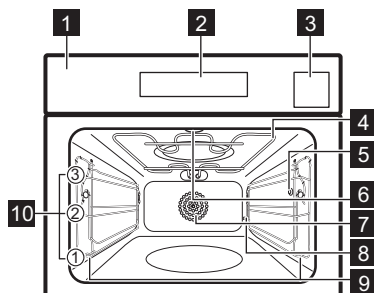
⚠ ADVARSEL!

Fare for skade eller kvelning.

- Kontakt kommunen din for informasjon om hvordan du kaster produktet.
- Koble produktet fra strømforsyningen.
- Kutt av strømkabelen nær produktet og kast den.

3. PRODUKTBESKRIVELSE

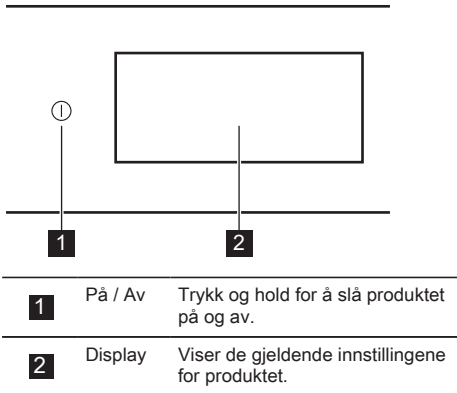
3.1 Generell oversikt



- 1 Betjeningspanel
- 2 Display
- 3 Vanntank
- 4 Varmeelement
- 5 Kontakt til steketermometer
- 6 Lampe
- 7 Vifte
- 8 Avkalking rørutløp
- 9 Hyllestøtte, avtakbar
- 10 Hyllenivåer

4. BETJENINGSPANEL

4.1 Oversikt over betjeningspanel



Kontrollpanelet gir tilgang til ulike tilberedningsfunksjoner og retter. Den viser også informasjon om gjeldende driftsstatus.

4.2 Display

Displayet er fullstendig interaktivt, rullbart og delt inn i definerte deler. Du kan sveipe over skjermen for å navigere til venstre eller høyre.

OK	For å bekrefte valget eller innstillingen.
>	For å navigere til neste eller forrige nivå i menyen.
<	

^	For å få tilgang til og justere flere innstillinger.
v	
♥	For å lagre nåværende innstillinger i: Favoritter.
♡	For å slette nåværende innstillinger i: Favoritter.
☹	Slik slår du lampen av og på.
☰	For å slå alternativene på og av.
🔒	Produktet er låst.
🔔	Lydsignal-funksjonen er aktivert.
🔔	Alarm v/ endt tilberedning-funksjonen er aktivert.
🔔	Kun popup melding er aktivert.
🕒	Utsatt start-funksjonen er aktivert.
×	For å lukke popup-meldingen eller avbryte innstillingen.
📶	Wifi-tilkoblingen er slått på.
📶	Wifi-tilkoblingen er slått av.
📶	Fjernstyring er slått på.
🔋	Funksjon med strømsparingsmodus.

5. FØR FØRSTEGANGS BRUK



ADVARSEL!

Se etter i Sikkerhetskapitlene.

5.1 Første tilkobling

Displayet viser en velkomstmelding etter den første tilkoblingen. Du kan velge mellom å starte eller hoppe over onboarding-prosessen. Innstillingene kan revideres og endres når det er nødvendig.

Juster innstillingene: Språk, Tid på dagen, Vannhardhet, trådløs tilkobling.

5.2 Trådløs tilkobling

Produktet muliggjør Wi-Fi-nettverkstilkobling og tilkobling av mobilenheter. Du kan motta varsler, kontrollere og overvåke produktet fra mobilenheten.

For å koble til produktet trenger du:

- Trådløst nettverk med internettforbindelse.
- Mobilenhet koblet til det samme trådløse nettverket.

1. Skann QR-koden på baksiden av bruksanvisningen for å laste ned appen.

Du kan også laste ned appen direkte fra appbutikken.

2. Følg appens instruksjoner for introduksjon.
3. Slå på produktet.
4. Trykk på < og sveip til venstre for å gå til menyen. Velg: Oppsett / Tilkoblinger.
5. Trykk for å slå på eller av: Wifi.

Produktets trådløse modul starter innen 90 s.

Frekvens	2.4 GHz WLAN : 2400 - 2483.5 MHz
	Bluetooth: 2400 - 2483.5 MHz
Maks effekt	2.4 GHz WLAN : EIRP < 20 dBm (100 mW)
	Bluetooth : EIRP < 20 dBm (100 mW)
Protokoll	2.4 GHz WLAN : IEEE 802.11bgn

5.3 Programvarelisenser

Programvaren i dette produktet inneholder komponenter som er basert på gratis programvare med åpen kildekode. Electrolux anerkjenner bidraget fra den åpne programvaren og robotsamfunnene til utviklingsprosjektet.

For å få tilgang til kildekode til disse kostnadsfrie programvarekomponentene med åpen kildekode og med lisensvilkår som krever publisering, samt for å se fullstendig informasjon om opphavsrett og gjeldende lisensvilkår, gå til: <http://electrolux.opensoftwarerepository.com> (mappe NIU6).

5.4 Innledende forvarming og rengjøring

Forvarm det tomme produktet før førstegangs bruk og kontakt med mat. Produktet kan avgi ubehagelig lukt og røyk. Ventilert rommet under forvarming.

1. Fjern tilbehør og avtakbare hyllestøtter fra produktet.
2. Gå inn i menyen og velg: Funksjoner.
3. Angi funksjon . Angi maksimal temperatur. La produktet stå på i 1 t.

4. Angi funksjon . Angi maksimal temperatur. La produktet stå på i 15 min.
5. Angi funksjon . Angi maksimal temperatur. La produktet stå på i 15 min.
6. Slå av produktet og vent til det er kaldt.
7. Rengjør produktet og tilbehøret kun med en mikrofiberklut, varmt vann og et mildt vaskemiddel.
8. Sett tilbehøret og de avtakbare hyllestøttene tilbake til startposisjonen.

5.5 Innstilling: Vannhardhet

Når du kobler ovnen til strøm, må du angi vannhardheten.

Bruk testpapiret eller ta kontakt med vannverket for å kontrollere vannhardheten.

1. Sett testpapiret i kranvannet i ca. 1 s. Ikke plasser testpapiret under rennende vann.
2. Rist testpapiret for å fjerne eventuelt gjenværende vann.
3. Etter 1 min kontroller vannhardheten med tabellen nedenfor.
4. Slik angir du vannhardheten: Oppsett / Oppsett / Vannhardhet.

Fargene på testpapiret vil fortsette å forandre seg. Kontroller vannhardheten innen 1 min etter testing.

Tabellen viser innstillingsområdet for vannhardhet med det tilsvarende nivået for vannkvalitet. Juster vannhardheten i henhold til tabellen.

Vannhardhetsnivå	Testpapir
1 - mykt	
2 - middels hardt	
3 - hardt	
4 - svært hardt	

6. DAGLIG BRUK

ADVARSEL!

Se etter i Sikkerhetskapitlene.

6.1 Meny

Trykk på  og sveip til venstre for å gå til menyen.

- Retter
- Funksjoner
- Favoritter
- Vedlikeholdsprogrammer
- Oppsett

6.2 Funksjoner

Undermenyen inneholder en liste over tilberedningsfunksjoner.

Listen over funksjoner kan variere avhengig av programwareversjonen.

1. Gå til menyen og velg: Funksjoner.
2. Velg ovnsfunksjon.
3. Juster innstillingene.
4. Trykk på: START. Du kan koble til steketermometeret når som helst før eller under tilberedningen (hvis tilgjengelig). Se kapittelet «Bruk av tilbehør, steketermometer».
5.  - trykk for å justere innstillingene under tilberedning.
6. STOPP – trykk for å slå av ovnsfunksjonen.



Raskt Forvarm er bare tilgjengelig for enkelte av ovnsfunksjonene. For mer informasjon om forvarmingsalternativer, kan du se kapittelet «Daglig bruk», Innstillinger, Undermeny: Preferanser.



Overvarme

Intens varme for rask brunng på oversiden.



Undervarme

Gi ytterligere brunng til maten nedenfra om nødvendig. Forvarm ovnen og bruk laveste hyllenivå.



Varmluft

Ovnsbaking og steking på ett nivå. Angi en lavere temperatur enn for Over- og undervarme.



Over- og undervarme

For hverdagsmat tilberedt på ett nivå. Passer for all mat, som gryteretter og bakevarer.



Overvarme og vifte

Stek store kjøttstykker og fjærkre med ben for møre og sprø resultat.



Varmluft og undervarme

Stek bakverk jevnt med en sprø skorpe. Passer for pizza, quiche, terte eller pai. Forvarm ovnen din for best resultat.



Over- og undervarme med vifte

Denne funksjonen er ideell for ferdigmat. Forvarm ovnen din for best resultat.



Steamify

Matcher riktig Damp-mengde med valgt temperatur.



ProSteam

Få møre resultater og sprø overflate med kombinasjon av damp og varme. Bra for grønnsaker, gryter og kjøtt.



Energibesparende tilberedning

Spar energi ved bruk av restvarme for videre tilberedning Best for bakevarer.



Damp

Kontinuerlig damp for sunn og smakfull mat.



Gjenoppvarming

Denne funksjonen gjenoppvarmer rester forsiktig med damp.



Grill

Grill eller brun grønnsaker eller kjøtt jevnt. Også bra for å riste brød.



Sous Vide

Tilbered vakuumforseglet mat ved presis temperatur for best mulig smak og tekstur.



Deigheving

Optimal temperatur for rask heving.



Oppfrisk

Gi daggammelt brød eller bakevarer en fersk duft og saftig innside.



Tining

Forsiktig tining før videre tilberedning.



Gryterett

Få møre, saftige stuinger ved å småkoke alle ingrediensene sammen.



Stek

Få en sprø utside og mør innside for kjøtt, fjærkre eller grønnsaker.



Brødbaking

Bruk denne funksjonen til å lage brød og små gjærbakster med et resultat som ser profesjonelt ut med tanke på sprøhet, farge og glattheten på skorpen.



Langtidssteking

Langtidssteking øker tilberedningstid, og du får et bedre sluttresultat. Du må brune kjøttet før du setter det i ovnen.



Hermetisere

Få saftig frukt og grønnsaker hermetisert ved en lav temperatur. Legg de varmebestandige hermetikkrukkene på et stekebrett fylt med vann.



Tallerkenvarming

For oppvarming av tallerkener før servering.



Hold varm

Hold maten varm til servering. Vær oppmerksom på at noen retter kan fortsette å koke og tørke ut mens de holdes varme. Dekk til skålene om nødvendig.



Tørking

Tørk frukt, urter og grønnsaker jevnt ved en lav temperatur. Åpne døren av og til under tørking for å forbedre tørkeresultatet.



AirFry Plus

Kombinerer damp og airfrying for sprø, saftige og sunnere måltider.



Lampen kan deaktiveres automatisk ved en temperatur under 80 °C for enkelte ovnsfunksjoner.

6.3 Retter

Retter-undermenyen består av programmer som er utformet for dedikerte retter. Hver rett i denne undermenyen er utstyrt med en egnet innstilling. Tid og temperatur kan justeres under tilberedning.

For enkelte av rettene kan du også tilberede med Steketermometer.

1. Gå til menyen og velg: Retter.
2. Velg en rett eller type mat.

3. Juster innstillingene i henhold til tilberedningspreferansene.
 4. Plasser maten inne i produktet i henhold til instruksjonene som er tilgjengelige på skjermen.
 5. Trykk på: START.
- Når funksjonen avsluttes, kontroller at maten er klar. Forleng tilberedningstiden etter behov.

6.4 Favoritter



Denne funksjonaliteten er bare tilgjengelig for utvalgte modeller.

Du kan lagre inntil 20 favorittinnstillinger, for eksempel oppvarmingsfunksjon og retter.

For å lagre innstillingen, velg ønsket innstilling og trykk på ♥

Velg: Favoritter

1. Gå til menyen og trykk på: Favoritter for å sjekke lagrede innstillinger.
2. Velg en av de lagrede innstillingene.

Slett: Favoritter

1. Gå inn i menyen og trykk på: Favoritter for å sjekke de lagrede innstillingene.
2. Trykk på: ♥ for å slette de lagrede innstillingene.

6.5 Vedlikeholdsprogrammer

Undermenyen inneholder en liste over rengjøringsprogrammer.

Damprengjøring

Lett rengjøring.

Damprengjøring Pluss

Normal rengjøring.

Avkalking

Rengjøring av kalkrester fra kretsen for dampgenerering.

Tørking

Prosess for tørking av gjenværende kondens i ovnsrommet etter bruk av dampfunksjonene.

Skylling

Prosess for rens og rengjøring av dampgeneratorkretsen etter hyppig bruk av dampfunksjonene.

6.6 Oppsett

Denne undermenyen inneholder en liste over innstillinger.

Undermeny: Oppsett

Språk	For å angi produktets språk.
Tid på dagen	Angi klokkeslett.
Lysstyrke for display	Angi skjermlysstyrke.
Tastelyder	For å slå tastelyden til sensorfeltene av og på. Det er ikke mulig å dempe lyden for  .
Summerlyd	For å angi volumet for tastelyder og signaler.
Temperaturrenhet	For å vise nåværende temperaturenhet.
Vannhardhet	Slik angir du vannhardhet.

Undermeny: Service

Demomodus	Aktiverings-/deaktiveringskode: 2468
Programvareversjon	Informasjon om programvareversjon.
Tilbakestill alle innstillinger	Tilbakestill til fabrikkinnstillingene.

Undermeny: Preferanser

Ovnslys	Slår lyset av og på.
Barnelås	Forhindrer utilsiktet aktivering av produktet.
Oppvarming	Ingen – konvensjonell måte å forvarme produktet på. Den er angitt som standard og tilgjengelig for alle tilberedningsfunksjoner. Preferansen kan endres til en annen forvarmingstype.
	Eco – forvarming av produktet med mindre strømforbruk. Den er tilgjengelig for alle tilberedningsfunksjoner.
	Raskt – forkorter oppvarmingstiden. Dette er bare tilgjengelig for enkelte av ovnsfunksjonene.
Husk rengjøring	Minner deg på når du skal rengjøre produktet.

