

CKS1080X
KOAAS31WT
OOS1080NZ



SV

Ångugn

Bruksanvisning

Få ut mesta möjliga av din produkt

För tillgång till din digitala manual, how-to-videos
och support, besök electrolux.com/getstarted



Electrolux

VI TÄNKER PÅ DIG

Tack för att du köpt en Electrolux-produkt. Du har valt en produkt som för med sig årtionden av yrkeserfarenhet och innovation. Genial och elegant har den utformats med dig i åtanke. Så när du än använder den kan du känna dig trygg med att veta att du får fantastiska resultat varje gång.

Välkommen till Electrolux.

Besök vår webbplats för att:



Få användningsråd, broschyrer, felsökningshjälp och serviceinformation:

www.electrolux.com/webselfservice



Registrera din produkt för bättre service:

www.registerelectrolux.com



Köpa tillbehör, förbrukningsvaror och originalreservdelar till din produkt:


www.electrolux.com/shop

KUNDTJÄNST OCH SERVICE

Vi rekommenderar att originalreservdelar används.

Ha följande uppgifter till hands när du kontaktar serviceavdelningen: Modell, PNC, serienummer.

Informationen står på typskylten.

 Varnings-/viktig säkerhetsinformation

 Allmän information och tips

 Miljöinformation

Med reservation för ändringar.

INNEHÅLL

1. SÄKERHETSINFORMATION.....	5
1.1 Säkerhet för barn och personer med funktionsnedsättning.....	5
1.2 Allmän säkerhet.....	5
2. SÄKERHETSINSTRUKTIONER.....	7
2.1 Installation.....	7
2.2 Elektrisk anslutning.....	8
2.3 Användning.....	8
2.4 Underhåll och rengöring.....	9
2.5 Matlagning med ånga.....	9
2.6 Lampa inuti produkten.....	9
2.7 Service.....	10
2.8 Kassering.....	10
3. PRODUKTBESKRIVNING.....	11
3.1 Allmän översikt.....	11
3.2 Tillbehör.....	11
4. HUR MAN SLÅR PÅ OCH STÄNGER AV UGNEN.....	13
4.1 Kontrollpanel.....	13
4.2 Display.....	13
5. FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNING.....	16
5.1 Första rengöring	16
5.2 Första anslutning.....	16
5.3 Trådlös anslutning.....	16
5.4 Programlicenser.....	17
5.5 Hur man ställer in: Vattenhårdhet.....	17
6. DAGLIG ANVÄNDNING.....	19
6.1 Hur man ställer in: Värmefunktioner.....	19
6.2 Användning: Vattenlåda.....	20
6.3 Hur man ställer in: Steamify - Ångtillagning.....	21
6.4 Hur man ställer in: SousVide-tillagning.....	22
6.5 Hur man ställer in: Assisterad matlagning.....	23
6.6 Värmefunktioner.....	24
7. KLOCKFUNKTIONER.....	28
7.1 Beskrivning av klockfunktioner.....	28
7.2 Hur man ställer in: Klockfunktioner.....	28
8. ANVÄNDNING: TILLBEHÖR.....	32
8.1 Sätta in tillbehör.....	32
8.2 Matlagningstermometer.....	32
8.3 Använda teleskopskenor.....	35
9. TILLVALSFUNKTIONER.....	37
9.1 Automatisk avstängning.....	37
9.2 Kylfläkt.....	37
9.3 Mekaniskt lucklås.....	37
9.4 Hur man använder det mekaniska lucklåset.....	38

10. RÅD OCH TIPS.....	39
10.1 Tillagningsrekommendationer.....	39
10.2 Bakning med fukt.....	39
10.3 Bakning med fukt - rekommenderade tillbehör.....	39
10.4 Tillagningstabeller för testinstitut.....	40
11. SKÖTSEL OCH RENGÖRING.....	43
11.1 Anmärkningar om rengöring.....	43
11.2 Hur man tar bort: Ugnsstegar.....	43
11.3 Användning: Ångrengöring.....	44
11.4 Påminnelse Rengöring.....	44
11.5 Användning: Avkalkning.....	44
11.6 Användning: Påminnelse om avkalkning.....	45
11.7 Användning: Ångalstringssystem - Sköljning.....	45
11.8 Användning: Torkningspåminnelse.....	45
11.9 Användning: Torkar innerutrymmet.....	46
11.10 Hur man tar bort och installerar: Lucka.....	46
11.11 Byte av: Lampa.....	47
12. FELSÖKNING.....	49
12.1 Vad gör jag om.....	49
12.2 Hur man hanterar: Felkoder.....	51
12.3 Serviceinformation.....	52
13. ENERGIEFFEKTIVITET.....	53
13.1 Produktinformation och produktinformationsblad*.....	53
13.2 Energibesparing.....	53
14. MENYSTRUKTUR.....	55
14.1 Meny.....	55
14.2 Undermeny för: Rengöring.....	55
14.3 Undermeny för: Tillval.....	55
14.4 Undermeny för: Uppkoppling.....	56
14.5 Undermeny för: Inställningar.....	56
14.6 Undermeny för: Service.....	57
15. LÄTT SOM EN PLÄTT!.....	58
16. TA EN GENVÄG!.....	60

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 beträffande hur produkten används på ett säkert sätt och förstår de risker som är förknippade med användningen.
- Barn mellan 3 och 8 år eller personer med mycket omfattande och komplexa funktionsnedsättningar ska inte vara i närheten av produkten om de inte är under uppsikt.
- Barn under 3 år ska inte vistas i närheten av produkten utan ständig uppsikt.
- Låt inte barnen leka med produkten och mobila enheter med My Electrolux.
- Håll allt förpackningsmaterial utom räckhåll för barn och kassera det på lämpligt sätt.
- Barn och husdjur ska hållas borta från produkten när den är igång eller när den svalnar. Åtkomliga delar kan bli heta under användning
- Om apparaten har ett barnlås, måste detta aktiveras.
- Barn får inte utföra städning och underhåll av apparaten utan uppsikt.

1.2 Allmän säkerhet

- Endast behöriga personer får installera den här produkten och byta kabel.

SÄKERHETSINFORMATION

- **WARNING:** Produkten och åtkomliga delar blir mycket varma under användning. Var försiktig så att du undviker att vidröra värmeelementen.
- Använd alltid ugnsvantar för att ta ut eller sätta in tillbehör eller eldfasta formar.
- Innan du utför något underhåll ska du koppla ur produkten från nätuttaget.
- **WARNING:** Kontrollera att produkten är avstängd innan du byter lampa för att undvika risken för elstötar.
- Använd inte produkten innan den installeras i den inbyggda strukturen.
- Använd inte ångrengörare vid rengöring av produkten.
- Använd inte skarpa rengöringsmedel med slipeffekt eller vassa metallskrapor för att rengöra ugnsluckans glasskivor eftersom dessa kan repa ytan, vilket i sin tur kan leda till att glaset spricker.
- Om nätsladden är skadad måste den bytas av tillverkaren, tillverkarens auktoriserade servicecenter eller personer med motsvarande utbildning, för att undvika elektrisk fara.
- För att ta bort ugnsstegarna drar du först ut den främre delen av ugnsstegen och sedan den bakre delen från sidoväggarna. Sätt tillbaka ugnsstegarna i omvänd ordning.
- Använd endast matlagningstermometern som rekommenderas för den här produkten.

2. SÄKERHETSINSTRUKTIONER

2.1 Installation

 **WARNING!**

Endast en behörig person får installera den här produkten.

- Avlägsna allt förpackningsmaterial.
- Installera eller använd inte en skadad produkt.
- Följ installationsinstruktionerna som följer med produkten.
- 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 produkten installeras ska du kontrollera att ugnsluckan öppnas enkelt utan motstånd.
- Produkten är utrustad med ett elektriskt kylsystem. Det måste användas tillsammans med det elektriska nätuttaget.
- Enheten för inbyggnad måste uppfylla stabilitetskraven enligt DIN 68930.

Skåpets minimihöjd (minimihöjd för skåpet under köksbänken)	600 (600) mm
Skåpets bredd	550 mm
Skåpets djup	605 (580) mm
Höjd på produktens främre del	594 mm
Höjd på produktens bakre del	576 mm
Bredd på produktens främre del	549 mm
Bredd på produktens bakre del	548 mm
Produktens djup	567 mm
Djupet på den inbyggda produkten	546 mm
Djup med öppen lucka	1017 mm
Minsta storlek på ventilationens öppning. Öppningen är placerad på botten baksidan	550 x 20 mm
Nätsladdslängd. Kabeln är placerad i det högra hörnet på baksidan	1500 mm
Monteringskruvar	4 x 12 mm

2.2 Elektrisk anslutning

WARNING!

Risk för brand och elektriska stötar.

- Alla elektriska anslutningar ska göras av en behörig elektriker.
- Produkten måste jordas.
- Se till att de parametrarna på märkskylten överensstämmer med elnätets elektricitet.
- Använd alltid ett korrekt installerat, stötsäkert och jordat eluttag.
- Använd inte grenuttag eller förlängningssladdar.
- Kontrollera så att du inte skadar stickkontakten och nätkabeln. Om produktens nätkabel behöver bytas måste det göras av vårt auktoriserade servicecenter.
- Låt inte nätkablar komma i kontakt med eller komma nära produktens lucka eller nichen nedanför produkten, speciellt inte när den är igång eller om luckan är het.
- Stötskyddet för strömförande och isolerade delar måste fästas på ett sådant sätt att det inte kan tas bort utan verktyg.
- Anslut stickkontakten till eluttaget först vid slutet av installationen. Kontrollera att stickkontakten är åtkomlig efter installationen.
- Anslut inte stickkontakten om vägguttaget sitter löst.
- Dra inte i anslutningssladden för att koppla bort produkten från eluttaget. Ta alltid tag i stickkontakten.
- Använd endast rätt isoleringsenheter: strömbrytare, säkringar (säkringar av skruvtyp tas ur hållaren), jordfelsbrytare och kontaktorer.
- Den elektriska installationen måste ha en isolationsenhet så att du kan koppla från produkten från nätet vid alla poler. Kontaktöppningen på isolationsenheten måste vara minst 3 mm bred.
- Denna produkt levereras med en huvudkontakt och en huvudkabel.

2.3 Användning

WARNING!

Risk för skador, brännskador, elstötar eller explosion föreligger.

- Denna produkt är endast avsedd för hushållsbruk.
- Ändra inte produktens specifikationer.
- Se till att ventilationsöppningarna inte är blockerade.
- Lämna inte produkten utan tillsyn under användning.
- Stäng av produkten efter varje användningstillfälle.
- Var försiktig när du öppnar produktens lucka medan produkten är igång. Het luft kan strömma ut.
- Använd inte produkten med våta händer eller när den är i kontakt med vatten.
- Tyng inte ner luckan när den är öppen.
- Använd inte produkten som arbets- eller avlastningsyta.
- Öppna produktens lucka försiktigt. Användning av ingredienser som innehåller alkohol kan producera en blandning av luft och alkohol.
- Låt inte gnistor eller öppna lågor komma i kontakt med produkten när du öppnar luckan.
- Placera inga lättantändliga produkter eller föremål som är fuktiga med lättantändliga produkter i, nära eller på produkten.
- Ge inte ut ditt Wi-Fi-lösenord.

VARNING!

Risk för skador på produkten föreligger.

- För att förhindra skada eller missfärgning på emaljen:
 - sätt inte eldfasta formar eller andra föremål direkt på produktens botten.
 - lägg inte aluminiumfolie direkt på ugsnbotten.
 - ställ inte hett vatten direkt i den heta produkten.
 - låt inte fuktiga kärl eller matvaror stå kvar i produkten efter att tillagningen är klar.
 - var försiktig när du tar bort eller monterar tillbehör.
- Missfärgning av emaljen eller den rostfria ytan påverkar inte produktens funktion.
- Använd en djup form för mjuka kakor. Fruktsjuicer orsakar fläckar som kan bli bestående.
- Denna produkt är endast avsedd för matlagning. Den får inte användas för några andra ändamål, t.ex. för rumsuppvärmning.
- Ha alltid ugnsluckan stängd under matlagningen.
- Om produkten installeras i till exempel ett skåp, se till att skåpsdörren aldrig är stängd när produkten är i drift. Värme och fukt kan byggas upp bakom en stängd dörr/lucka och orsaka efterföljande skador på apparaten, bostaden eller golvet. Stäng inte luckan förrän apparaten har svalnat helt efter användning.

2.4 Underhåll och rengöring

VARNING!

Det finns risk för personskador, brand eller skador på produkten.

- Stäng av produkten och koppla bort den från eluttaget före underhåll.
- Se till att produkten har svalnat. Det finns även risk för att glaspanelerna kan spricka.
- Byt omedelbart ut luckans glaspaneler om de är skadade. Kontakta auktoriserat servicecenter.
- Var försiktig när du tar bort luckan. Luckan är tung!
- Rengör produkten regelbundet för att förhindra att ytmaterialet försämras.
- Rengör produkten med en fuktig, mjuk trasa. Använd bara milda rengöringsmedel. Använd inte produkter med slipeffekt, skursvampar, lösningsmedel eller metallföremål.
- Om du använder en ugnssprej ska du följa säkerhetsanvisningarna på förpackningen.
- Rengör inte den katalytiska emaljen (om sådan finns) med rengöringsmedel.

2.5 Matlagning med ånga

VARNING!

Det finns risk för brännskador och skador på produkten.

- Ånga som släpps ut kan orsaka brännskador:
 - Var försiktig när du öppnar produktens lucka medan produkten är igång. Ånga kan släppas ut.
 - Öppna ugnsluckan försiktigt efter ångkokning.

2.6 Lampa inuti produkten

VARNING!

Risk för elektrisk stöt!

SÄKERHETSINSTRUKTIONER

- Typen av glödlampa eller halogenlampa som används för den här produkten är endast avsedd för hushållsprodukter. Får ej användas som husbelysning.
- Innan du byter lampan ska du koppla ur produkten från nätuttaget.
- Använd bara lampor med samma specifikationer.

2.7 Service

- Kontakta en auktoriserad serviceverkstad för reparation av produkten.
- Använd endast originaldelar.

2.8 Kassering



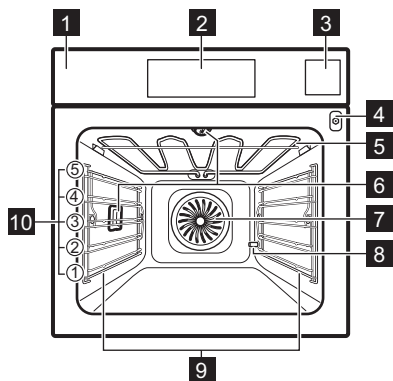
WARNING!

Risk för kvävning eller skador.

- Koppla loss produkten från eluttaget.
- Klipp av elkabeln nära produkten och kassera den.
- Ta bort luckspärren för att förhindra att barn eller husdjur blir instängda i maskinen.

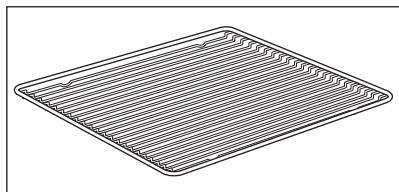
3. PRODUKTBESKRIVNING

3.1 Allmän översikt



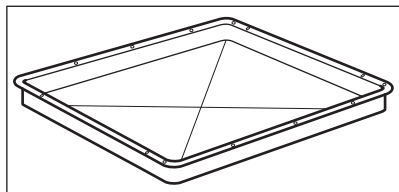
- 1** Kontrollpanel
- 2** Display
- 3** Vattenlåda
- 4** Uttag för matlagningstermometern
- 5** Värmeelement
- 6** Lampa
- 7** Fläkt
- 8** Avkalkning av rörets utlopp
- 9** Ugnssteg, löstagbar
- 10** Ugnsnivåer

3.2 Tillbehör



Galler

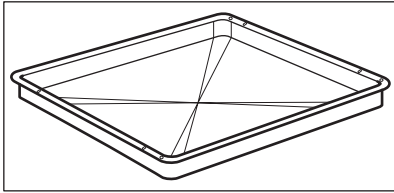
För kokkärl, bakformar och stekkärl.



Bakplåt

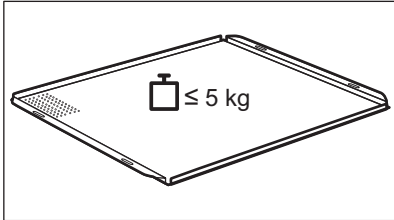
För kakor och småkakor.