Egendefinert Standby-skjerm	Slik tilpasser du skjermfunksjonene og snarveiene.
-----------------------------	--

Undermeny: Tilkoblinger

Koble til wifi	For å koble produktet til det trådløse nettverket.
Wifi	For å aktivere/deaktivere: Wifi.
Nettverk	For å sjekke nettverksstatus og signaleffekt for: Wifi.
Glem nettverk	For å deaktivere automatisk tilkobling til produktet for gjeldende nettverk.
Fjernstyring	For å starte fjernstyring automatisk etter at du har trykket på START. Alternativet er kun synlig etter at du slår på: Wifi.

6.7 Ovnsfunksjoner med damp

Disse funksjonene lar deg bruke varme og damp for å holde måltidene sprø og saftige. Bruk dem for damping, stuing, lett sprøsteking, baking og steking.

Det er to måter å tilberede mat på ved hjelp av dampfunksjonene: Ved å angi temperaturen eller ved å angi dampnivået.

 **Steamify** /  **Damp** – still inn temperaturen. Dampnivået justeres automatisk.

 **ProSteam** – angi dampnivå. Den egnede temperaturen vises.

1. Gå til menyen og velg: Funksjoner.
2. Angi ovnsfunksjonen med damp. Displayet viser tilgjengelige innstillinger.
3. Angi temperaturen og dampnivået, hvis tilgjengelig.
4. Trykk på: START og følg instruksjonen på displayet.
5. Trykk på vanntankens deksel for å åpne og ta det ut.
6. Fyll vanntanken med kaldt vann til maksimal kapasitet (ca. 950 ml). Bruk vanntankens vekt.

⚠ ADVARSEL!

Bruk kun kaldt vann fra springen. Ikke bruk demineralisert eller destillert vann. Ikke hell brannfarlige eller alkoholholdige væsker i vanntanken.

7. Tørk av vanntanken med en myk klut på utsiden om det trengs. Skyv vanntanken tilbake i den opprinnelige posisjonen. Dampen kommer etter omtrent to min. Når produktet når angitt temperatur, hører du et lydsignal.
8. Når vanntanken går tom for vann, hører du lydsignalet. Fyll vanntanken opp igjen.
9. Slå du av produktet.
10. Tøm vanntanken.
11. Åpne døren forsiktig etter matlagingen. Rester kan kondensere i ovnen.
12. Når produktet er kaldt, tørk ovnen innvendig med en myk klut.

⚠ ADVARSEL!

Produktet er varmt. Det er fare for brannskader. Vær forsiktig når du tømmer vanntanken.

6.8 Sous Vide

Dette programmet er en tilberedningsteknikk der mat i en vakuumforseglet beholder plasseres i en mettet dampatmosfære som holdes på en konstant temperatur. For en mer bærekraftig måte å tilberede flytende mat på, kan f.eks. desserter og sauser også tilberedes i forseglede hermetikkglass.

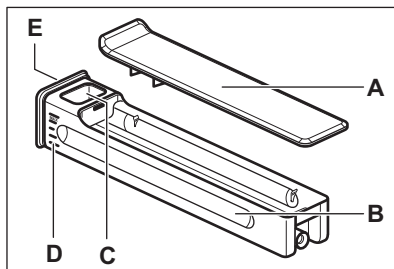
1. Tilbered ingrediensene i en vakuumforseglet beholder og plasser den på risten.
2. Gå til menyen og velg: Funksjoner.
3. Trykk på  Sous Vide.
4. Angi temperatur og tilberedningstid.
5. Trykk på: START og følg instruksjonen på displayet.
6. Åpne døren forsiktig etter matlagingen. Restvann kan kondensere i ovnens indre og i vakuumforseglede beholdere.
7. Når produktet er kaldt, fjerner du vannet fra bunnen av ovnsinnredningen med en

svamp. Tørk innsiden av ovnen med en myk klut.

⚠ ADVARSEL!

Det er fare for brannskader. Vær forsiktig når du tar ut maten fra produktet.

6.9 Vanntank



- A. Lokk
- B. Behållare (Tank)
- C. Åpning for inntak av vann
- D. Skala
- E. Frontdeksel

6.10 Merknader om: Energibesparende tilberedning

Denne funksjonen blir brukt til å overholde energieffektivitetsklassen og økodesignkrav (i henhold til EU 65/2014 og EU 66/2014). Tester i henhold til: IEC/EN 60350-1.

Stekeovnsdøren skal være lukket under tilberedning slik at funksjonen ikke forstyrres, og ovnen er i drift med høyest mulig energieffektivitet.

Når du bruker denne funksjonen, slås ovnslampen automatisk av etter 30 sekunder.

For instruksjonene om tilberedning, referer til Råd og Tips, Energibesparende tilberedning. For generelle anbefalinger om energisparing, referer til Energieffektivitet, Tips om energisparing.

7. TILLEGGSFUNKSJONER

7.1 Bernelås

Denne funksjonen forhindrer at produktet brukes utilsiktet. Den kan aktiveres når som helst.

1. Gå inn i menyen:
2. Velg: Oppsett / Preferanser / Bernelås. Bernelås er aktivert. Velg kodebokstavene i alfabetisk rekkefølge for å aktivere bruk av produktet.

7.2 Automatisk avstenging

Av sikkerhetsgrunner, vil produktet slå seg av automatisk etter en viss tidsperiode hvis varmfunksjonen er aktiv og ingen innstillinger endres.

 (°C)	 (t)
30 - 115	12.5

 (°C)	 (t)
120 - 195	8.5
200 - 230	5.5

Hvis du har tenkt å kjøre en ovnsfunksjon over en steketid som overskrider den automatiske avstengningstiden, må du stille inn tilberedningstiden. Se Klokkefunksjonene.

7.3 Kjølevifte

Når produktet er i bruk, slår kjøleviften seg på automatisk for å holde produktets overflater kalde. Hvis du slår av produktet, er kjøleviften aktiv til produktet avkjøles.

8. KLOKKEFUNKSJONENE

8.1 Beskrivelse av klokkefunksjoner

Funksjon	Beskrivelse
Timer	For å stille inn tilberedningsvarigheten. Maksimalt er 23 t 59 min. For å angi hva som skal skje når tiden er ute, velger du foretrukket: Avslutte handling. Timeren kan brukes uavhengig, selv når ovnen ikke er i gang.
Avslutte handling	 Lydsignal Når tiden er ute, lyder signalet. Denne funksjonen kan stilles inn når som helst, også når produktet er slått av.
	 Alarm v/ endt tilberedning Når tiden er ute, høres signalet og ovnsfunksjonen slås av.
	 Kun popup melding Når tiden er inne, vises meldingen på displayet. Denne funksjonen har ingen innvirkning på bruken av produktet.
Utsatt start	For å utsette starten og/eller slutten på tilberedningen.

Funksjon	Beskrivelse
Tidsforlengelse	Slik forlenger du tilberedningstiden.
Tidsteller	For å velge hvor lenge produktet skal være på. Maksimalt er 23 t 59 min. Den starter automatisk når en ovnsprosess startes og stopper når prosessen er ferdig. Den er synlig på hovedskjermen i tilfelle ingen annen timer er angitt. Denne funksjonen har ingen innvirkning på bruken av produktet.

8.2 Timer

1. Velg en ovnsfunksjon og still inn temperaturen.
2. Trykk på: Timer.
3. Velg steketid. Du kan velge ønsket slutthandling ved å trykke på ett av symbolene.
4. Trykk på: OK for å bekrefte og gå tilbake til hovedskjermen.

8.3 Utsatt start

1. Velg ovnsfunksjonen og juster innstillingene.
2. Trykk på ***.
3. Trykk på: Utsatt start.
4. Bla for å stille inn ønsket starttid og trykk på OK.
5. Du kan nå stille inn ønsket Ferdigtid eller trykke på OK for å hoppe over dette trinnet.
6. Trykk på: OK for å gå tilbake til hovedskjermen.

8.4 Tid på dagen

1. Slå på produktet.

2. Trykk på: Oppsett / Oppsett / Tid på dagen.
3. Still inn tiden.
4. Trykk på: OK.

8.5 Endre timerinnstillinger

Du kan endre den angitte tiden når som helst under matlagingen.

1. Trykk på ^ / Timer.
2. Angi ny timer-verdi. Trykk på: OK.

9. BRUKE TILBEHØRET



ADVARSEL!

Se etter i Sikkerhetskapitlene.

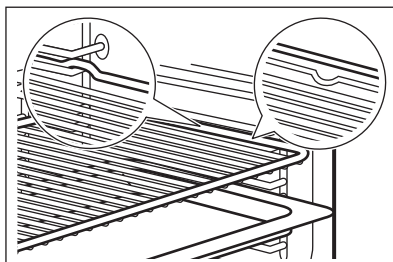
9.1 Innsetting av tilbehør

Tilbehør tilgjengelig avhengig av modell. Skann QR-koden for å sjekke hvordan du bruker tilbehør som følger med produktet. Du kan bestille valgfritt tilbehør separat. Kontakt din lokale leverandør for mer informasjon.



En liten fordypning på toppen øker sikkerheten og gir vippebeskyttelse. Fordypningene er også tippebeskyttet. Kanten rundt risten forhindrer at kokekar sklir av risten.

Sett inn tilbehøret (rist/brett) mellom styreskinnene på hyllestøtten. Sørg for at hyllen berører baksiden av ovnsinteriøret, og at beina peker nedover.



Hvis brettet har en skråning, plasser den mot baksiden av ovns interiør.

Hvis risten din har et trinn, plasser den mot fronten av innsiden av ovnen.

Hvis det er en inskripsjon på tilbehøret, sørg for at den vender mot deg.

Hvis du bruker et brett med hull, plasser brettet/pannen under for å samle opp dryppende væsker.

9.2 Steketermometer

Den måler temperaturen i maten.

To temperaturer må stilles inn:

- °C - temperaturen inne i produktet. Den bør være minst 25 °C høyere enn matens kjernetemperatur.

- ℞ - kjernetemperaturen for maten.

Anbefalinger:

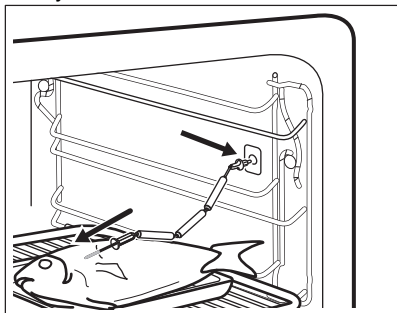
- Ingrediensene bør holde romtemperatur.
- Ikke bruk den til flytende retter.
- Under tilberedning må nålen på steketermometeret settes helt inn i retten.

Matlaging med: Steketermometer

⚠ ADVARSEL!

Siden steketermometeret og hyllestøttene blir svært varme er det en risiko for brannskader. Ikke berør håndtaket på steketermometeret med bare hender. Bruk alltid grillvotter.

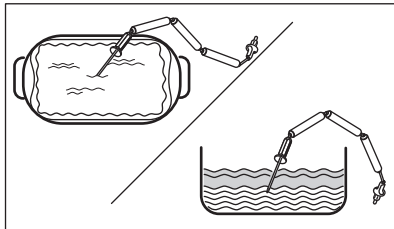
1. Velg en varmefunksjon fra menyen: Funksjoner eller en rett fra menyen: Retter.
2. Angi ovnstemperaturen og tilberedningstiden ved behov.
3. Trykk på: OK.
4. Trykk på: START.
5. Sett steketermometeret i maten: **Kjøtt, fjærkre og fisk**
Stikk hele spissen av steketermometeret inn i midten av kjøttet eller fisken, helst i den tykkeste delen.



Gryterett

Sett spissen på steketermometeret nøyaktig i midten av gryteretten. Steketermometeret bør stå stødig på samme sted under steking. For å oppnå dette kan du bruke en solid råvare.

Bruk kanten av formen som støtte for silikonhåndtaket på steketermometeret. Spissen av steketermometeret skal ikke røre bunnen av formen.



6. Plugg steketermometeret inn i kontakten som befinner seg på sideveggen inne i produktet. Se Produktbeskrivelse. Displayet viser symbolet og den nåværende temperaturen i steketermometeret.
7. ^ - trykk for å justere innstillingene.
8. Velg Steketermometer-kortet for å stille inn sensorens kjernetemperatur eller angi det foretrukne alternativet:
 - Lydsignal – når retten når den angitte kjernetemperaturen, hører du et lydsignal.
 - Alarm v/ endt tilberedning – når maten oppnår kjernetemperaturen hører du en lydalarm, og ovnen slår seg av.
9. Trykk på: OK.
10. Når retten når den angitte temperaturen, hører du et lydsignal. Sjekk om maten er klar. Forleng tilberedningstiden etter behov.
11. STOPP – trykk for å slå av ovnsfunksjonen.
12. Ta pluggen til steketermometeret ut av kontakten og ta ut retten.



Husk å lukke kontakten til steketermometeret med en hette etter at steketermometeret er koblet fra produktet.

10. RÅD OG TIPS

10.1 Råd om tilberedning

Tilberednings- og bakeprosesser er kun egnet på ett nivå.

Temperaturer og tilberedningstider i tabellene er kun veiledende. De avhenger av oppskriftene og kvalitet og mengde ingredienser som brukes.

Produktet kan bake eller steke annerledes enn det forrige produktet. Hintene nedenfor viser anbefalte innstillinger for temperatur, tilberedningstid og hylleplassering for spesifikke mattyper.

Tell brettposisjonene fra bunnen av ovnen.

Hvis du ikke finner opplysningene for en bestemt oppskrift, kan du ta utgangspunkt i en tilsvarende rett.

For energisparingstips, referer til Energieffektivitet.

Symboler som brukes i tabellene:

	Mattype
	Varmefunksjon
	Temperatur
	Tilbehør
	Vekt (kg)
	Hyllenivå
	Tilberedningstid (min)
	Tilleggsinformasjon:

10.2 Energibesparende tilberedning – anbefalt tilbehør

Bruk mørke og ikke-refleksive bokser og beholdere. De har bedre varmeabsorbering enn den lette fargen og de refleksive rettene.