PRODUKTBESKRIVNING



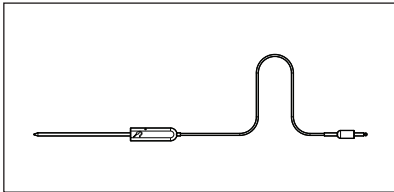
Grill-/långpanna

För bakning och stekning eller som fettuppsamlingsfat.



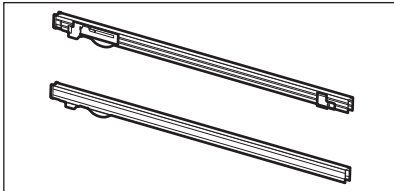
Patisseriplåt

För småfranskor, kringlor och småkakor. Lämpar sig för ångfunktioner. Missfärgning av ytan påverkar inte funktionen.



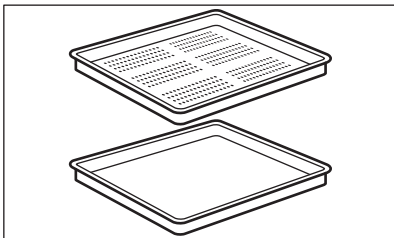
Matlagningstermometer

För mätning av temperaturen inuti maten.



Utdragbara bakplåtsskenor

För att sätta in och ta bort plåtar och galler enklare.

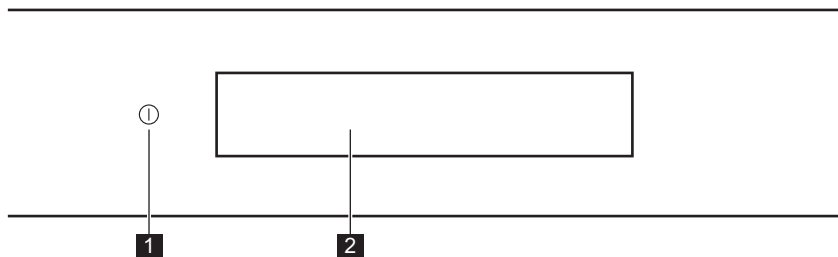


Ånginsats

En operererad och en perforerad behållare. Med ånginsatsen leds kondensvattnet bort från maten under ångkokningen. Används vid tillagning av grönsaker, fisk, kycklingbröst. Insatsen lämpar sig inte för mat som behöver ligga i blöt t.ex. ris, polenta, pasta.

4. HUR MAN SLÅR PÅ OCH STÄNGER AV UGNEN

4.1 Kontrollpanel



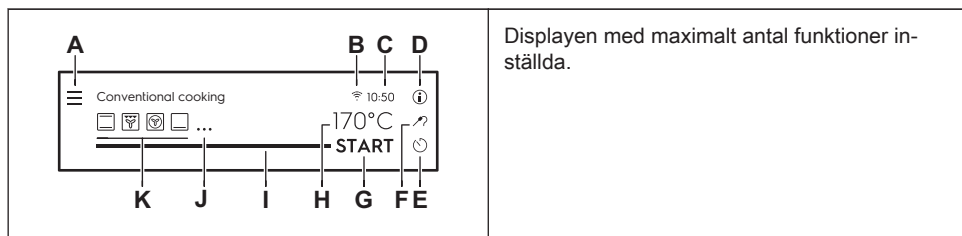
	Funktion	Beskrivning
1	På / Av	Tryck och håll ned för att slå på och stänga av ugnen.
2	Display	Visar nuvarande ugnsställningar.

 Tryck på	 Flytta	 Tryck och håll ned
Vidrör ytan med fingertoppen.	Dra fingret över ytan.	Tryck på ytan i tre sekunder.

4.2 Display

	Efter att ha slagit på ugnen visar displayen huvudskärmen med värmefunktioner och standardtemperatur.
	Om du inte använder ugnen inom 2 minuter går displayen in i standby.
	När du tillagar maten visar displayen de inställda funktionerna och andra tillgängliga alternativ.

HUR MAN SLÅR PÅ OCH STÄNGER AV UGNEN



Displayen med maximalt antal funktioner inställda.

- A. Meny / Bakåt
- B. Wi-Fi
- C. Klockslag
- D. Information
- E. Timer
- F. Matlagningstermometer (endast vissa modeller)
- G. START/STOPP
- H. Temperatur
- I. Förloppsindikator / Reglage
- J. Mer
- K. Värmefunktioner

Kontrollampor för display

Grundindikatorer - för att navigera på displayen.

OK Bekräfta valet/ inställningen.	< Bekräfta valet/ inställningen eller gå tillbaka en nivå i me- nyn.	↶ Gå tillbaka en nivå i me- nyn/ångra föregående val.	⏻ Slå på och stänga av funktionerna.
---	---	---	---

Ljudlarm kontrollampor för funktioner - ljudsignalen hörs när inställd tillagningstid har gått ut.

🔔 Funktionen är på.	🔔 +STOP Funktionen är på. Matlagningen avslutas au- tomatiskt.	🔕 Ljudlarmet är avstängt.
------------------------	--	------------------------------

Timer-indikatorer

🕒 För att ställa in funktionen: Ställ in starttid.	⊗ Avbryta in- ställning- en.	👉 Timern star- tar när ugnsluckan har stängts.	🔔 Timern startar när ugnen upp- när inställd temperatur.	→ Timern startar när tillagningen startar.
--	---------------------------------------	--	--	---

HUR MAN SLÅR PÅ OCH STÄNGER AV UGNEN

Kontrollampor för display

Kontrollampor för luckfunktion



Ugnsluckan är låst.

Wi-Fi kontrollampor - ugnen kan anslutas till WiFi.



Wi-Fi-anslutningen är påslagen.






Wi-Fi-anslutningen är avstängd.

5. FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNING

⚠ VARNING!

Se säkerhetsavsnitten.

5.1 Första rengöring

		
Steg 1 Ta ut alla tillbehör och flyttbara ugnsstegar ur ugnen.	Steg 2 Rengör ugnen och tillbehören innan du använder den första gången. Se avsnittet "Underhåll och rengöring".	Steg 3 Sätt tillbaka tillbehören och ugnsstegarna.

5.2 Första anslutning


Displayen visar ett välkomstmeddelande efter första anslutningen.

Du måste ställa in: Språk, Ljusstyrka i display, Ljudvolym, Vattenhårdhet, Klockslag.

5.3 Trådlös anslutning

För att ansluta ugnen behöver du:

- Trådlöst nätverk med internetanslutning.

Steg 1	Slå på ugnen.
Steg 2	Tryck på Meny / Inställningar / Uppkoppling.
Steg 3	Dra eller tryck på  för att slå på Wi-Fi.
Steg 4	Välj trådlöst nätverk med internetanslutning. Ugnens trådlösa modul startar inom 90 sekunder.

För att konfigurera den trådlösa anslutningen vid andra tider, tryck på  på displayen.

Ta en genväg!



Frekvens	2412 - 2484 MHz
----------	-----------------

Protokoll	IEEE 802.11b DSSS/802.11g/n OFDM
Max. effekt	EIRP < 20 dBm (100 mW)

5.4 Programlicenser

Ugnens programvara innehåller upphovsrättsskyddad programvara som är licensierad under BSD, fontkonfig, FTL, GPL-2.0, LGPL-2.0, LGPL-2.1, libJpeg, zLib/ libpng, MIT, OpenSSL / SSLEAY ISC, Apache 2.0 m.fl.
Se fullständig kopia av licensen på: Normalinställningar / Service / Licens.
Du kan hämta källkoden för open source-programvaran genom att följa hyperlänken som finns på webbprodukt sidan.
Leta efter ugnsmodellen och Wi-Fi-modulens programvara på http://electrolux.opensoftwarerepository.com i "NIUX"-foldern.

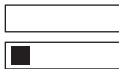



5.5 Hur man ställer in: Vattenhårdhet

När du ansluter produkten till elnätet måste du ställa in vattnets hårdhetsnivå. Använd testpapperet som medföljer med ångsetet.