- **Pizzabrett** – mørk, ikke-reflekterende, diameter 28 cm
- **Bakeform** – mørk, ikke-reflekterende, diameter 26 cm
- **Ramekiner** – keramikk, diameter 8 cm, høyde 5 cm
- **Tertebunnsform** – mørk, ikke-reflekterende, diameter 28 cm

10.3 Energibesparende tilberedning

				
Pastagrateg	1	200	45–60	1)
Potetgrateg	1	180	80–100	1)

				
Moussaka	1	180	75 - 90	1)
Lasagne	1	180	70–90	1)
Cannelloni	1	200	65 - 80	1)
Brødpudding	1	190	60–80	1)
Rispudding	1	180	80–100	1)
Eplekake	1	160	100–120	1)
Loff	1	200	80–100	2)

1) Bruk rist.

2) Bruk stekebrettet med skråkanten mot baksiden av innsiden av ovnen.

10.4 Informasjon for testinstitutter

Baking på ett nivå

Tester i henhold til EN 60350-1, IEC 60350-1.

				
Småkaker, 20 stk. per stekebrett				
	2	150	32 - 42	1) 2)
	2	150	22 - 32	1) 2)
Fettfritt formkake				
	1	170	21 - 31	3) 2)
	1	160	39 - 49	3) 2)
Eplekake				
	1	170	65 - 70	3) 4)
	1	160	60 - 70	3) 4)
Ristet brød				

		°C		
	2	230	6:15 - 7:15	3) 2) 5)

- 1) Plasser stekebrettet med skråkanten mot vendt bakt-
over inne i ovnen. Det må berøre viftedekselet.
- 2) Forvarm produktet til angitt temperatur er nådd ved
hjelp av innstillingen: Forvarm / Ingen. Ikke bruk: For-
varm / Raskt og Eco. Se Daglig bruk, innstillinger, un-
dermeny: preferanser.
- 3) Bruk rist.
- 4) 2 former plassert diagonalt (Ø 20 cm). Den til høyre
skal plasseres mer foran enn den til venstre.
- 5) I henhold til: IEC 60350-1:2016 og IEC
60350-1:2023.

Flere oppskrifter

		°C		
Marengs				
	2	100	90 - 180	1) 2) 3)
	2	100	90 - 180	1) 2) 3)
Scones				
	3	190	10 - 13	1) 2)
	3	190	10 - 13	1) 2)
Kylling				
	1	200	70 - 80	1) 4)

- 1) Bruk stekebrettet med skråkanten mot baksiden av
innsiden av ovnen.
- 2) Forvarm produktet til angitt temperatur er nådd ved
hjelp av innstillingen: Forvarm / Ingen. Ikke bruk: For-
varm / Raskt og Eco. Se Daglig bruk, innstillinger, un-
dermeny: preferanser.
- 3) Bruk bakepapir.
- 4) Legg kyllingen med brystsidene ned. Snu den opp
ned halvveis inn i tilberedningstiden.

Dampfunksjon

Tester i henhold til EN 60350-1, IEC 60350-1.

Bruk funksjonen: ProSteam, nivå: Full damp.

		°C		
Brokkoli				

		°C		
0.3	2	100	6 - 10	1) 2)

maks. 2 100 7 - 11 **1) 2)**

Frosne erter

2	2	100	-	3) 4) 5)
---	---	-----	---	-----------------

- 1) Bruk 1/2 Gastronorm dampsett, perforert.
- 2) Forvarm produktet til angitt temperatur er nådd ved
hjelp av innstillingen: Forvarm / Ingen. Ikke bruk: For-
varm / Raskt og Eco. Se Daglig bruk, innstillinger, un-
dermeny: preferanser.
- 3) Bruk 2/3 Gastronorm dampsett, perforert.
- 4) Sett stekebrettet på den første hyllen for å samle
dryppende vann fra dampingsprosessen.
- 5) Stek til temperaturen på det kaldeste punktet når
85 °C.

Flere dampoppskrifter

		°C		
Kombinert damprett (2 porsjoner)				
	1)	1 og 3	100	40 2) 3) 4) 5)
Karamellpudding (6 porsjoner)				
	6)	1	90	35 - 45 7)
Egg Royale for supper				
	1)	2	85	35 - 45 8)
Loff				
			50 - 60	
	1	180		9)
	10)		55 - 65	
Kylling				

11)	1	200	70 - 80	9)

- 1) Angi nivå: Full damp.
- 2) 40 min for poteter, 11 min for brokkoli, 8 min for laks.
- 3) Bruk en 1/2 Gastronorm dampform (perforert) for poteter og brokkoli, og en 1/2 Gastronorm dampform (ikke-perforert) for laks.
- 4) Plasser laks på nivå 1, poteter og brokkoli på nivå 3.
- 5) Plasser ingrediensene i ovnen en etter en på riktig tidspunkt, slik at alle komponentene blir tilberedt samtidig. Du kan tilberede to porsjoner samtidig.
- 6) Angi nivå: Fuktighet høy.
- 7) Runde porselensfat på rist.
- 8) Bruk 1/2 Gastronorm dampsett, ikke-perforert.
- 9) Bruk stekebrettet med skråkanten mot baksiden av innsiden av ovnen.
- 10) Angi nivå: Fuktighet lav. Bruk ProSteam-funksjonen kun hvis Brødbaking-funksjonen ikke er tilgjengelig.
- 11) Angi nivå: Fuktighet lav.

11. STELL OG RENGJØRING



ADVARSEL!

Se etter i Sikkerhetskapitlene.

11.1 Merknader om rengjøring

Rengjøringsmidler

- Rengjør produktets forside kun med en mikrofiberklut med varmt vann og et mildt vaskemiddel.
- Rengjør bunnen av ovnsrommet med noen få dråper eddik eller sitronsyre for å fjerne kalkrester.
- Bruk en rengjøringsløsning for å rengjøre metalloverflater.
- Rengjør flekker med et mildt vaskemiddel.

Hverdagsbruk

- Rengjør innsiden av produktet etter hver bruk. Fettoppsamling eller andre rester kan føre til brann.
- Ikke oppbevar maten i produktet lenger enn 20 minutter. Tørk innsiden av produktet kun med en mikrofiberklut etter hver bruk.

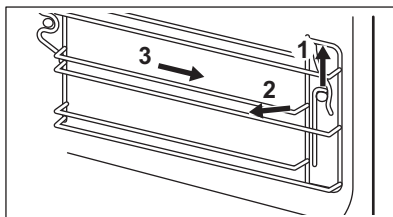
Tilbehør

- Rengjør alt tilbehør etter hver bruk og la det tørke. Bruk kun en mikrofiberklut med varmt vann og et mildt vaskemiddel. Ikke rengjør tilbehøret i en oppvaskmaskin.
- Rengjør ikke tilbehør med slippbelegg ved hjelp av sterke vaskemidler eller skarpe gjenstander.

11.2 Fjerning av brettstigene

Fjern brettstigene for å rengjøre produktet.

1. Slå av produktet og vent til det er kaldt.
2. Trekk hyllestøttene forsiktig opp og ut av det fremre festet.
3. Trekk støttene ut av det bakre festet.



Monter ovnsstigene i motsatt rekkefølge.

Hvis teleskopskinnene følger med, må holdepinnene peke mot fronten.

11.3 Damprengjøring

Dette programmet rengjør produktet når det er litt skittent. Dampen mykner fett eller rester, noe som gjør det enklere å rengjøre. Dette programmet bruker mindre strøm.

1. Trykk på: Vedlikeholdsprogrammer / Damprengjøring eller Damprengjøring Pluss.

Modus	Beskrivelse
Damprengjøring	Lett rengjøring Spray ovnsrommet med et vaskemiddel. Varighet: 30 min
Damprengjøring Pluss	Normal rengjøring Spray ovnsrommet med et vaskemiddel. Varighet: 75 min

2. Trykk på: START. Følg instruksjonen på skjermen.
Sørg for at produktet er kaldt før du fjerner tilbehøret.
3. Signalet lyder når rengjøringen er ferdig.
4. Fjern resten av vannet fra vanntanken.
5. La produktets dør stå åpen og vent til innsiden er tørr.



Når denne funksjonen er i drift, er lampen i ovnen av.

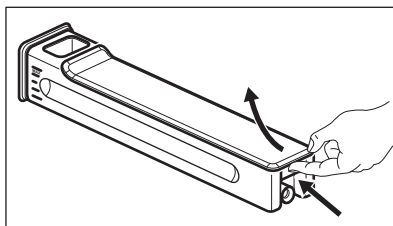
11.4 Husk rengjøring

Når påminnelsen vises, anbefales det å rengjøre den.

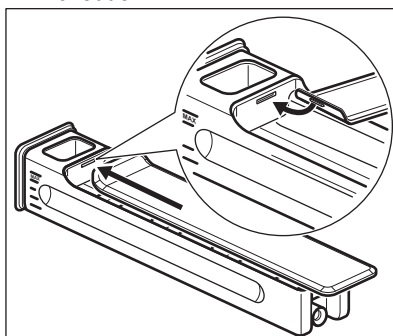
Bruk funksjonen: Damprengjøring Pluss.

11.5 Rengjøring av vanntanken.

1. Fjerne vanntanken fra produktet.
2. Fjern lokket på vanntanken. Løft dekselet i samsvar med fremspringet bak.



3. Vask vanntankens deler med vann og såpe. Ikke bruk grove svamper og ikke rengjør vanntanken i en oppvaskmaskin.
4. Sette vanntanken sammen igjen.
5. Monter lokket. Sett først inn den fremre klemmen og skyv den så mot tankens hoveddel.



6. Sett inn vanntanken.
7. Skyv vanntanken mot produktet til den klikkes på plass.

11.6 Avkalking

Dette programmet fjerner og forhindrer kalkdannelse i dampsystemet. Det sikrer at dampfunksjonene fungerer som de skal og forbedrer vannkvaliteten i produktet.

1. Trykk på: Vedlikeholdsprogrammer / Avkalking.
2. Trykk på: START og følg instruksjonen på displayet.
Sørg for at produktet er kaldt før du fjerner tilbehøret.
3. Når funksjonen er ferdig, slår du av produktet og venter til det er kaldt.
4. Fjern resten av vannet fra vanntanken.
5. La produktets dør stå åpen og vent til innsiden er tørr.



Når denne funksjonen er i drift, er lampen i ovnen av.

11.7 Påminnelse om avkalking

Produktet gir to påminnelser om avkalking. Påminnelsen om avkalking kan ikke deaktiveres.

- Forsiktig påminnelse – anbefaler at du avkalker produktet.
- Kraftig påminnelse – krever at produktet avkalles. Hvis du ikke avkalker produktet når den kraftige påminnelsen er på, deaktiveres dampfunksjonene.

11.8 Skylling

Bruk den til å rengjøre dampsystemet etter hyppig bruk av dampfunksjonene.

1. Trykk på: Vedlikeholdsprogrammer / Skylling.
2. Trykk på: START og følg instruksjonen på displayet.
Sørg for at produktet er kaldt før du fjerner tilbehøret.
3. Signalet lyder når prosedyren avsluttes.
4. La produktets dør stå åpen og vent til innsiden er tørr.



Når denne funksjonen er i drift, er lampen i ovnen av.

11.9 Tørking

Bruk den etter tilberedning med damp eller etter damprengjøring for å tørke ovnsrommet.

Restvann i bunnen av ovnsrommet må fjernes før tørkeprosessen startes.

1. Trykk på: Vedlikeholdsprogrammer / Tørking.
2. Trykk på: START og følg instruksjonen på displayet.
Sørg for at produktet er kaldt før du fjerner tilbehøret.
3. Signalet høres når tørkingen er ferdig.



Når denne funksjonen er i drift, er lampen i ovnen av.

11.10 Tørkepåminnelse

Etter tilberedning med en dampvarmefunksjon ber displayet om å tørke ovnen.

Trykk på JA for å tørke produktet.

11.11 Fjerne og installere døren

Du kan fjerne døren og det indre glasspanelet for å rengjøre det. Antall glass er forskjellig for ulike modeller.



ADVARSEL!

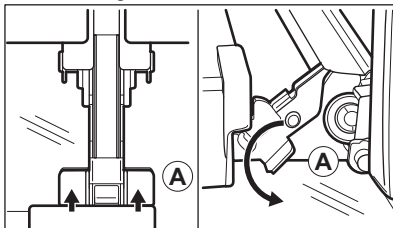
Døren er tung.



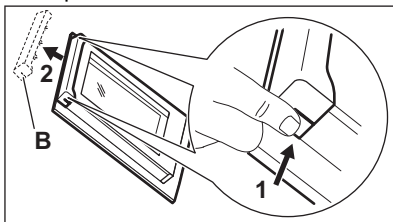
FORSIKTIG!

Håndter glasset forsiktig, særlig på kantene på frontpanelet. Glasset kan knuse.

1. Påse at produktet er kaldt.
2. Åpne døren helt.
3. Trykk klemmespakene **A** på de to dørhengslene.

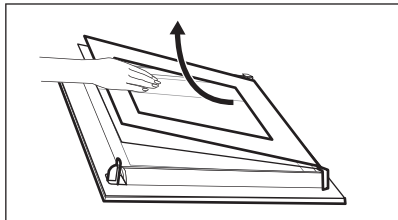


4. Lukk ovnsdøren til første åpneposisjon (ved tilnærmet vinkel: 70°).
5. Hold ovnsdøren med én hånd på hver side og trekk den ut og opp fra ovnen.
6. Legg døren med utsiden ned på et mykt og stabilt underlag.
7. Hold i dørlisten **B** øverst på døren på begge sider og trykk innover for å frigjøre klipslåsen.



8. Trekk dørlisten mot deg for å fjerne den.

9. Hold et og et glass øverst i kanten og trekk dem oppover og ut av føringen.



10. Rengjør glasspanelet med såpe og vann.

Tørk glasspanelet grundig. Ikke rengjør glasspanelene i oppvaskmaskinen.