			
Steg 1 Lägg testpapperet i vatten i ca 1 sekund. Ha inte testpapperet under rinnande vatten.	Steg 2 Skaka testpapperet för att avlägsna vattenöverskottet.	Steg 3 Vänta i 1 minut och kontrollera sedan vattnets hårdhetsgrad enligt tabellen nedan.	Steg 4 Ställ in vattnets hårdhetsgrad: Meny / Inställningar / Inställningar / Vattenhårdhet.
<p> Färgerna på testpapperet fortsätter att ändras. Du ska bara kontrollera vattnets hårdhetsgrad i upp till en (1) minut efter testet.</p>			
<p>Du kan ändra vattnets hårdhetsgrad i menyn: Inställningar / Inställningar / Vattenhårdhet.</p>			

I tabellen nedan förklaras vattnets hårdhetsgrad (dH) med motsvarande kalkavlagringar och vattnets kvalitet. När vattnets hårdhet överskrider värdena i tabellen ska vattenlådan fyllas med vatten på flaska.

FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNING

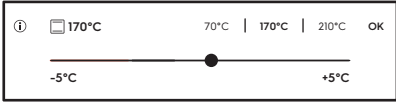
Vattenhårdhet		Testremsa	Kalkavlagringar (mmol/l)	Kalkavlagringar (mg/l)	Vattenklassificering
Klass	dH				
1	0 - 7		0 - 1.3	0 - 50	mjukt
2	7 - 14		1.3 - 2.5	50 - 100	medelhårt
3	14 - 21		2.5 - 3.8	100 - 150	hårt
4	över 21		över 3,8	över 150	mycket hårt

6. DAGLIG ANVÄNDNING

VARNING!

Se säkerhetsavsnitten.

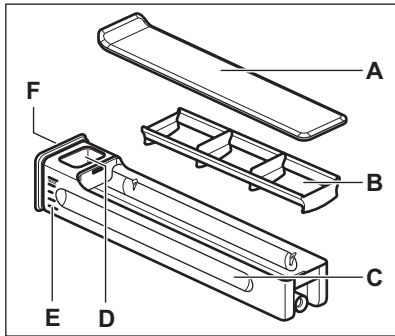
6.1 Hur man ställer in: Värmefunktioner

Steg 1	Slå på ugnen.
Steg 2	Välj en värmefunktion. Standarduppvärmningsfunktionerna visas på displayen. För att se fler uppvärmningsfunktioner, tryck på ● ● ● .
Steg 3	Tryck på °C. Displayen går in i temperaturinställningsläge. 
Steg 4	Dra fingret på reglaget för att ställa in temperaturen.
Steg 5	Tryck på OK.
Steg 6	Tryck på START . Matlagningstermometer kan pluggas in när som helst före eller under tillagningsprocessen.
Steg 7	Tryck på STOP för att stänga av uppvärmningsfunktionen.
Steg 8	Stäng av ugnen.

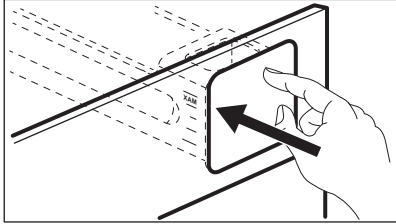
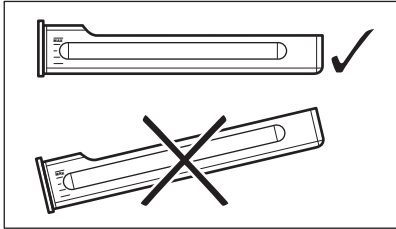
Ta en genväg!



6.2 Användning: Vattenlåda



- A. Lucka
- B. Vågbrytare
- C. Lådenhet
- D. Påfyllningshål
- E. Våg
- F. Främre knapp


<p>Steg 1</p>	<p>Tryck på den främre knappen på vattenlådan. Då hoppar den ut ur ugnen.</p> 	
<p>Steg 2</p>	<p>Fyll på vattenlådan till maxnivån. Det kan göras på två sätt:</p> <p>A: Låt vattenlådan vara kvar i ugnen och häll vatten från en behållare,</p> <p>B: Ta ut vattenlådan ur ugnen och fyll den från en vattenkran.</p>	
<p>Steg 3</p>	<p>Bär lådan i horisontellt läge för att undvika vattenspill.</p> 	
<p>Steg 4</p>	<p>När du fyllt vattenlådan ska den sättas in i samma läge. Tryck på den främre knappen tills vattenlådan är inuti ugnen.</p>	
<p>Steg 5</p>	<p>Töm vattenlådan efter varje användningstillfälle.</p>	




FÖRSIKTIGHET!

Håll vattenlådan på behörigt avstånd från varma ytor.

6.3 Hur man ställer in: Steamify - Ångtillagning

Steg 1	Slå på ugnen.
Steg 2	Tryck på  för att ställa in en ånguppvärmningsfunktion.
Steg 3	Tryck på °C för att ställa in temperaturen. Displayen går in i temperaturinställningsläge.
Steg 4	Dra fingret på reglaget för att ställa in temperaturen. Typ av ångvärmefunktion beror på inställd temperatur.
Ånga för ångtillagning 50 - 100 °C	För ångtillagning av grönsaker, spannmål, baljväxter, skaldjur, terriner och desserter.
Ånga för småkokning 105 - 130 °C	För tillagning av grytor och bräserat kött eller fisk, bröd och fjäderfä, samt ostkakor och grytor.
Ånga för lätt knaprig yta 135 - 150 °C	För kött, grytor, fyllda grönsaker, fisk och gratänger. Tack vare kombinationen av ånga och värme får köttet en mör och saftig konsistens och en knaprig yta. Om du ställer in timern slås grillfunktionen på automatiskt under de sista minuterna av tillagningsprocessen för att ge rätten en knaprigare yta.
Ånga för bakning och ugnstekning 155 - 230 °C	För ugnstekta och ugnsbakade rätter av kött, fisk, fjäderfä, fyllda smördegpajer, tårtor, muffins, gratänger, grönsaker och bageriprodukter. Om du ställer in timern och sätter maten på nedersta ugnsnivån, slås värmefunktionen på automatiskt under de sista minuterna av tillagningsprocessen för att ge maten en knaprig botten.
Steg 5	Tryck på OK för att bekräfta.


DAGLIG ANVÄNDNING



Steg 6	Fyll vattenlådan med kallt vatten till maxnivån (ca 950 ml). Vattenmängden räcker i ca 50 minuter. Använd vågen på vattenlådan. <div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"><p> VARNING! Använd bara kallt kranvatten. Använd inte filtrerat (avsaltat) eller destillerat vatten. Använd inte andra vätskor. Håll inte lättantändlig vätska eller alkohol i vattenlådan.</p></div>
Steg 7	Torka den våta vattenlådan med en mjuk trasa. Tryck in vattenlådan i sitt ursprungliga läge.
Steg 8	Tryck på START . Den första ångan syns efter ca 2 minuter. När ugnen når den inställda temperaturen avges en ljudsignal.
Steg 9	När vattenlådan blir tom på vatten hörs en ljudsignal. Fyll på vattenlådan. I slutet av ångkokningen går kylfläkten snabbare för att ta bort ångan. Signalen hörs i slutet av tillagningstiden.
Steg 10	Stäng av ugnen.
Steg 11	Töm vattenlådan när tillagningen med ångfunktion är klar.
Steg 12	Restvatten kan kondensera inuti ugnen. Efter tillagningen, öppna luckan försiktigt för att undvika vattenspill. När ugnen har svalnat kan den rengöras med en mjuk trasa.

Ta en genväg!



6.4 Hur man ställer in: SousVide-tillagning

Steg 1	Slå på ugnen. Standarduppvärmningsfunktionerna visas på displayen. För att se fler uppvärmningsfunktioner, tryck på ● ● ●.
Steg 2	Tryck på  för att ställa in funktionen: SousVide-tillagning.
Steg 3	Tryck på OK .

Steg 4	Tryck på  för att ställa in timern.
Steg 5	Tryck på OK.
Steg 6	Tryck på  för att ställa in temperaturen och bekräfta.
Steg 7	Tryck på START .
Steg 8	Restvatten kan ackumuleras på vakuumpåsarna och i ugnsutrymmet. Efter tillagningen, öppna luckan försiktigt för att undvika vattenspill. Använd en plåt och en handduk när du tar ut vakuumpåsarna. När ugnen har kallnat kan vattnet tas bort från ugnsbotten med en svamp. Torka ugnsutrymmet torrt med en mjuk trasa.

Ta en genväg!





6.5 Hur man ställer in: Assisterad matlagning

Varje maträtt i denna undermeny har en föreslagen funktion och temperatur. Temperaturen och tiden kan justeras manuellt i enlighet med användarens önskemål.

För vissa maträtter kan man också laga med:

- Vikt automatisk
- Matlagningstermometer









Steg 1	Tryck på  .
Steg 2	Tryck på  för att öppna Assisterad matlagning.
Steg 3	Välj en maträtt eller mattyp.
Steg 4	Tryck på START .

Ta en genväg!












6.6 Värmefunktioner

Standardtillagningsfunktioner







Uppvärmningsfunktion	Program
 Grill	För att grilla tunna matbitar och rosta bröd.
 Varmluftsgrillning	För stekning på en ugnsnivå av större stycken kött eller fågel med ben. För att bryna och göra gratänger.
 Varmluft	För att baka på upp till tre hyllpositioner samtidigt och för att torka mat. Ställ in temperaturen på 20 – 40 °C lägre än för Över-/undervärme.
 Frost mat	För att tillaga snabbmat (som pommes frites, klyftpotatis och vårullar) så att de blir knapriga.
 Över-/undervärme	För bakning och stekning på en ugnsnivå.
 Pizza/Paj	Tillaga pizza. För att bryna ordentligt och få en knaprig botten.
 Undervärme	För bakning av kakor med knaprig botten och för att torka mat.
 Steamify	Använd ånga för ångtillagning, göra grytor, om ytan ska ha en mild frasighet, för bakning och för ugnstekning.



Speciella tillagningsfunktioner

Uppvärmningsfunktion	Program
 Konservering	För att konservera grönsaker (t.ex. pickles).
 Torkning	För torkning av frukt, grönsaker och svamp i skivor.
 Yoghurtfunktion	För att göra yoghurt. Lampan i den här funktionen är släckt.
 Tallriksvärmning	För förvärmning av tallrikar före servering.
 Upptining	För att tina mat (grönsaker och frukt). Upptiningstiden beror på mängden och storleken på det frysta livsmedlet.
 Gratinerering	För ugnsrätter som lasagne eller potatisgratäng. För att bryna och göra gratänger.
 Långsam tillagning	För tillredning av möra, saftiga stekar.
 Varmhållning	För varmhållning av maträtter.

Uppvärmningsfunktion	Program
 <p>Bakning med fukt</p>	<p>Denna funktionen är för att spara energi under tillagningen. För matlagningsinstruktioner, se kapitlet "Råd och Tips" Bakning med fukt. Ugnsluckan ska hållas stängd under tillagningen så att funktionen inte avbryts och att ugnen fungerar med högsta möjliga energieffektivitet. När du använder den här funktionen kan temperaturen i ugnen skilja sig från inställd temperatur. Restvärmen används. Värmeeffekten kan vara reducerad. För allmänna energibesparingsanvisningar, se kapitlet "Energieffektivitet", Energibesparing. Denna funktion användes för att följa energieffektivitetsklass enligt EN 60350-1. När du använder den här funktionen släcks lampan automatiskt efter 30 sekunder.</p>

Ångugns funktioner

Uppvärmningsfunktion	Program
 <p>SousVide-tillagning</p>	<p>Funktionens namn hänvisar till en tillagningsmetod i vakuümtäta plastpåsar vid låga temperaturer. Se avsnittet SousVide-matlagning nedan och kapitlet "Råd och tips" med tillagningstabellerna för att få mer information.</p>
 <p>Uppvärmning med ånga</p>	<p>Uppvärmning av mat med ånga förhindrar att ytan torkar. Värmen distribueras på ett varsamt och jämnt sätt, som gör att smaken på maten du värmer återfås. Funktionen kan användas för att värma mat direkt på tallriken. Du kan värma mer än en tallrik samtidigt med hjälp av olika ugnsnivåer.</p>
 <p>Brödbakning</p>	<p>Med den här funktionen kan du baka bröd och bullar med mycket bra och professionellt resultat vad gäller krispighet, färg och glans.</p>
 <p>Jäsning av deg</p>	<p>För att snabba på jäsningsprocessen av degen. Den håller degen elastisk och förhindrar dess yta från att torka.</p>
 <p>Ånga</p>	<p>För att ånga grönsaker, tillbehör eller fisk.</p>
 <p>Fuktighet, hög</p>	<p>Funktionen är lämplig för tillagning av utsökta rätter som krämer, tårter, terriner och fisk.</p>



Uppvärmningsfunktion	Program
 Fuktighet, medium	Funktionen är lämplig för tillagning av stuvat och bräserat kött och även bröd och söt jästdeg. Tack vare kombinationen av ånga och värme får köttet en mör och saftig konsistens och bakverk av jästdeg får en krispig och glansig yta.
 Fuktighet, låg	Funktionen är lämplig för kött, fågel, ugnsrätter och grytor. Tack vare kombinationen av ånga och värme får köttet en mör och saftig konsistens och en krispig yta.


7. KLOCKFUNKTIONER

7.1 Beskrivning av klockfunktioner

Klockfunktion	Program
Tillagningstid	För att ställa in tillagningstiden. Max är 23 tim. 59 min.
Startval	För att ställa in när timern börjar räkna.
Slutval	För att ställa in vad som händer när timern slutar räkna.
Ställ in starttid	För att skjuta upp starten och/eller slutet på tillagningen.
Förlängning av tid	Förlänga tillagningstiden.
Påminnelse	För att ställa in en tid som räknas ned. Maximalt är 23 tim 59 min. Denna funktion påverkar inte ugnens funktioner i övrigt.





7.2 Hur man ställer in: Klockfunktioner




Ställa in klockan	
Steg 1	Tryck på  på displayen.
Steg 2	Tryck på: Inställningar / Inställningar / Klockslog.
Steg 3	Dra och tryck för att ställa in tiden.
Steg 4	Tryck på OK eller  .




Hur man ställer in tillagningstiden	
Steg 1	Välj uppvärmningsfunktion och ställ in temperaturen.
Steg 2	Tryck på  för att ställa in tillagningstiden.
Steg 3	Flytta pricken på reglaget eller tryck på önskad tidsikon.
Steg 4	Tryck på OK. Timern startar nedräkningen omedelbart.

Ta en genväg!



Hur man väljer start-/sluttid för tillagningen	
Steg 1	Välj uppvärmningsfunktion och ställ in temperaturen.
Steg 2	Tryck på  för att ställa in tillagningstiden.
Steg 3	Tryck på  .
Steg 4	Tryck på Startval / Slutval.
Steg 5	Välj önskad Startval / Slutval.
Steg 6	Tryck på OK eller  .
Tryck på  för att avbryta vald start- eller sluttid.	

Startval	Beskrivning
-	Timern startar när du slår på den.
	Timern startar när luckan har stängts.
	Timern startar när tillagningen startar.
	Timern startar när ugnen uppnår inställd temperatur.

Slutåtgärd	Beskrivning
	En ljudsignal hörs när inställd tillagningstid har gått ut.
	En ljudsignal hörs när inställd tillagningstid har gått ut. Matlagningen avslutas automatiskt.
	Displayen visar ett meddelande utan att en ljudsignal hörs när inställd tillagningstid har gått ut.

Hur man ställer start- och sluttid för fördröjd matlagning	
Steg 1	Tryck på  på displayen.

KLOCKFUNKTIONER



Hur man ställer start- och sluttid för fördröjd matlagning

Steg 2	Flytta prickerna på reglaget eller tryck på önskad tidsikon.
Steg 3	Tryck på OK.

Ta en genväg!



Hur man fördröjer starttid utan att ställa in sluttid för tillagningen

Steg 1	Välj tillagningsfunktion och temperatur.
Steg 2	Tryck på  .
Steg 3	Tryck på  .
Steg 4	Tryck på Ställ in starttid.
Steg 5	Flytta den vänstra prickerna till önskat värde.
Steg 6	Tryck på OK.

Hur man ställer in extra tid

När 10 % av tillagningstiden återstår och maten inte verkar vara klar, kan man förlänga tillagningstiden. Du kan också ändra ugnsfunktionen.

Steg 1	Tryck på önskad tidsikon för att förlänga tillagningstiden.
Steg 2	Välj också önskad ugnsfunktion för att ändra den.