Gjenta stegene ovenfor i motsatt rekkefølge etter rengjøring. Monter det minste panelet først, så det store, og til slutt døren.

Sørg for at glasspanelene settes inn i korrekt posisjon, ellers kan overflaten på døren overopphetes.

11.12 Skifte lyspære



ADVARSEL!

Det er fare for elektrisk støt.



ADVARSEL!

Fare for skade ved fjerning av glassdekselet.



ADVARSEL!

Fare for brannskader, glassdekselet kan være varmt. Bruk beskyttende hansker når du berører lampen.

1. Slik slår du av produktet. Vent til produktet er kaldt.
2. Koble produktet fra strømforsyningen.
3. Bruk en Torx 20-skrutrekker for å fjerne dekselet.
4. Fjern og rengjør metallrammen og forseglingen.
5. Erstatt pæren med en egnet varmebestandig lyspære som tåler 300 °C.
6. Monter metallrammen og tetningen. Stram skruene.

12. FEILSØKING



ADVARSEL!

Se etter i Sikkerhetskapitlene.

12.1 Hva må gjøres, hvis...

Beskrivelse av problem	Årsak og løsning
Du ikke kan slå på eller betjene produktet.	Produktet er ikke koblet til en strømforsyning eller er koblet feil til.
Produktet blir ikke varmt.	Klokken er ikke stilt inn. For å stille klokken, referer til Klokkefunksjonene. Døren er ikke skikkelig stengt. Sikringen har gått. Kontroller om sikringen er årsaken til problemet. Kontakt en godkjent elektriker hvis feilen ikke løses. Barnelås er aktivert.
Lampen er slått av.	Lyspæren har gått. Bytt lyspæren. For mer informasjon se Stell og rengjøring.

Beskrivelse av problem	Årsak og løsning
Produktet holder ikke på vanntanken etter at du setter den inn.	Du trykket ikke godt nok på vanntanken. Før vanntanken helt inn i produktet.
Vann renner ut av vanntanken.	Du gjorde en feil da du satt sammen vanntankens lokk.
Vanntanken er ikke enkel å rengjøre.	Sørg for at lokket er av før du begynner å rengjøre.
Det er ikke vann i pannen/brettet etter avkalking.	Vanntanken ble ikke fylt til maksimal kapasitet. Sjekk at vanntanken har avkalkingsmiddel/vann.
Det er skittent vann i bunnen av ovnsrommet etter avkalkingssyklu- sen.	Brettet er i feil hylleposisjon. Fjern det gjenværende vannet og avkalkingsmiddelet fra bunnen av produk- tet. Sett brettet i første hylleposisjon.
Det er for mye vann i bunnen av ovnsrommet etter rengjøring.	Du tilsatte for mye vaskemiddel i produktet før du startet rengjøringen. Neste gang kan du spre et tynt lag med vaskemiddel på veggene i ovnsrom- met.
Rengjøringen er ikke tilfredsstillen- de.	Du begynte å rengjøre når produktet var for varmt. Vent til produktet er avkjølt. Gjenta rengjøringen. Du fjernet ikke alt tilbehør fra produktet før rengjøringen. Fjern alt tilbehør og gjenta rengjøringen.
 Strømbrydd avbryter alltid rengjøringen. Gjenta rengjøringen hvis den blir avbrutt av strømbrydd.	
Problemer med trådløst nettverks- signal.	Sjekk om mobilenheten din er koblet til det trådløse nettverket. Sjekk det trådløse nettverket og ruterer. Start ruterer på nytt.
Ny ruter installert eller ruterkonfi- gurasjon endret.	For å konfigurere produktet og mobilenheten igjen, se Før førstegangs bruk, Trådløs tilkobling.
Det trådløse nettverkssignalet er svakt.	Flytt ruterer så nær produktet som mulig.
Det trådløse signalet blir forstyrret av en mikrobølgeovn plassert i nærheten av produktet.	Slå av mikrobølgeovnen. Unngå å bruke mikrobølgeovnen og fjernkontrollen til produktet samtidig. Mi- krobølger forstyrrer WiFi-signalet.

12.2 Feilkoder

Når det oppstår programvarefeil, viser displayet en feilmelding. Du finner listen over problemer i tabellen nedenfor.

Kode og beskrivelse	Løsning
F102 - døren er ikke helt lukket eller dørlåsen er øde- lagt. ¹⁾	Lukk døren. Slå produktet av og på.
F111 - Steketermometer er ikke riktig satt inn i stikkon- takten.	Sett Steketermometer helt inn i kontakten.
F240, F239 – Berøringsfeltene på displayet virker ikke som de skal.	Rengjør displayet. Påse at det ikke er smuss på berø- ringsfeltene.
F908 – produktsystemet kan ikke koble til betjenings- panelet.	Slå produktet av og på.

Kode og beskrivelse	Løsning
F131 – Temperaturen til dampsensoren er for høy. 1) 2)	Slå av produktet og vent til det avkjøles. Slå på produktet igjen.
F144 - sensoren i Vanntank kan ikke måle vannivået. 1) 2)	Tøm Vanntank og fyll den på nytt.
F508 - Vanntank virker ikke som den skal. 1) 2)	Slå produktet av og på.
F602, F603 - Wifi er ikke tilgjengelig. 1) 2)	Slå produktet av og på.

1) Når en av disse feilmeldingene fortsatt vises på displayet, betyr det at et defekt undersystem kan ha blitt deaktivert. Ta i så fall kontakt med forhandleren eller et autorisert servicesenter.

2) Hvis én av disse feilene oppstår, vil resten av produktfunksjonene fortsette å virke som vanlig.

12.3 Servicedata

Hvis du ikke greier å løse problemet selv, kontakter du forhandleren eller et autorisert servicesenter.

Du finner informasjon som servicesenteret behøver på typeskiltet. Typeskiltet er plassert på den fremre rammen til produktet. Det er synlig når du åpner døren. Ikke fjern typeskiltet fra produktet.

Vi anbefaler at du noterer opplysningene her:

Modell (MOD.):

Produktnummer (PNC):

Serienummer (S.N.):

13. ENERGIEFFEKTIVITET

13.1 Produktinformasjonsark og produktinformasjon i henhold til (EU) nr. 65/2014 og (EU) nr. 66/2014

Leverandørens navn	Electrolux
Modellidentifikasjon	OOS1180CT 944005425
Energieffektivitetsindeks	79.7
Energieffektivitetsklasse	A+
Energiforbruk med standard matmengde, over- og undervarme	0.89 kWh/syklus
Energiforbruk med standardbelastning, viftemodus	0.59 kWh/syklus
Antall ovner	1
Varmekilde	Elektrisitet
Volum	45 l
Ovnstyper	Innebygd ovn
Masse	34.7 kg
Produkt testet i henhold til: EN IEC 60350-1.	

13.2 Informasjonskrav i henhold til (EU) nr. 2023/826

Strømforbruk i standby-modus	0,8 W
Strømforbruk i nettverkstilkoblet standbymodus	2.0 W
Maksimal tid som trengs for at utstyret automatisk skal nå gjeldende laveffektmodus	20 min

Produkt testet i henhold til: EN 50564, EN 63474.

For veiledning om hvordan du aktiverer og deaktiverer den trådløse nettverkstilkoblingen, referer til Før førstegangs bruk.

13.3 Energisparingstips

Følgende tips nedenfor vil hjelpe deg med å spare energi når du bruker produktet.

Sørg for at produktets dør er lukket når produktet er i bruk. Ikke åpne døren for ofte under matlaging. Hold dørpakningen ren og sørg for at den sitter godt på plass.

Bruk kokekar i metall og mørke, ikke-reflekterende bokser og beholdere for å forbedre energisparingen

Ikke forvarm produktet før tilberedning med mindre det er spesielt anbefalt.

Hold pausene mellom stekingene så kort som mulig når du lager flere retter om gangen.

Tilberedning med varmluft

Bruk om mulig tilberedningsfunksjoner med varmluft for å spare strøm.

Restvarme

Når tilberedningstiden er lengre enn 30 min, reduser produktets temperatur til minimum 3 - 10 min før matlagingen avsluttes.

Restvarmen inne i produktet fortsetter å tilberede.

Bruk restvarmen til å holde maten varm eller varme opp andre retter.

Når du slår av produktet viser displayet restvarmen eller temperaturen.

Hvis et program med Timer er aktivert og tilberedningstiden er lengre enn 30 min, slår varmeelementene seg automatisk av tidligere i enkelte produktfunksjoner.

Slik holder du maten varm

Hvis du vil bruke restvarmen til å holde maten varm, velg lavest mulig temperaturinnstilling. Displayet viser restvarmeindikatoren eller temperaturen.

Matlaging med lampen av

Slå av lampen under matlaging. Slå den på kun når du behøver den.

Energibesparende tilberedning

Funksjonen er laget med tanke på å spare strøm under matlaging.

Når du bruker denne funksjonen, slår lampen seg automatisk av etter 30 sek. Du kan slå på lampen igjen, men dette vil redusere forventede energibesparelser.

WiFi

Slå av Wi-Fi for å spare energi når det er mulig.

14. BESKYTTELSE AV MILJØET

Resirkuler materialer merket med symbolet



Legg emballasjen i relevante beholdere for å resirkulere det. Bidra til å beskytte miljøet og menneskers helse ved å resirkulere avfall fra elektriske og elektroniske

produkter. Ikke avhend produkter merket med symbolet  med husholdningsavfallet. Returner produktet til ditt lokale resirkuleringsanlegg eller kontakt kommunen.

Välkommen till Electrolux! Tack för att du har valt en av våra produkter.



Få tips om användning, broschyrer, felsökning, service- och reparationsinformation:
www.electrolux.com/support

Med reservation för ändringar.

INNEHÅLL

1. SÄKERHETSINFORMATION.....	26
2. SÄKERHETSANVISNINGAR.....	28
3. PRODUKTBESKRIVNING.....	30
4. KONTROLLPANEL.....	31
5. FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNING.....	31
6. DAGLIG ANVÄNDNING.....	33
7. YTTERLIGARE FUNKTIONER.....	37
8. KLOCKFUNKTIONER.....	37
9. ANVÄNDA TILLBEHÖREN.....	38
10. RÅD OCH TIPS.....	39
11. UNDERHÅLL OCH RENGÖRING.....	42
12. FELSÖKNING.....	45
13. ENERGIEFFEKTIVITET.....	47
14. MILJÖSKYDD.....	49

1. ⚠ SÄKERHETSINFORMATION

Läs noga de bifogade instruktionerna före installation och användning av produkten. Tillverkaren är inte ansvarig för eventuella personskador eller andra skador som uppkommit som ett resultat av felaktig installation eller användning. Förvara alltid bruksanvisningen på en säker och tillgänglig plats för framtida bruk.

1.1 Säkerhet för barn och personer med funktionsnedsättning

- Denna produkt kan användas av barn från 8 års ålder och uppåt, och av personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga, samt personer med bristande erfarenhet och kunskap om de övervakas eller instrueras om hur produkten används på ett säkert sätt och förstår de risker som är förknippade med användningen. Barn under 8 år

eller personer med mycket omfattande och komplexa funktionsnedsättningar ska inte vistas i närheten av produkten utan ständig uppsikt.

- Barn ska hållas under uppsikt så att de inte leker med produkten och med mobila enheter med appen.
- Håll allt förpackningsmaterial utom räckhåll för barn och kassera det på lämpligt sätt.
- **WARNING!** Ugnen och åtkomliga delar blir mycket varma under användning. Håll barn och husdjur borta från produkten när den används och när den svalnar.
- Om maskinen har ett barnlås ska den aktiveras.
- Barn får inte utföra rengöring och underhåll av produkten utan uppsikt.

1.2 Allmän säkerhet

- Denna produkt är endast avsedd för tillagning.
- Denna produkt är avsedd för enskilt hushållsbruk inomhus.
- Produkten kan användas i kontor, hotellrum, gästrum och liknande boenden där sådan användning inte innebär att genomsnittlig hushållsförbrukning överskrids.
- Installation av denna produkt och byte av kabeln får endast utföras av behörig person.
- Använd inte produkten innan den har installerats i den inbyggda strukturen.
- Bryt strömförsörjningen till apparaten före utförande av underhåll.
- Om nätsladden är skadad måste den bytas av tillverkaren, tillverkarens auktoriserade servicecenter eller personer med motsvarande utbildning, för att undvika fara.
- **WARNING!** Kontrollera att produkten är avstängd innan du byter lampa för att undvika risk för elektriska stötar.
- **WARNING!** Ugnen och åtkomliga delar blir mycket varma under användning. Var försiktig så att du inte vidrör värmeelementen eller ugnsutrymmets ytor.
- Använd alltid ugnsvantar vid iläggning eller urtagning av tillbehör eller ugnsgrepp.

- Använd endast matlagningstermometern som rekommenderas för den här produkten.
- För att ta bort en ugnssteg drar du först ut stegen fram till och sedan den bakre delen från sidoväggen. Sätt tillbaka ugnsstegar i omvänd ordning.
- Använd inte ångrengöringsmedel för att rengöra produkten.
- Använd inte skarpa rengöringsmedel med slipeffekt eller vassa metallskrapor för att rengöra luckans glas för att undvika repor, vilka i sin tur kan leda till att glaset spricker.

2. SÄKERHETSANVISNINGAR

2.1 Installation



WARNING!

Endast en behörig person får installera den här produkten.

- Avlägsna allt förpackningsmaterial.
- Installera eller använd inte en skadad produkt.
- Följ installationsanvisningarna som finns på vår webbplats.
- Var alltid försiktig när produkten rör sig eftersom den är tung. Använd alltid skyddshandskar och täckta skor.
- Dra aldrig produkten i handtaget.
- Installera produkten på en säker och lämplig plats som uppfyller installationskraven.
- Minsta avstånd till andra produkter ska beaktas.
- Innan du monterar produkten, ser du till att den ligger rakt och att dörren öppnas utan hinder.
- Produkten är utrustad med ett elektriskt kylsystem. Den måste användas med den elektriska strömförsörjningen.