Går det att ändra extra tiden?


Det är möjligt att återställa extra tid.

Steg 1	Tryck på  .
---------------	--

Hur man ställer in extra tid



Steg 2	Flytta pricken på reglaget eller tryck en gång på önskad tidsikon för att ställa in tiden.
Steg 3	Tryck på OK .

Hur man ändrar timerinställningar

Steg 1	Ändra timervärdet genom att flytta pricken på reglaget eller genom att använda genvägen.
Steg 2	Tryck på OK eller tryck på  för att återställa ändringarna.

Du kan ändra inställd tid när som helst under tillagningen.

Hur man avbryter inställd timer

Steg 1	Tryck på  .
Steg 2	Tryck på  för att avbryta inställd timer.
Steg 3	Tryck på OK .

Ta en genväg!



8. ANVÄNDNING: TILLBEHÖR

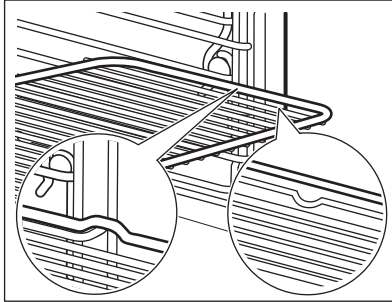
8.1 Sätta in tillbehör

Liten inbuktning upptill ökar säkerheten. Fördjupningarna ger också ett tipskydd. Den höga kanten runt hyllan förhindrar kokkärnen från att glida ner.

Med teleskopskenorna kan du lättare sätta in och ta ut ugnsstegarna.

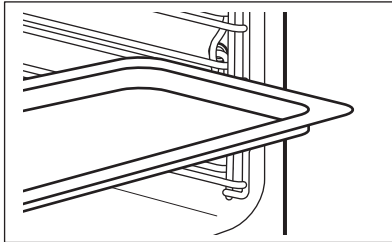
Galler:

För in gallret mellan skenorna på ugnsstegen .



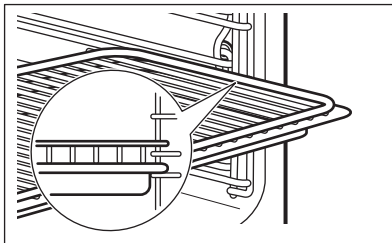
**Långpanna/
Djup form:**

Skjut in långpannan /djupa formen mellan stegparet på ugnsnivån.



**Galler och lång-
panna / djup
formtillsam-
mans:**

Tryck in långpannan /djupa formen mellan skenorna på hyllstöden och ugnsgallret på skenorna ovan.



8.2 Matlagningstermometer

Matlagningstermometer mäter temperaturen inuti maten. Du kan använda Matlagningstermometermed alla tillagningsfunktioner.

Två temperaturer behöver ställas in:

- ugnstemperaturen (minst 120 °C),

- temperaturen inuti maten.

FÖRSIKTIGHET!

Använd endast medföljande tillbehör och originalreservdelarna.

Gör så här för bästa resultat:

- Ingredienserna ska hålla rumstemperatur.
- Matlagningstermometer kan inte användas för vätskor/flytande soppor.
- Använd rekommenderade inställningar för matlagningstermometern.

Under tillagningen måste Matlagningstermometer vara kvar i maten och med kontakten i uttaget.

Se avsnittet "Råd och tips".

Ugnen beräknar en ungefärlig sluttid. Denna beror på mängden mat, inställd ugnsfunktion och temperatur.

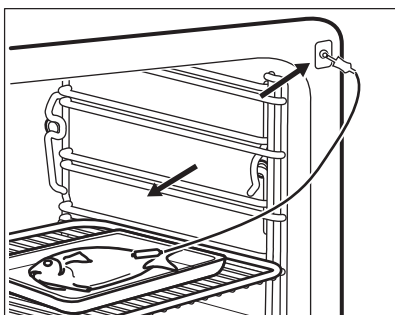
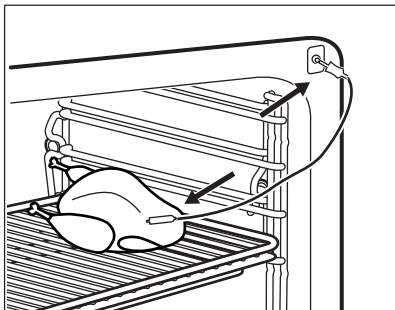
Tillaga kött, fågel och fisk

Användning: Matlagningstermometer	
Steg 1	Slå på ugnen.
Steg 2	Ställ in tillagningsfunktion och, vid behov, ugnstemperaturen.
Steg 3	Sätt in Matlagningstermometer.
Kött, fågel och fisk	Köttgryta

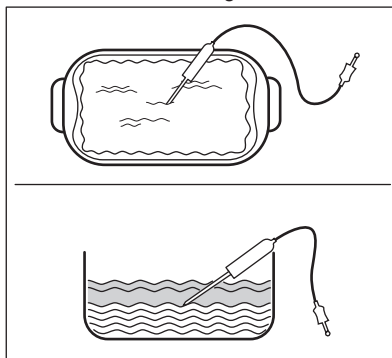
ANVÄNDNING: TILLBEHÖR

Användning: Matlagningstermometer

För in spetsen på Matlagningstermometer i mitten av köttet eller fisken eller i den tjockaste delen. Se till att minst 3/4 av Matlagningstermometer är instucken i kött- eller fiskbiten.



Sätt i spetsen på Matlagningstermometer i grytans mitt. Matlagningstermometer måste sitta stabilt under tillagningen. Se till att den sitter i någon solid matbit. Använd kanten på den ugnsfasta formen som stöd för Matlagningstermometer silikonhandtag. Spetsen på Matlagningstermometer får inte vidröra den ugnsfasta formens botten. Täck över Matlagningstermometer med resten av ingredienserna.



Steg 4

Sätt i Matlagningstermometer i uttaget framtill på ugnen. I displayen visas aktuell Matlagningstermometer-temperatur.

Steg 5

Tryck på  eller ställ in Matlagningstermometer innertemperaturen.

Tryck på ● ● ● för att ställa in Matlagningstermometer funktionerna:

- Ljudlarm - när maten når innertemperaturen ljuder signalen.
- Ljudlarm och stopp - när maten når innertemperaturen ljuder signalen och ugnen stängs av.
- Visar bara temperaturen - displayen visar aktuell innertemperatur.

Steg 6

Tryck på alternativet för att välja det. Tryck på  eller .

Användning: Matlagningstermometer

Steg 7

Tryck på **START** .
När maten når den inställda temperaturen avges en ljudsignal. Du kan välja att stoppa eller fortsätta tillagningen för att se till att maten är genomstekt.

Steg 8

Dra ut Matlagningstermometer ur uttaget och ta ut maten ur ugnen.



WARNING!

Då Matlagningstermometer blir mycket varm kan man bränna sig på den.
Var försiktig när du drar ut den från kontakten och från maten.

Ta en genväg!



8.3 Använda teleskopskenor

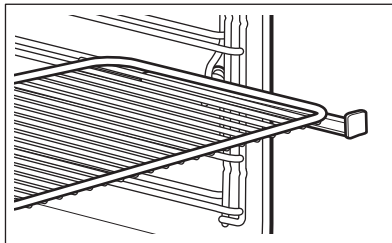
Smörj inte teleskopskenorna.

Du måste skjuta tillbaka teleskopskenorna helt i ugnen innan du stänger ugnsluckan.

Med teleskopskenorna kan du lättare sätta in och ta ut ugnsstegarna.

Galler:

Placera gallret vänt nedåt på teleskoplöporna.

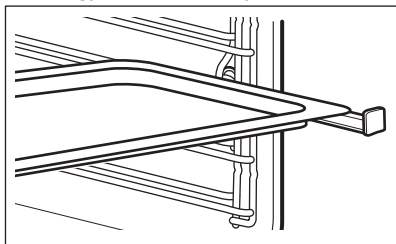


Den upphöjda kanten runt gallret är en specialanordning som hindrar kokkärlet från att glida av.

ANVÄNDNING: TILLBEHÖR

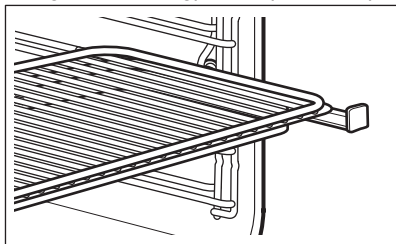
Långpanna:

Sätt långpannan i teleskopskenorna.



Galler och långpanna tillsammans:



Sätt gallret och långpannan på teleskopskenorna.



9. TILLVALSFUNKTIONER

9.1 Automatisk avstängning

Av säkerhetsskäl stängs ugnen av automatiskt efter en tid om en uppvärmningsfunktion är igång och du inte ändrar några inställningar.

 (°C)	 (tim)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 230	5.5

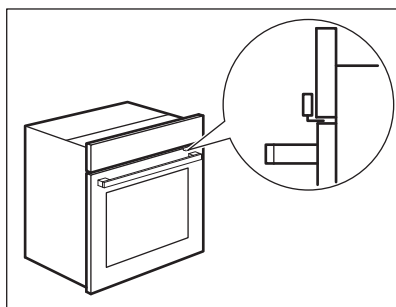
Automatisk avstängning fungerar inte med funktionerna: Belysning, Matlagningstermometer, Sluttid, Långsam tillagning, .

9.2 Kylfläkt

När ugnen är på, slås fläkten på automatiskt för att hålla ugnens ytor svala. Om du stänger av ugnen fortsätter fläkten att gå tills ugnen svalnat.

9.3 Mekaniskt lucklås

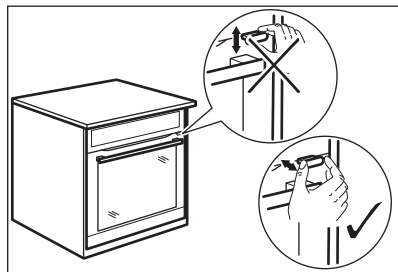
Lucklåset är olåst när du köper ugnen.



FÖRSIKTIGHET!

Flytta inte lucklåset vertikalt.

Tryck inte på lucklåset när du stänger ugnsluckan.



9.4 Hur man använder det mekaniska lucklåset

Steg 1	Lås luckan genom att dra lucklåset framåt tills det låses på plats.
Steg 2	Lås upp luckan genom att trycka tillbaka lucklåset i panelen.

Öppna den låsta luckan

Du kan öppna luckan när det luckan är låst.	
Steg 1	Tryck på lucklåset något och öppna luckan genom att dra i den med handtaget.
När du stänger luckan, se till att lucklåset är låst.	

10. RÅD OCH TIPS

VARNING!

Se säkerhetsavsnitten.

10.1 Tillagningsrekommendationer






Din ugn kan ha andra bak-/stekegenskaper än din gamla ugn. Tabellerna nedan visar rekommenderade inställningar för temperatur, tillagningstid och hyllposition för specifika typer av mat.

Om du inte kan hitta inställningarna för ett visst recept kanske du kan använda inställningarna för ett liknande recept.

För mer matlagningsrekommendationer, se matlagningsstabeller på vår hemsida. Du hittar matlagningstips genom att kontrollera PNC-numret på märkskylten på främre ramen i ugnsutrymmet.

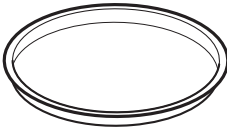
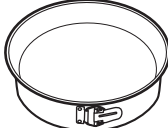


10.2 Bakning med fukt

För bästa resultat ska du följa förslagen som listas i tabellen nedan.

		 (°C)		 (min.)
Söta bullar, 16 st	långpanna eller djup form	180	2	25 - 35
Rulltårta	långpanna eller djup form	180	2	15 - 25
Hel fisk, 0,2 kg	långpanna eller djup form	180	3	15 - 25
Cookies, 16 st	långpanna eller djup form	180	2	20 - 30
Mandelbiskvier, 24 st	långpanna eller djup form	160	2	25 - 35
Muffins, 12 st	långpanna eller djup form	180	2	20 - 30
Matpaj, 20 st	långpanna eller djup form	180	2	20 - 30
Mördegskakor, 20 st	långpanna eller djup form	140	2	15 - 25
Tarteletter, 8 st	långpanna eller djup form	180	2	15 - 25

10.3 Bakning med fukt - rekommenderade tillbehör







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

			
Pizzaform	Ugnsform	Portionsformar	Tårtbottenform
Mörk, icke reflekterande 28 cm i diameter	Mörk, icke reflekterande 26 cm i diameter	Keramik 8 cm diameter, 5 cm hög	Mörk, icke reflekterande 28 cm i diameter

10.4 Tillagningstabeller för testinstitut

Information till provanstalter

Tester enligt: EN 60350, IEC 60350.





 BAKNING PÅ EN NIVÅ. Bakverk i formar				
		 (°C)	 (min.)	
Lätt sockerkaka utan fett	Vvarmluft	140 - 150	35 - 50	2
Lätt sockerkaka utan fett	Över-/undervärme	160	35 - 50	2
Äppelpaj, 2 formar Ø20 cm	Vvarmluft	160	60 - 90	2
Äppelpaj, 2 formar Ø20 cm	Över-/undervärme	180	70 - 90	1



BAKNING PÅ EN NIVÅ. Småkakor








Använd den tredje hyllpositionen.

		 (°C)	 (min.)
Mördegskakor / Smördegskakor	Varmluft	140	25 - 40
Mördegskakor / Smördegskakor, förvärm den tomma ugnen	Över-/undervärme	160	20 - 30
Småkakor, 20 stycken/plåt, förvärm den tomma ugnen	Varmluft	150	20 - 35
Småkakor, 20 stycken/plåt, förvärm den tomma ugnen	Över-/undervärme	170	20 - 30



BAKNING PÅ FLERA NIVÅER. Småkakor

		 (°C)	 (min.)		
				2 positioner	3 positioner
Mördegskakor / Smördegskakor	Varmluft	140	25 - 45	1 / 4	1 / 3 / 5
Småkakor, 20 stycken/plåt, förvärm den tomma ugnen	Varmluft	150	23 - 40	1 / 4	-

RÅD OCH TIPS







GRILL



Förvärm den tomma ugnen i 5 minuter.



Grillning med maximal temperaturinställning.

		 (min.)	
Rosta	Grill	1 - 3	5
Nötstek, vänd efter halva tiden	Grill	24 - 30	4







Information till provanstalter

Tester för funktionen: Ånga.

Tester enligt IEC 60350.



Ställ in temperaturen till 100 °C.


	 Form (Gastronorm)	 (g)		 (min.)	
Broccoli, förvärm den tomma ugnen	1 x 2/3 perforerad	300	3	8 - 9	Sätt bakplåten på första ugnsnivån.
Broccoli, förvärm den tomma ugnen	1 x 2/3 perforerad	max.	3	10 - 11	Sätt bakplåten på första ugnsnivån.
Ärter, frysta	2 x 2/3 perforerad	2 x 1500	2 och 4	Tills temperaturen på den kallaste punkten når 85 °C.	Sätt bakplåten på första ugnsnivån.


11. SKÖTSEL OCH RENGÖRING


⚠ VARNING!

Se säkerhetsavsnitten.

11.1 Anmärkningar om rengöring

 Rengöringsmedel	Torka av framsidan av ugnen med en mjuk trasa och varmt vatten och mildt rengöringsmedel.
	Använd ett rengöringsmedel avsett för rengöring av metallytor.
	Ta bort envisa fläckar med speciell ugnrensning.
	Använd några droppar ättika för att rengöra ugnsbotten från uppbyggnad av kalk.

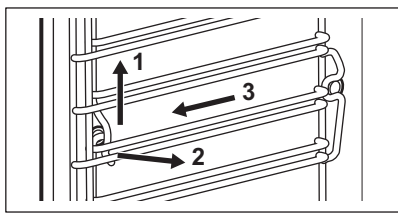
 Används varje dag	Rengör ugnen efter varje användningstillfälle. Fettansamling eller andra matrester kan leda till eldsvåda. Risken är högre för grillpannan.
	Torka av ugnen med en mjuk trasa efter användning.

 Tillbehör	Rengör alla ugnstillbehör efter varje användningstillfälle och låt dem torka. Använd en mjuk trasa med varmt vatten och ett rengöringsmedel. Diska inte tillbehören i diskmaskin.
	Rengör inte tillbehör med nonstickbeläggning med rengöringsmedel med slipeffekt, skarpa föremål eller i diskmaskinen.