2.2 Elanslutning



WARNING!

Risk för brand och elektriska stötar.

- Alla elanslutningar måste utföras av en behörig elektriker.
- Produkten måste jordas.

- Se till att de värden som anges på produktdekalen överensstämmer med elnätets värden.
- Använd alltid ett korrekt installerat stötsäkert eluttag.
- Använd inte grenuttag eller förlängningskablar.
- Kontrollera så att du inte skadar stickkontakten eller nätkabeln. Om nätkabeln behöver bytas ut måste detta utföras av vårt auktoriserade servicecenter.
- Låt inte nätkablar komma i kontakt med eller komma nära produktens lucka eller nischen nedanför, speciellt inte när den är igång eller om luckan är het.
- Skyddet mot elchock för strömförande och isolerade delar måste fästas på ett sådant sätt att det inte kan tas bort utan verktyg.
- Anslut stickkontakten till eluttaget endast i slutet av installationen. Kontrollera att stickkontakten är åtkomlig efter installationen.
- Anslut inte stickkontakten om eluttaget sitter löst.
- Koppla inte bort produkten genom att dra i nätsladden. Dra alltid i stickkontakten.
- Använd endast korrekta isoleringsenheter: ledningsbrytare, säkringar (skruvsäkringar ska tas ut ur hållaren), jordfelsbrytare och kontaktorer.
- Den elektriska installationen måste ha en isolationsenhet som gör att du kan koppla bort produkten från elnätet vid alla poler. Kontaktöppningen på isolationsenheten måste vara minst 3 mm bred.

- Denna produkt levereras med en huvudkontakt och en huvudkabel

2.3 Använd

WARNING!

Risk för skador, brännskador, elstötar eller explosion föreligger.

- Ändra inte produktens specifikationer.
- Kontrollera att ventilationsöppningarna inte är blockerade.
- Låt inte produkten stå utan uppsikt under användning.
- Stäng av produkten efter varje användningstillfälle.
- Var försiktig när du öppnar produktens lucka medan produkten är påslagen. Varmluft kan släppas ut.
- Använd inte produkten med våta händer eller när den kommer i kontakt med vatten.
- Tryck inte på den öppna luckan.
- Använd inte produkten som arbets- eller avlastningsyta.
- Öppna luckan försiktigt. Användning av ingredienser med alkohol kan orsaka blandning av alkohol och luft.
- Låt inte gnistor eller öppna lågor komma i kontakt med produkten när du öppnar luckan.
- Använd alltid glas och burkar som är godkända för konservering.
- Placera inte brandfarliga produkter eller föremål som fuktats med brandfarliga produkter i, i närheten av eller på produkten.
- Dela inte ditt WiFi-lösenord.

WARNING!

Risk för skador på produkten.

- För att förhindra skador eller missfärgning på emaljen:
 - placera inte eldfasta former eller andra föremål direkt på ugsnbotten.
 - lägg inte aluminiumfolie direkt på ugsnbotten.
 - håll inte vatten direkt i den heta produkten.
 - Låt inte fuktiga maträtter eller matvaror stå kvar i produkten när tillagningen är klar.

- var försiktig när du tar bort eller installerar tillbehören.

- Missfärgning av emaljen eller den rostfria ytan påverkar inte produktens funktion.
- Använd en djup form för mjuka kakor. Fruk juice kan orsaka fläckar som inte går att ta bort.
- Använd endast tillbehör som kommer med produkten eller rekommenderas av tillverkaren.
- Laga alltid mat med luckan stängd.
- Om produkten installeras bakom en belysningspanel, till exempel en dörr, se till att skåpsdörren aldrig är stängd när produkten används. Värme och fukt kan byggas upp bakom en stängd lucka och orsaka skador på produkten, skåpsmöblerna eller golvet. Stäng inte luckan förrän produkten har svalnat helt efter användning.

2.4 Underhåll och rengöring

WARNING!

Risk för personskadorna, brand eller skador på produkten.

- Stäng av produkten och koppla bort den från eluttaget före underhåll.
- Se till att produkten är kall för att undvika att glaset spricker. Om dörrens glaspaneler är skadade, kontakta du ett auktoriserat servicecenter för byte.
- Var försiktig när du tar bort luckan från produkten, luckan är tung.
- Rengör och torka produkten, dess hålrum och tillbehör efter varje användning för att förhindra ångkondensation, korrosion och ytförsämring.
- Kontrollera produkten regelbundet för tecken på försämring som kan göra den olämplig för kontakt med livsmedel, till exempel sprickor, blåsor, delaminering, krympning, klibbighet, korrosion eller andra synliga förändringar i konsistens eller utseende. Följ rengörings- och skötselinstruktionerna för att förhindra försämring.
- Använd en mikrofiberduk, varmt vatten och neutrala rengöringsmedel för att rengöra produkten och tillbehören. Använd inte slipande produkter, tvättsvampar,

lösningsmedel, vassa föremål eller metallföremål.

- Följ säkerhetsanvisningarna på förpackningen när du använder en ugnsspray.

2.5 Ångtillagning

⚠ VARNING!

Risk för brännskador och skador på produkten.

- Ånga som släpps ut kan orsaka brännskador:
 - Var försiktig när du öppnar ugnsluckan medan produkten är påslagen. Ånga kan släppas ut.
 - Öppna ugnsluckan försiktigt efter ångtillagning.

2.6 Invändig belysning

⚠ VARNING!

Risk för elektrisk stöt!

- När det gäller lampan/lamporna i denna produkt och reservlampor som säljs separat: Dessa lampor är avsedda att tåla

extrema fysiska förhållanden i hushållsprodukter, såsom temperatur, vibrationer och fuktighet, eller är avsedda att signalera information om produktens driftsstatus. De är inte avsedda att användas i andra produkter eller som rumsbelysning i hemmet.

- Denna produkt innehåller en ljuskälla med energieffektivitetsklass G.
- Använd endast lampor med samma specifikationer.

2.7 Service

- Kontakta ett auktoriserat servicecenter för reparation av produkten.
- Använd endast originalreservdelar.

2.8 Avyttring

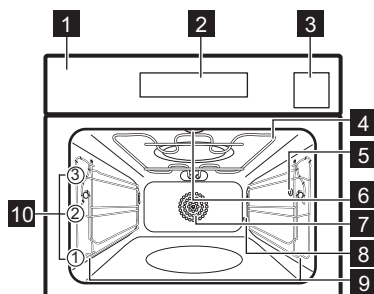
⚠ VARNING!

Risk för personskadorna eller kvävning föreligger.

- Kontakta kommunen för information om hur produkten ska kasseras.
- Koppla ur produkten från eluttaget.
- Klipp av elkabeln nära produkten och kassera den.

3. PRODUKTBEKRIVNING

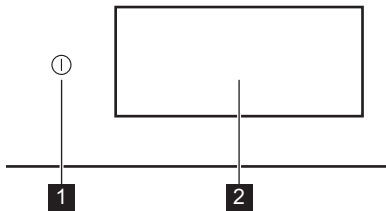
3.1 Allmän översikt



- 1 Kontrollpanel
- 2 Display
- 3 Vattentank
- 4 Värmeelement
- 5 Uttag för matlagningstermometern
- 6 Lampa
- 7 Fläkt
- 8 Avkalkning av rötutlopp
- 9 Ugnssteg, borttagbar
- 10 Hyllplaceringar

4. KONTROLLPANEL

4.1 Översikt av kontrollpanelen



1	På / Av	Tryck och håll inne för att slå på och stänga av ugnen.
2	Display	Visar produktens aktuella inställningar.

Kontrollpanelen ger tillgång till olika tillagningsfunktioner och rätter. Den visar också information om dess aktuella driftstatus.

4.2 Display

Skärmen är interaktiv, rullningsbar och indelad i tydliga sektioner. Du kan svepa över skärmen för att navigera åt vänster eller höger.

OK	För att bekräfta val/inställning.
>	För att navigera till nästa eller föregående nivå i menyn.
<	

^	För att se och justera ytterligare inställningar.
v	
♥	För att spara aktuella inställningar i Favoriter.
♡	För att ta bort aktuella inställningar i Favoriter.
💡	Tända och släcka lampan.
🔌	För att slå på och stänga av funktionerna.
🔒	Produkten är låst.
🔔	Ljudalarm är aktiverad.
🔔	Signal, matlagning avslutas är aktiverad.
🔔	Pop-up-meddelande endast är aktiverad.
🕒	Senare start är aktiverad.
×	För att stänga pop-up-meddelandet eller avbryta inställningen.
📶	WiFi-anslutningen är påslagen.
📶	WiFi-anslutningen är avstängd.
📶	Fjärrstyrning är påslagen.
🔌	Funktion med energisparläge.

5. FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNING



VARNING!

Se Säkerhetsavsnitten.

5.1 Första anslutning

Displayen visar ett välkomstmeddelande när maskinen har anslutits första gången. Du kan välja mellan att starta eller hoppa över onboarding-processen. Inställningarna kan ses över och ändras vid behov.

Ändra inställningarna: Språk, Klockslag, Vattenhårdhet, Trådlös anslutning.

5.2 Trådlös anslutning

Produkten aktiverar anslutning till Wi-Fi-nätverk och mobil enheter. Du kan få aviseringar samt övervaka och styra produkten från din mobila enhet.

För att ansluta produkten behöver du:

- Trådlöst nätverk med internetanslutning.

- Mobil enhet ansluten till ditt trådlösa nätverk.
1. För att ladda ner appen, skanna QR-koden på baksidan av användarhandboken. Du kan också ladda ner appen direkt från App Store.
 2. Följ instruktionerna i appen.
 3. Slå på ugnen.
 4. Tryck på < och svep åt vänster för att öppna menyn. Välj Inställningar / Uppkoppling.
 5. Tryck för att slå på eller stänga av: WiFi. Produktens trådlösa modul startar inom 90 sek.

Frekvens	2.4 GHz WLAN : 2400 - 2483.5 MHz
	Bluetooth: 2400 - 2483.5 MHz
Max. effekt	2.4 GHz WLAN : EIRP < 20 dBm (100 mW)
	Bluetooth: EIRP < 20 dBm (100 mW)
Protokoll	2.4 GHz WLAN : IEEE 802.11bgn

5.3 Programvarulicenser

Programvaran i den här produkten innehåller komponenter som baseras på fri och öppen källkod. Electrolux bekräftar bidragen från gemenskaperna för öppen programvara och robotik till utvecklingsprojektet.

För att komma åt källkoden för dessa kostnadsfria programvarukomponenter med öppen källkod vars licensvillkor kräver publicering, samt för att se fullständig upphovsrättsinformation och tillämpliga licensvillkor, besök: <http://electrolux.opensourcerepository.com> (mapp NIU6).

5.4 Initial förvärmning och rengöring

Förvärm den tomma ugnen före första användning och kontakt med livsmedel. Ugnen kan avge obehaglig lukt och rök. Ventilera rummet under förvärmning.

1. Ta ut alla tillbehör och borttagbara ugsstegar ur produkten.
2. Öppna menyn och välj: Funktioner.
3. Ställ in funktionen . Ställ in maxtemperaturen. Låt produkten stå på i ca 1 t.

4. Ställ in funktionen . Ställ in maxtemperaturen. Låt produkten stå på i ca 15 min.
5. Ställ in funktionen . Ställ in maxtemperaturen. Låt produkten stå på i ca 15 min.
6. Stäng av ugnen och vänta tills den har svalnat.
7. Rengör ugnen och dess tillbehör med en mikrofiberduk, varmt vatten och ett mildt rengöringsmedel.
8. Sätt tillbaka tillbehör och borttagbara ugsstegar på sin ursprungliga plats.

5.5 Inställning: Vattenhårdhet

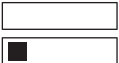
När du ansluter ugnen till elnätet måste du ställa in vattnets hårdhetsnivå.

Använd testpapperet eller kontakta din vattenleverantör för att kontrollera vattenhårdheten.

1. Lägg testpapperet i krannvatten i ca 1 sek. Håll inte testpapperet under rinnande vatten.
2. Skaka testpapperet för att få bort kvarvarande vatten.
3. Vänta 1 min och kontrollera sedan vattenhårdheten enligt tabellen nedan.
4. Ställ in nivån för vattenhårdheten: Inställningar / Inställningar / Vattenhårdhet.

Färgerna på testpapperet fortsätter att ändras. Kontrollera vattenhårdheten inom 1 min efter testning.

I tabellen anges vattenhårdheten med motsvarande vattenklassificering. Justera vattnets hårdhetsnivå enligt tabellen.

Vattnets hårdhetsnivå	Testpapper
1 – mjukt	
2 – medelhårt	
3 – hårt	
4 – mycket hårt	

6. DAGLIG ANVÄNDNING

VARNING!

Se Säkerhetsavsnitten.

6.1 Meny

Tryck på  och svep åt vänster för att öppna menyn.

- Rätter
- Funktioner
- Favoriter
- Program för underhåll
- Inställningar

6.2 Funktioner

Undermenyn innehåller en lista över tillagningsfunktioner.

Listan över funktioner kan variera beroende på programversion.

1. Öppna menyn och välj Funktioner.
2. Välj tillagningsfunktion.
3. Ändra inställningarna.
4. Tryck på START. Du kan koppla in matsensorn (om sådan finns) när som helst före eller under tillagningen. Se kapitlet "Använda tillbehören, matsensorn".
5.  – tryck för att justera inställningarna under tillagningen.
6. STOPP – tryck för att stänga av tillagningsfunktionen.



Snabb Förvärme är endast tillgängligt för vissa tillagningsfunktioner. Mer information om förvärmningsalternativ finns i kapitlet "Daglig användning", Inställningar, Undermeny: Preferenser.



Övervärme

Intensiv värme för snabb bryning ovanpå.



Undervärme

Ge ytterligare bryning till maten underifrån vid behov. Förvärm ugnen och använd den första ugnsnivån.



Varmluft

Jämn bakning och tillagning på en nivå. Ställ in en lägre temperatur än för Över- och undervärme.



Över- och undervärme

För daglig matlagning på en nivå. Passar bra för all mat, som grytor och ugnsrätter.



Övervärme med fläkt

Ugnssteka större köttbitar och hel fåge för möra och krispiga resultat.



Varmluft och undervärme

För jämn bakning med krispig skorpa. Passar bra för pizza, quiche, frukt- och matpaj. Förvärm ugnen för bästa resultat.



Över- och undervärme med fläkt

Funktionen är perfekt för färdiglagade måltider. Förvärm ugnen för bästa resultat.



Steamify

Matchar vald temperatur med rätt ångmängd.



ProSteam

För läckra resultat och krispig yta med en kombination av ånga och värme. Passar bra för grönsaker, ugnsrätter och kött.



Lågenergitillagning

Spara energi genom att använda restvärmen vid tillagning. Passar bäst för bakverk.



Ånga

Ångtillagning för hälsosam och smakrik mat.



Återuppvärmning

Denna funktion används för att värma rester med ånga.



Grill

För jämn grillning eller bryning av grönsaker eller kött. Passar också bra för att rosta bröd.



SousVide

Tillaga vakuumpförpackad mat vid en exakt temperatur för bästa smak och konsistens.



Jäsning av deg

Optimerad temperatur för snabb jäsning.



Oppfräschning

För en färsk doft och mjuk insida på dags-gammalt bröd eller bakverk.



Upptining

Skonsam upptining.



Ugnsrätter

Få läckra, saftiga grytor genom att låta alla ingredienser sjuda ihop.



Stek

För en krispig yta och saftig insida på kött, fågel och grönsaker.



Brödbakning

Med den här funktionen kan du baka bröd och bullar med professionellt resultat vad gäller krispighet, färg och glans.



Långsam tillagning

Långsam tillagning ger bättre resultat. Bryn köttet innan du sätter in det i ugnen.



Konservering

För konservering av saftig frukt och grönsaker vid låg temperatur. Ställ de värmebeständiga burkarna på en bakplåt fylld med vatten.



Tallriksvärmning.

För att förvärma tallrikar före servering.



Varmhållning

Håller maten varm till servering. Obs! Vissa rätter kan fortsätta att tillagas och bli torra under varmhållningen. Täck över rätterna vid behov.



Torkning

För jämn torkning av frukt, örter och grönsaker vid låg temperatur. Öppna luckan några gånger under torkningen för ett bättre resultat.



AirFry Plus

Kombinerar ånga och airfrying för krispig, saftig och hälsosam mat.



Lampan kan släckas automatiskt vid en temperatur under 80 °C med vissa tillagningsfunktioner.

6.3 Rätter

Undermenyn Rätter utgörs av ett antal program som är avsedda för särskilda maträtter. Alla rätter i denna undermeny har en passande inställning. Tiden och temperaturen kan justeras under tillagningen.

För vissa maträtter kan tillagningen också styras med Matlagningstermometer.

1. Öppna menyn och välj Rätter.
2. Välj maträtt eller mattyp.
3. Ändra inställningarna enligt föredragen matlagningsmetod.

4. Placera maten i produkten enligt instruktionerna på skärmen.

5. Tryck på START.

När funktionen har avslutats, kontrollera om maten är klar. Utöka tillagningstiden om det behövs.

6.4 Favoriter



Denna funktion är endast tillgänglig för utvalda modeller.

Du kan spara upp till 20 av dina favoritinställningar, som t.ex. tillagningsfunktion och maträtt.

Välj önskad inställning och tryck på  för att spara inställningen.

Välj: Favoriter

1. Ange meny och tryck på Favoriter för att kontrollera de sparade inställningarna.
2. Välj en av de sparade inställningarna.

Ta bort: Favoriter

1. Öppna menyn och tryck på: Favoriter för att se de sparade inställningarna.
2. Tryck på:  för att ta bort de sparade inställningarna.

6.5 Program för underhåll

Undermenyn innehåller en lista över rengöringsprogram.

Ångrengöring

Lätt rengöring.

Ångrengöring Plus

Normal rengöring.

Avkalkning

Rengöring av kalkavlagringar på ångkretsen.

Torkning

Process för att torka hålrummet från kvarvarande kondens efter användning av ångfunktioner.

Sköljning

Process för att skölja och rengöra ångkretsen när ångfunktionerna använts ofta.

6.6 Inställningar

Denna undermeny innehåller en lista över inställningar.

Undermeny: Inställningar

Språk	För att ställa in produktens språk.
Klockslag	För att ställa in aktuell tid.
Ljusstyrka i display	För att ställa in ljusstyrka i display.
Knappljud	För att slå på/av ljudsignal för pekkontrollerna. Det går inte att stänga av ljudet för  .
Ljudvolym	För att ställa in volymen för knappljud och signaler.
Temperaturrenhet	För att visa aktuell temperaturenhet.
Vattenhårdhet	För att ställa in vattenhårdhet.

Undermeny: Service

Demoläge	Aktiverings-/inaktiveringskod: 2468
Programversion	Information om programversion.
Återställ alla inställningar	Återställer till fabriksinställningar.

Undermeny: Preferenser

Belysning	Tänder och släcker lampan.
Barnlås	Förhindrar oavsiktlig påslagning av ugnen.
Uppvärmning	Ingen – konventionellt sätt att förvärma produkten. Inställt som standard och tillgängligt för alla tillagningsfunktioner. Preferensen kan ändras till en annan förvärmningstyp.
	Miljövänligt läge (Eco) – förvärmning av produkten med mindre energiförbrukning. Tillgängligt för alla tillagningsfunktioner.
	Snabb – förkortar uppvärmningstiden. Endast tillgängligt för vissa funktioner.
Påminnelse om rengöring	Påminner dig om när ugnen ska rengöras.

Anpassning av Standby-skärm	För att anpassa skärmfunktioner och genvägar.
-----------------------------	---

Undermeny: Uppkoppling

Anslut till WiFi	För att ansluta produkten till det trådlösa nätverket.
WiFi	Aktivera och avaktivera: WiFi.
Nätverk	För att kontrollera nätverksstatus och signalstyrka på: WiFi.
Glöm nätverk	Inaktivera aktuellt nätverk från automatisk anslutning till produkten.
Fjärrstyrning	För att starta fjärrstyrningen automatiskt efter att ha tryckt på START. Alternativet visas endast efter påslagning av: WiFi.

6.7 Ångtillagningsfunktioner

Med dessa funktioner kan du använda värme och ånga för att hålla maten krispig och saftig. Använd dem för ångtillagning, grytor, lätt frasighet, bakning och ugnstekning.

Det finns två sätt att tillaga mat med ångfunktionerna: genom att ställa in temperaturen eller ångnivån.

 **Steamify** /  **Ånga** – Ställ in temperaturen. Ångnivån justeras automatiskt.

 **ProSteam** – ställ in ångnivån. Lämplig temperatur visas.

1. Öppna menyn och välj Funktioner.
2. Välj ångtillagningsfunktionen. Displayen visar tillgängliga inställningar.
3. Ställ in temperatur och ångnivå, om tillgängligt.
4. Tryck på START och följ instruktionerna på displayen.
5. Tryck på locket på vattentanken för att öppna och ta bort den.
6. Fyll vattentanken med kallt vatten till maxnivån (ca 950 ml). Använd mätverktyget på vattentanken.

⚠ VARNING!

Använd endast kallt kranvatten. Använd inte demineraliserat eller destillerat vatten. Häll inte lättantändlig vätska eller alkohol i vattentanken.

7. Vid behov, torka av utsidan av vattentanken med en mjuk trasa. Tryck in vattentanken i sitt ursprungliga läge.

Ångan kommer efter cirka 2 min. När produkten når den inställda temperaturen avges en ljudsignal.

8. När vattentanken får slut på vatten hörs en ljudsignal. Fyll på vattentanken.
9. Stäng av produkten.
10. Töm vattenbehållaren.
11. När tillagningen är klar, öppna ugnsluckan försiktigt. Restvatten kan kondensera i ugnens insida.
12. När produkten har svalnat, torka ugnen invändigt med en mjuk trasa.

⚠ VARNING!

Produkten är varm. Det finns risk för brännskador. Var försiktig när du tömmer vattenbehållaren.

6.8 SousVide

Detta program är en tillagningsteknik där mat i en vakuumsförseglad behållare placeras i en mättad ångatmosfär som håller en konstant temperatur. För ett hållbarare tillagningssätt för flytande typer av mat kan även t.ex. efterrätter och såser tillagas i förseglade konservburkar.

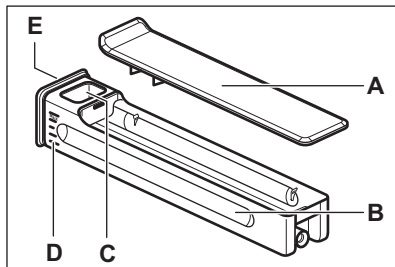
1. Förbered ingredienserna i en vakuumsförseglad behållare och placera den på gallret.
2. Öppna menyn och välj Funktioner.
3. Tryck på  SousVide.
4. Ställ in temperatur och tillagningstid.
5. Tryck på: START och följ instruktionerna på displayen.
6. När tillagningen är klar, öppna ugnsluckan försiktigt. Restvatten kan kondensera i ugnens insida och vakuumsförseglade behållare.

7. När produkten har svalnat, torka upp vattnet från botten av ugnens insida med en svamp. Torka ur ugnen invändigt med en mjuk trasa.

⚠ VARNING!

Det finns risk för brännskador. Var försiktig när du tar ut maten ur produkten.

6.9 Vattentank



- A. Lock
- B. Vattentank
- C. Öppning för vatteninlopp
- D. Skala
- E. Frontkåpan

6.10 Anvisningar om: Lågenergitillagning

Den här funktionen användes för att uppfylla kraven på energieffektivitetsklass och ekodesign (enligt EU 65/2014 och EU 66/2014). Tester enligt: IEC/EN 60350-1.

Ugnsluckan ska vara stängd under tillagningen så att funktionen inte avbryts och ugnen fungerar med högsta möjliga energieffektivitet.

Om du använder den här funktionen släcks lampan automatiskt efter 30 sekunder.

För tillagningsinstruktioner, se Råd och tips, Lågenergitillagning. För instruktioner om allmän energibesparing, se Energieffektivitet, Energibesparingstips.

7. YTTERLIGARE FUNKTIONER

7.1 Barnlås

Den här funktionen förhindrar oavsiktlig användning av produkten. Den kan aktiveras när som helst.

1. Öppna menyn.
2. Välj: Inställningar / Preferenser / Barnlås. Barnlås är aktiverad. Aktivera produkten genom att trycka in kodbokstäverna i alfabetisk ordning.

7.2 Automatisk avstängning

Av säkerhetsskäl stängs produkten av automatiskt efter en viss tid om tillagningsfunktionen är aktiv och inga inställningar ändras.

 (°C)	 (t)
30 - 115	12.5

 (°C)	 (t)
120 - 195	8.5
200 - 230	5.5

Ställ in tillagningstiden om du tänker köra en tillagningsfunktion som pågår längre än den automatiska avstängningstiden. Se Klockfunktioner

7.3 Kylfläkt

När produkten är igång slås fläkten automatiskt på för att hålla ytorna svala. Om du stänger av produkten fortsätter fläkten att gå tills produkten har svalnat.

8. KLOCKFUNKTIONER

8.1 Beskrivning av klockfunktioner

Funktion	Beskrivning
Timer	För att ställa in tillagningstiden. Maximalt är 23 t 59 min. Ställ in vad som händer när tiden är ute genom att välja önskat: Slutalternativ. Timern kan användas separat, även när ugnen inte är igång.
Slutalternativ	 Ljudalarm När den inställda tiden har gått hörs ljudsignalen. Denna funktion kan ställas in när som helst, även när produkten är av.  Signal, matlagning avslutas När den inställda tiden har gått hörs ljudsignalen och tillagningsfunktionen stängs av.  Pop-up-meddelande endast När den inställda tiden har gått visas meddelandet på displayen. Denna funktion påverkar inte produktens funktion.
Senare start	För att fördröja tillagningens start- och/eller avslutningstid.

Funktion	Beskrivning
Förlängning av tid	För att förlänga tillagningstiden.
Uptimer	För att visa hur länge produkten är påslagen. Maximalt är 23 t 59 min. Den startar automatiskt när en ugnprocess startas och avslutas när processen är klar. Den visas på huvudskärmen om ingen annan timer är inställd. Denna funktion påverkar inte produktens funktion.

8.2 Timer

1. Välj uppvärmningsfunktionen och ställ in temperaturen.
2. Tryck på Timer.
3. Ställ in koktid. Du kan välja önskat slutalternativ genom att trycka på någon av symbolerna.
4. Tryck på OK för att bekräfta och återgå till huvudskärmen.

8.3 Senare start

1. Välj tillagningsfunktion och justera inställningarna.
2. Tryck på **...**.
3. Tryck på **Senare start**.
4. Bläddra för att ställa in önskad starttid och tryck på **OK**.
5. Du kan nu ställa in önskad Sluttid eller trycka på **OK** för att hoppa över detta steg.
6. Tryck på **OK** för att återgå till huvudskärmen.

8.4 Klockslag

1. Slå på ugnen.

2. Tryck på **Inställningar / Inställningar / Klockslag**.
3. Ställ in önskad tid för timern.
4. Tryck på **OK**.

8.5 Ändra timerinställningar

Du kan ändra inställd tid när som helst under tillagningen.

1. Tryck på **^ / Timer**.
2. Ställ in nytt timervärde. Tryck på **OK**.

9. ANVÄNDA TILLBEHÖREN



VARNING!

Se Säkerhetsavsnitten.

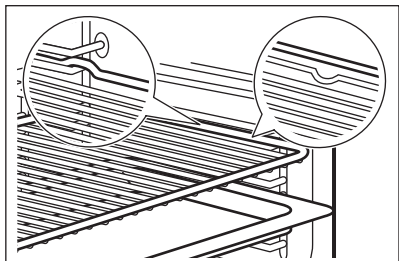
9.1 Sätta in tillbehör

Tillgängliga tillbehör beroende på modell. Skanna QR-koden för att se hur du använder tillbehör som medföljer din produkt. Du kan beställa extra tillbehör separat. Kontakta din lokala återförsäljare för mer information.



En liten inbuktning upptill ökar säkerheten och ger ett tippskydd. Fördjupningarna förhindrar också att tillbehören tippar. Kanten runt hyllan hindrar att kokkärl glider av.

För in tillbehöret (galler/plåt) mellan produktens ugnsstegarnas ledskenor. Kontrollera att hyllan ligger an mot baksidan av ugnens insida och att fötterna pekar nedåt.



Om plåten har en lutning, placera den mot den bakre delen av ugnens insida.

Om gallret har ett steg, placera det mot främre delen av ugnens insida.

Om det finns en inskription på tillbehöret, säkerställ att det är vänt mot dig.

Om du använder en plåt med hål, placera plåten/pannan under för att samla upp droppande vätskor.

9.2 Matlagningstermometer

Den mäter temperaturen inuti maten.

Två temperaturer ska ställas in:

- **°C** – temperaturen inuti produkten. Den ska vara minst 25 °C högre än tillagningstemperaturen.

- **R** – tillagningstemperaturen.

Rekommendationer:

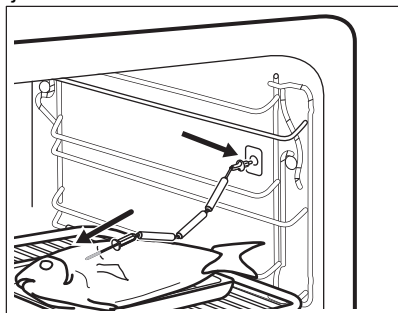
- Ingredienserna ska hålla rumstemperatur.
- Den är inte lämplig för flytande rätter.
- Under tillagning måste matlagningstermometerns nål vara helt insatt i rätten.

Tillagning med: Matlagningstermometer

⚠ VARNING!

Då matlagningstermometern och ugnsstegarna blir mycket varma finns risk att man bränner sig. Vidrör inte matlagningstermometerens skaft med bara händer. Använd alltid ugnshandskar.

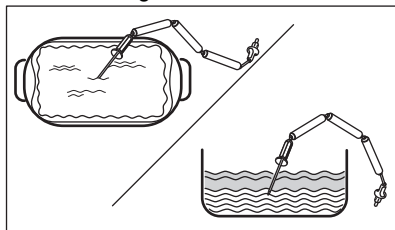
1. Välj en tillagningsfunktion på menyn Funktioner eller en rätt på menyn Rätter.
2. Ställ in ugnstemperatur och tillagningstid vid behov.
3. Tryck på OK.
4. Tryck på START.
5. Sätt i matlagningstermometern inuti maträtten:
Kött, fågel och fisk
Sätt in hela matlagningstermometers spets i mitten av köttet eller fisken på den tjockaste delen.



Gryta

Sätt i termometerspetsen exakt i grytans mitt. Matsensorn måste sitta stabilt under tillagningen. Sätt den i en massiv del av maten. Använd kanten på den ugnsfasta formen som stöd för matlagningstermometerens silikonhandtag.

Matlagningstermometerens spets får inte vidröra den ugnsfasta formens botten.



6. Anslut matlagningstermometern i uttaget som finns inuti produkten. Se Produktbeskrivning
Displayen visar symbolen och matsensorns aktuella temperatur.
7. ^ – tryck för att justera inställningarna.
8. Välj Matlagningstermometer för att ställa in sensorns temperatur eller välja önskat alternativ:
 - Ljudalarm – en ljudsignal avges när maten når den inställda temperaturen.
 - Signal, matlagning avslutas – en ljudsignal avges och tillagningen avslutas när maten når den inställda temperaturen.
9. Tryck på OK.
10. När maten når den inställda temperaturen avges en ljudsignal. Kontrollera om maten är klar. Utöka tillagningstiden om det behövs.
11. STOPP – tryck för att stänga av tillagningsfunktionen.
12. Dra ut matlagningstermometerens kontakt ur uttaget och ta ut maten ur ugnen.



Kom ihåg att försluta termometeruttaget med en hatt när du har kopplat bort termometern från maskinen.

10. RÅD OCH TIPS

10.1 Tillagningsrekommendationer

Tillagnings- och bakningsprocesser passar endast för en nivå.

Temperatur och tillagningstid i tabellerna är endast för vägledning. Hur de ska väljas

beror på recept och ingrediensernas kvalitet och mängd.

Ugnen kan baka eller steka annorlunda än din gamla ugn. Tabellerna nedan visar rekommenderade inställningar för temperatur,

tillagningstid och hyllposition för specifika typer av mat.

Räkna hyllnivåerna nedifrån, från ugnens botten.

Om du inte kan hitta inställningarna för ett visst recept, leta efter ett liknande.

För energibesparingstips, se Energieffektivitet.

Symbolerna som används i tabellerna:

	Typ av mat
	Tillagningsfunktion
	Temperatur
	Tillbehör
	Vikt (kg)
	Ugnsnivå
	Tillagningstid (min)
	Ytterligare information

10.2 Lågenergitillagning – rekommenderade tillbehör

Använd mörka och icke reflekterande burkar och formar. De absorberar värme bättre än ljusa färger och reflektiva formar.

- **Pizzaform** – mörk, icke reflekterande, diameter 28 cm
- **Bakform** – mörk, icke reflekterande, diameter 26 cm
- **Portionsformar** – keramik, diameter 8 cm, höjd 5 cm
- **Flan-form** – mörk, icke reflekterande, diameter 28 cm

10.3 Lågenergitillagning

				
Pastagrätäng	1	200	45–60	1)
Potatisgrätäng	1	180	80–100	1)
Moussaka	1	180	75 – 90	1)

				
Lasagne	1	180	70–90	1)
Cannelloni	1	200	65 – 80	1)
Brödpudding	1	190	60–80	1)
Risgrynspudding	1	180	80–100	1)
Äppelkaka	1	160	100–120	1)
Franskbröd	1	200	80–100	2)

1) Använd gallret.

2) Placera bakplåten med lutningen mot den bakre delen av ugnens insida.

10.4 Information för testinstitut

Bakning på en ugnsnivå

Tester enligt EN 60350-1, IEC 60350-1.

				
Småkakor, 20 st/plåt				
	2	150	32 - 42	1) 2)
	2	150	22 - 32	1) 2)
Sockerkaka utan fett				
	1	170	21 - 31	3) 2)
	1	160	39 - 49	3) 2)
Äppelpaj				
	1	170	65 - 70	3) 4)
	1	160	60 - 70	3) 4)
Rostat bröd				

		°C		
	2	230	6:15 - 7:15	3) 2) 5)

1) Använd bakplåten med den sluttande änden mot baksidan på ugnens insida. Den måste vidröra fläktens kåpa.

2) Värm upp produkten tills inställd temperatur har uppnåtts med inställningen Förvärme / Ingen. Använd inte Förvärme / Snabb och Miljövänligt läge (Eco). Se Daglig användning, Inställningar, undermeny: Preferenser.

3) Använd gallret.

4) 2 formar placerade diagonalt (Ø 20 cm). Den högra ska placeras längre fram än den vänstra.

5) Enligt IEC 60350-1:2016 och IEC 60350-1:2023.

Fler recept

		°C		
Marängar				

	2	100	90 - 180	1) 2) 3)
	2	100	90 - 180	1) 2) 3)

Scones

	3	190	10 - 13	1) 2)
	3	190	10 - 13	1) 2)

Kyckling

	1	200	70 - 80	1) 4)
---	---	-----	---------	--------------

1) Placera bakplåten med lutningen mot den bakre delen av ugnens insida.

2) Värm upp produkten tills inställd temperatur har uppnåtts med inställningen Förvärme / Ingen. Använd inte Förvärme / Snabb och Miljövänligt läge (Eco). Se Daglig användning, Inställningar, undermeny: Preferenser.

3) Använd bakplåtspapper.

4) Placera kycklingen med bröstsidan nedåt. Vänd den upp och ner efter halva tillagningstiden.

Ångfunktion

Tester enligt EN 60350-1, IEC 60350-1.

Använd funktionen ProSteam, nivå Full ånga.

		°C		
Broccoli				

		°C		
0.3	2	100	6 - 10	1) 2)

max. 2 100 7 - 11 **1) 2)**

Ärter, frysta

2	2	100	-	3) 4) 5)
---	---	-----	---	-----------------

1) Använd 1/2 Gastronorm-ångset, perforerat.

2) Värm upp produkten tills inställd temperatur har uppnåtts med inställningen Förvärme / Ingen. Använd inte Förvärme / Snabb och Miljövänligt läge (Eco). Se Daglig användning, Inställningar, undermeny: Preferenser.

3) Använd 2/3 Gastronorm-ångset, perforerat.

4) Placera bakplåten på första hyllpositionen för att samla upp droppande vatten från ångkokningen.

5) Vänta tills temperaturen på den kallaste punkten når 85 °C.

Fler recept med ångkokning

		°C		
---	---	----	---	--

Ångkoka kombinerad rätt (2 portioner)

	1)	1 och 3	100	40 2)	3) 4) 5)
---	-----------	---------	-----	--------------	-----------------

Karamellpudding (6 portioner)

	6)	1	90	35 - 45	7)
---	-----------	---	----	---------	-----------

Ugnsomelett

	1)	2	85	35 - 45	8)
---	-----------	---	----	---------	-----------

Franskbröd

				50 - 60	
		1	180		9)
	10)			55 - 65	

Kyckling

11)	1	200	70 - 80	9)

- 1) Ställ in nivå Full ånga.
- 2) 40 min för potatis, 11 min för broccoli, 8 min för lax.
- 3) Använd en 1/2 Gastronorm-ångpanna (perforerad) för potatis och broccoli och en 1/2 Gastronorm-ångpanna (icke-perforerad) för lax.
- 4) Placera lax på nivå 1, potatis och broccoli på nivå 3.
- 5) Placera ingredienserna i ugnen en efter en vid lämplig tidpunkt, så att alla blir färdiga samtidigt. Du kan förbereda två portioner samtidigt.
- 6) Ställ in nivå Fuktighet, hög.
- 7) Använd runda porslinsformar på galler.
- 8) Använd 1/2 Gastronorm-ångset, ej perforerat.
- 9) Placera bakplåten med lutningen mot den bakre delen av ugnens insida.
- 10) Ställ in nivå Fuktighet, låg. Använd endast funktionen ProSteam om funktionen Brödbakning inte är tillgänglig.
- 11) Ställ in nivå Fuktighet, låg.

11. UNDERHÅLL OCH RENGÖRING



! VARNING!

Se Säkerhetsavsnitten.

11.1 Anvisning för rengöring

Rengöringsmedel

- Rengör ugnens framsida med en mikrofiberduk med varmt vatten och ett mildt rengöringsmedel.
- Rengör ugnsbotten med några droppar vinäger eller citronsyra för att ta bort kalkavlagringar.
- Använd en rengöringslösning för att rengöra metalldelar.
- Rengör fläckar med ett mildt rengöringsmedel.

För användning varje dag

- Rengör insidan av ugnen efter varje användning. Fettansamling eller andra matrester kan leda till brand.
- Låt inte tillagad mat stå i ugnen längre än 20 minuter. Torka av ugnen invändigt endast med en mikrofiberduk efter varje användning.

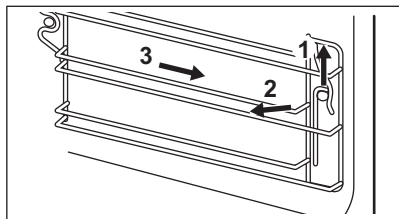
Tillbehör

- Rengör alla tillbehör efter varje användningstillfälle och låt dem torka. Använd enbart en mikrofiberduk med varmt vatten och ett mildt rengöringsmedel. Rengöring inte tillbehören i en diskmaskin.
- Rengör inte tillbehören med nonstick-beläggning med ett rengöringsmedel med slipeffekt eller vassa föremål.

11.2 Ta bort ugnsstegarna

Ta bort ugnsstegarna vid rengöring av produkten.

1. Stäng av produkten och vänta tills den har svalnat.
2. Dra försiktigt ugnsstegen uppåt och ut ur den främre upphängningen.
3. Dra ur stöden från de bakre hakarna.



Sätt tillbaka ugnsstegar i omvänd ordning.

Om teleskopskenorna medföljer måste låsstiften peka framåt.

11.3 Ångrengöring

Detta program rengör produkten när den är lätt smutsad. Ångan mjukar upp fett eller rester, vilket gör det lättare att rengöra. Detta program använder mindre energi.

1. Tryck på Program för underhåll / Ångrengöring eller Ångrengöring Plus.

Läge	Beskrivning
Ångrengöring	Lätt rengöring Spraya ugnen invändigt med ett rengöringsmedel. Tillagningstid: 30 min
Ångrengöring Plus	Normal rengöring Spraya ugnen invändigt med ett rengöringsmedel. Tillagningstid: 75 min

2. Tryck på START. Följ instruktionen på displayen.
Säkerställ att produkten har svalnat innan du tar bort tillbehören.
3. Ljudsignalen hörs när rengöringen är klar.
4. Töm ut det kvarvarande vattnet ur vattentanken.
5. Låt luckan stå öppen och vänta tills produkten är torr invändigt.



Lampan är släckt medan funktionen pågår.

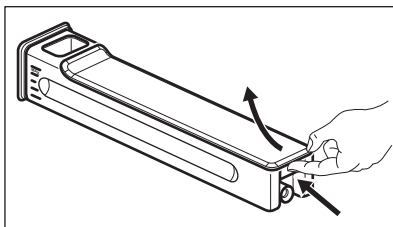
11.4 Påminnelse om rengöring

När påminnelsen visas bör produkten rengöras.

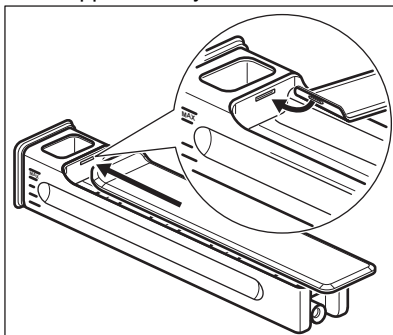
Använd funktionen: Ångrengöring Plus.

11.5 Rengöring av vattentanken

1. Ta bort vattentanken från produkten.
2. Ta bort locket på vattentanken. Ta upp höljet i höjd med den bakre utskjutande delen.



3. Tvätta vattentankens delar med vatten och tvål. Använd inte svampar med slipande effekt och rengör inte vattentanken i diskmaskinen.
4. Sätt ihop vattentanken på nytt.
5. Montera locket. Sätt först i den främre snäppen och tryck den sedan mot lådan.



6. Sätt i vattentanken.
7. Tryck vattentanken mot produkten tills den låses fast.

11.6 Avkalkning

Detta program tar bort och förhindrar kalkavlagringar i ångsystemet. Det säkerställer att ångfunktionerna fungerar korrekt och förbättrar vattenkvaliteten i din produkt.

1. Tryck på Program för underhåll / Avkalkning.
2. Tryck på START och följ instruktionerna på displayen.
Säkerställ att produkten har svalnat innan du tar bort tillbehören.

3. Stäng av produkten när funktionen är klar och vänta tills den har svalnat.
4. Töm ut det kvarvarande vattnet ur vattentanken.
5. Låt luckan stå öppen och vänta tills produkten är torr invändigt.



Lampan är släckt medan funktionen pågår.

11.7 Avkalkningspåminnelse

Produkten ger två påminnelser om avkalkning. Avkalkningspåminnelsen kan inte inaktiveras.

- Första påminnelsen – rekommenderar att du avkalkar produkten.
- Andra påminnelsen – kräver att du avkalkar produkten. Om du inte avkalkar produkten när den andra påminnelsen är aktiv går det inte att använda den.

11.8 Sköljning

Använd den för att rengöra ångsystemet efter regelbunden användning av ångfunktionerna.

1. Tryck på Program för underhåll / Sköljning.
2. Tryck på START och följ instruktionerna på displayen.
Säkerställ att produkten har svalnat innan du tar bort tillbehören.
3. Ljudsignalen hörs när processen är klar.
4. Låt luckan stå öppen och vänta tills produkten är torr invändigt.



Lampan är släckt medan funktionen pågår.

11.9 Torkning

Använd den efter tillagning med ångvärmefunktion eller ångrengöring för att torka ugnsutrymmet.

Överskottet av vatten på ugnsutrymmets botten måste avlägsnas innan torkprocessen påbörjas.

1. Tryck på Program för underhåll / Torkning.
2. Tryck på START och följ instruktionerna på displayen.

Säkerställ att produkten har svalnat innan du tar bort tillbehören.

3. Ljudsignalen hörs när torkningen är klar.



Lampan är släckt medan funktionen pågår.

11.10 Påminnelse om torkning

Efter tillagning med ångvärmefunktionen ger displayen en uppmaning att ugnen ska torka.

Tryck på JA för att låta ugnen torka.

11.11 Borttagning och montering av luckan

Man kan ta loss och rengöra luckan och de inre glasrutorna. Antalet glaspaneler skiljer sig åt för olika modeller.



! VARNING!

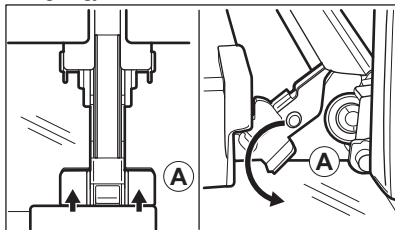
Luckan är tung.



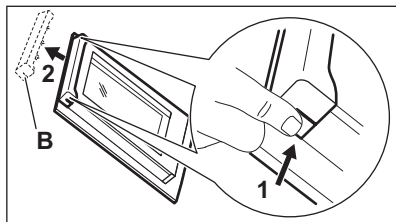
! FÖRSIKTIGHETSÅTGÄRDER!

Hantera glaset varsamt, särskilt runt den främre panelens kanter. Glaset kan gå sönder.

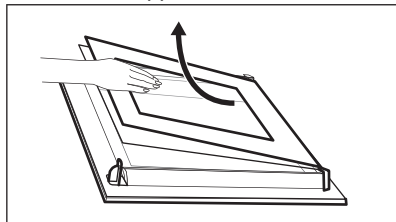
1. Se till att ugnen är kall.
2. Öppna luckan helt.
3. Tryck in klämspärren **A** på luckans två gångjärn.



4. Stäng ugnsluckan till det första öppningsläget (ungefärlig vinkel: 70°).
5. Håll luckan med en hand på vardera sida och lyft ur den från ugnen i en uppåtgående vinkel.
6. Lägg ner luckan med utsidan neråt på en mjuk trasa på en stabil yta.
7. Ta tag i lucklisten **B** på båda sidorna av luckans övre kant och tryck inåt för att lossa klämlåset.



8. Dra lucklisten framåt för att ta bort den.
9. Håll glaset i överkanten ett i taget och dra dem uppåt och ut ur skenan.



10. Rengör glaset med vatten och tvål. Torka glaspanelen noga. Diska inte glasskivorna i diskmaskin.

Efter rengöring, utför stegen ovan i omvänd ordning. Sätt i det mindre ugnsglasat först, därefter det större och sist luckan.

Se till att glaspaneler är korrekt och ordentligt införda, annars kan luckans yta bli överhettad.

11.12 Byte av LED-lampa

WARNING!

Risk för elektrisk stöt.

WARNING!

Risk för skador vid demontering av glasskyddet.

WARNING!

Risk för brännskador, glasskyddet kan vara hett. Använd skyddshandskar vid beröring av lampan.

1. Stäng av produkten. Vänta tills ugnen är kall.
2. Koppla ur ugnen från eluttaget.
3. Använd en torx 20-skruvmejsel för att avlägsna glasskyddet.
4. Avlägsna och rengör metallramen och tätningen.
5. Byt ut lampan mot en passande lampa som tål upp till 300 °C.
6. Montera metallramen och tätningen. Dra åt skruvarna.

12. FELSÖKNING

WARNING!

Se Säkerhetsavsnitten.

12.1 Vad gör jag om ...

Problembeskrivning	Orsak och åtgärd
Det går inte att starta eller använda produkten.	Ugnen är inte ansluten till strömförsörjningen eller den är ansluten på fel sätt.

Problembeskrivning	Orsak och åtgärd
Ugnen värms inte upp.	Klockan är inte inställd. För att ställa in klockan, se Klockfunktioner. Dörren är inte ordentligt stängd. Säkringen har gått. Kontrollera om säkringen är orsaken till felet. Om problemet återkommer, kontakta en behörig elektriker. Barnlås är aktiverad.
Belysningen är släckt.	Glödlampan är trasig. Byt ut lampan. För mer information, se Underhåll och rengöring.
Produkten håller inte kvar vattentanken när du satt in den.	Du har inte tryckt in vattentanken ordentligt. För in vattentanken ordentligt i produkten.
Vatten kommer ut ur vattentanken.	Du har inte monterat vattentankens lock korrekt.
Vattentanken är svår att rengöra.	Kontrollera att locket är borttaget innan du startar rengöringen.
Det finns inget vatten inuti plåten efter avkalkning.	Vattentanken fylldes inte till maxnivån. Kontrollera om det finns avkalkningsmedel/vatten i vattentanken.
Det finns smutsigt vatten i botten av ugnsutrymmet efter avkalkningsprogrammet.	Plåten är i fel hyllposition. Avlägsna resterande vatten och avkalkningsmedel från ugnens botten. Placera plåten på den nedersta hyllpositionen nästa gång.
Det finns för mycket vatten i botten av ugnsutrymmet efter rengöring.	Du hällde för mycket rengöringsmedel i ugnen innan du började rengöringen. Nästa gång ska du sprida ut ett tunt lager med rengöringsmedel på ugnens väggar.
Rengöringen blev inte bra.	Du påbörjade rengöringen när ugnen var för varm. Vänta tills produkten har svalnat. Upprepa rengöringen. Du tog inte bort alla tillbehören från ugnen före rengöringen. Ta bort alla tillbehör och upprepa rengöringen.
 Strömavbrott stänger alltid av rengöringen. Upprepa rengöringen om det blir ett strömavbrott.	
Fel på den trådlösa nätverkssignalen.	Kontrollera om din mobila enhet är ansluten till det trådlösa nätverket. Kontrollera ditt trådlösa nätverk och din router. Starta om routern.
Ny router har installerats eller routerns inställningar har ändrats.	För att konfigurera produkten och den mobila enheten igen, se Före första användning, Trådlös anslutning.
Den trådlösa nätverkssignalen är svag.	Flytta routern så nära ugnen som möjligt.
Den trådlösa signalen har störts av en mikrovågsugn placerad för nära ugnen.	Stäng av mikrovågsugnen. Undvik att använda mikrovågsugnen och produktens fjärrstyrning samtidigt. Mikrovågorna stör WiFi-signalen.

12.2 Felkoder

När mjukvarufel uppstår visar displayen ett felmeddelande. Du hittar problemlistan i tabellen nedan.

Kod och beskrivning	Åtgärd
F102 – luckan inte är helt stängd eller lucklåset är trasigt. 1)	Stäng dörren. Stäng av och slå på produkten.
F111 – Matlagningstermometer är inte korrekt insatt i uttaget.	Sätt in Matlagningstermometer ordentligt i uttaget.
F240, F239 – touchfälten på displayen fungerar inte som de ska.	Rengör ytan på displayen. Se till att det inte är någon smuts på touchområdet.
F908 – produktsystemet kan inte ansluta till kontrollpanelen.	Stäng av och slå på produkten.
F131 – ångsensorns temperatur är för hög. 1) 2)	Stäng av produkten och vänta tills den har svalnat. Slå på produkten igen.
F144 – sensorn i Vattentank kan inte mäta vattennivån. 1) 2)	Töm Vattentank och fyll den igen.
F508 – Vattentank fungerar inte som den ska. 1) 2)	Stäng av och slå på produkten.
F602, F603 – WiFi är inte tillgänglig. 1) 2)	Stäng av och slå på produkten.

1) Om följande felmeddelande fortsätter att visas på displayen betyder det att ett felaktigt undersystem kan ha inaktiverats. I sådana fall, kontakta återförsäljaren eller ett auktoriserat servicecenter.

2) Om något av dessa fel uppstår, fortsätter övriga ugnsfunktioner att fungera som vanligt.

12.3 Servicedata

Kontakta din återförsäljare eller en auktoriserad serviceverkstad om du inte kan avhjälpa felet.

Nödvändig information som servicecentret behöver finns på produktdekalen. Typskylten sitter på produktens främre ram. Den är synlig när du öppnar luckan. Ta inte bort typskylten från produkten.

Vi rekommenderar att du antecknar uppgifterna här:

Modell (MOD.): _____

Produktnummer (PNC): _____

Serienummer (S.N.): _____

13. ENERGIEFFEKTIVITET

13.1 Produktinformationsblad och produktinformation enligt (EU) nr 65/2014 och (EU) nr 66/2014

Leverantörens namn	Electrolux
Modellidentifiering	OOS1180CT 944005425
Energieffektivitetsindex	79.7
Energieffektivitetsklass	A+
Energiförbrukning med en standardlast, konventionellt läge	0.89 kWh/cykel
Energiförbrukning med en standardbelastning, varmluftsläge	0.59 kWh/cykel
Antal kaviteter	1

Värmekälla	Elektricitet
Volym	45 l
Typ av ugn	Inbyggd ugn
Massa	34.7 kg

Produkten har testats enligt: EN IEC 60350-1.

13.2 Informationskrav enligt (EU) nr 2023/826

Effektförbrukning i viloläge	0,8 W
Effektförbrukning i nätverkstandbyläge	2,0 W
Maxtiden som krävs för att utrustningen automatiskt ska uppnå det lämpliga strömsparläget	20 min

Produkten har testats enligt: EN 50564, EN 63474.

Se Före första användning för vägledning om hur du aktiverar och inaktiverar den trådlösa nätverksanslutningen.

13.3 Energibesparande tips

Följande tips hjälper dig att spara energi när du använder din ugn.

Kontrollera att ugnsluckan är ordentligt stängd när ugnen är påslagen. Öppna inte ugnsluckan för ofta under tillagningen. Håll luckans tätningslist ren och kontrollera att den sitter rätt och ordentligt fast.

Använd köksredskap av metall och mörka, icke-reflekterande burkar och behållare för att spara energi.

Förvärm inte ugnen före tillagning om det inte specifikt rekommenderas.

Gör så korta uppehåll som möjligt vid tillagning av flera rätter för samma tillfälle.

Tillagning med varmluft

Om möjligt, använd varmluftsfunktionen för att spara energi.

Restvärme

Om tillagningen tar längre tid än 30 minuter, sänk ugnstemperaturen 3–10 minuter innan tillagningen avslutas. Tillagningen fortsätter med ugnens restvärme.

Använd restvärmen för att hålla maten varm eller värma upp andra rätter.

När du stänger av produkten visas restvärme eller temperatur på displayen.

Om ett program med Timer aktiveras och tillagningstiden är längre än 30 minuter stängs värmeelementen automatiskt av tidigare i vissa funktioner.

Varmhållning

Välj lägsta möjliga temperaturinställning för att använda restvärme och hålla maten varm. Restvärmeindikatorn eller temperaturen visas på displayen.

Laga mat med släckt belysning

Släck belysningen under tillagning. Sätt på den endast när du behöver den.

Lågenergitillagning

Denna funktion används för att spara energi under tillagningen.

När du använder den här funktionen släcks lampan automatiskt efter 30 sekunder. Du kan tända lampan igen, men åtgärden minskar den förväntade energibesparingen.

WiFi

Stäng av Wi-Fi när det är möjligt för att spara energi.

14. MILJÖSKYDD

Återvinn material med symbolen . Återvinn förpackningen i rätt återvinningsbehållare. Bidra till att skydda vår miljö och vår hälsa genom att återvinna avfall från elektriska och elektroniska apparater. Släng inte produkter

som är märkta med symbolen  med hushållsavfallet. Lämna in produkten på närmaste återvinningsstation eller kontakta kommunen.