11.2 Hur man tar bort: Ugnsstegar

Se till att ugnen har kallnat innan du utför någon form av underhåll. Det finns risk för att du bränner dig.

Vid rengöring av ugnen ska ugnsstegarna tas bort.

Steg 1	 Drag försiktigt upp ugnsstegarna ur den främre upphängningen.
Steg 2	Drag först ut stegarnas främre del från sidoväggen.

SKÖTSEL OCH RENGÖRING

Steg 3	Dra ur stegen från den bakre upphängningen.
---------------	---

Sätt tillbaka ugnsstegen i omvänd ordning.

11.3 Användning: Ångrengöring

När ugnen är kall kan man ta bort matrester.

Ta ut tillbehören och ugnsstegen för att rengöra sidoväggarna.

Ångrengöringsfunktionerna stöder ugnens ångugnsrengöring.

När den här funktionen är aktiverad är lampan släckt.

Steg 1	Se till att ugnen är kall.	
Steg 2	Fyll på vattenlådan till maxnivån.	
Steg 3	Välj ångrengöringsfunktionen i menyn: Rengöring	
	<table border="1"><tr><td>Ångrengöring Varaktighet: ca 30 minuter</td><td>Ångrengöring Plus Varaktighet: ca 75 minuter Spraya delarna i emalj och stål med lämpligt rengöringsmedel.</td></tr></table>	Ångrengöring Varaktighet: ca 30 minuter
Ångrengöring Varaktighet: ca 30 minuter	Ångrengöring Plus Varaktighet: ca 75 minuter Spraya delarna i emalj och stål med lämpligt rengöringsmedel.	
Steg 4	Slå på önskad funktion.	
Steg 5	Efter rengöring, torka ugnen inuti med en mjuk trasa.	
Steg 6	Ta bort allt resterande vatten från vattenlådan.	
Steg 7	Lämna ugnsluckan öppen ca 1 timme. Vänta tills ugnen är torr.	

11.4 Påminnelse Rengöring

När påminnelsen visas måste rengöringen göras. Använda funktionen Ångrengöring Plus.

11.5 Användning: Avkalkning

Första delen varar: cirka 1 timme 40 minuter	
Steg 1	Kontrollera att vattenlådan är tom.
Steg 2	Ta bort tillbehören. Lämna bara kvar grill-/långpannan på den första ugnsnivån.
Steg 3	Häll 250 ml avkalkningsmedel i vattenlådan.
Steg 4	Fyll återstående del av vattenlådan med vatten i maximal nivå.

Steg 5	För in vattenlådan.
Steg 6	Välj funktionen i menyn: Rengöring. Följ instruktionerna på displayen.
I slutet av den första delen ska grillen/långpannan tömmas och placeras på den första ugnsnivån igen.	
Andra delen varar: ca 35 minuter	
Steg 7	Fyll vattenlådan med färskt vatten. Kontrollera att det inte finns något avkalkningsmedel kvar i vattenlådan.
Steg 8	För in vattenlådan.
Steg 9	Ta ut grillen/långpannan när rengöringen är klar.
Steg 10	Torka ur ugnen med en mjuk trasa. Lämna ugnsluckan öppen ca 1 timme. Vänta tills ugnen är torr.

När den här funktionen är aktiverad är lampan släckt.
Om den här funktionen inte utförs på rätt sätt kommer displayen att be dig utföra den igen.

11.6 Användning: Påminnelse om avkalkning

Det finns två påminnelser om avkalkning som påminner dig om att utföra funktionen:
Avkalkning.

Den mjuka påminnelsen påminner och rekommenderar att avkalkning utförs.

Den hårda påminnelsen kräver att du utför avkalkningen.

Du kan inte använda ugnen om du inte avkalkar den när den hårda påminnelsen är på.

Du kan inte avaktivera avkalkningspåminnelsen.

11.7 Användning: Ångalstringssystem - Sköljning

Steg 1	Plocka ur alla tillbehör. Låt bara bakplåten vara kvar på första ugnsnivån.
Steg 2	Fyll vattenlådan med färskt vatten.
Steg 3	Välj funktionen i menyn: Rengöring. Du leds genom proceduren via användargränssnittet. Funktionens varaktighet: ca 30 minuter. När den här funktionen är aktiverad är lampan släckt.
Steg 4	Ta bort bakplåten när funktionen avslutas.

11.8 Användning: Torkningspåminnelse

Efter ångkokning visar displayen ett meddelande som säger att ugnen ska torka.
Tryck JA för att torka ugnen.

11.9 Användning: Torkar innerutrymmet

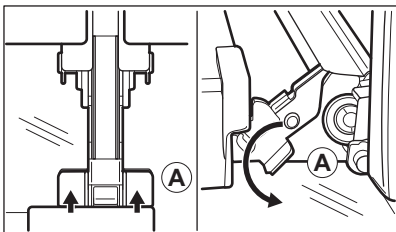
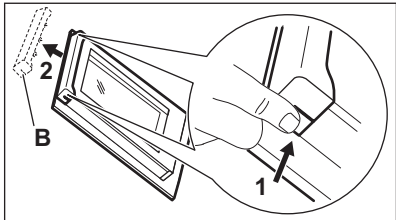
Efter ångkokning eller ångrengöring kan du torka ugnsutrymmet med den här funktionen.

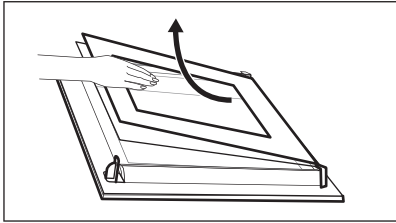
Steg 1	Se till att ugnen är kall.
Steg 2	Plocka ur alla tillbehör.
Steg 3	Öppna menyn: Rengöring.
Steg 4	Välj Torkar innerutrymmet.
Steg 5	Följ instruktionerna på skärmen.

11.10 Hur man tar bort och installerar: Lucka

Man kan ta loss och rengöra luckan och de inre glasrutorna. Antalet glaspaneler beror på modellen.

Luckan är tung.

Steg 1	Öppna luckan helt.	
Steg 2	Tryck in klämspärrarna (A) på de två gångjärnen till luckan helt och hållet.	
Steg 3	Stäng ugnsluckan till den första öppna positionen (ungefär 70° vinkel). Håll luckan med en hand på vardera sidorna av luckans övre kant och lyft ur den från ugnen i en uppåtgående vinkel. Lägg ner luckan med utsidan neråt på en mjuk handduk på ett stabilt underlag.	
Steg 4	Ta tag i lucklisten (B) på båda sidorna av luckans övre kant och tryck inåt för att frigöra klämlåset.	
Steg 5	Dra lucklisten framåt för att ta bort den.	

Steg 6	Håll glaset i överkanten ett i taget och dra dem uppåt och ut ur skenor.	
Steg 7	Rengör glasrutorna med vatten och lite diskmedel. Torka försiktigt glaset.	
Steg 8	Efter rengöring, utför stegen ovan i omvänd ordning.	
Steg 9	Sätt i det mindre ugnsglaset först, därefter det större och sist luckan. Se till att glaset är korrekt och ordentligt införda, annars kan luckans yta bli överhettad.	

11.11 Byte av: Lampa



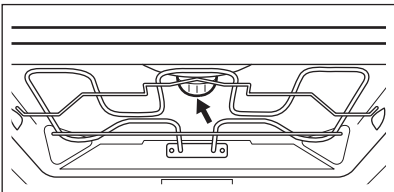
! VARNING!

Risk för elektrisk stöt!
Lampan kan vara het.

Innan du byter lampan:

Steg 1	Stäng av ugnen. Vänta tills ugnen är kall.
Steg 2	Koppla bort ugnen från eluttaget.
Steg 3	Lägg en trasa i botten av ugnsutrymmet.

Övre lampan

Steg 1	 <p>Ta bort lampglaset genom att vrida på det.</p>
Steg 2	Ta bort metallringen och rengör skyddsglaset.

Steg 3	Byt ut lampan mot en lämplig 300 °C-värmetålig lampa.
Steg 4	Sätt dit metallringen på skyddsglasets och installera det.

Sidolampan

Steg 1	Ta ut den vänstra stegen för att komma åt lampan.
Steg 2	Använd en 20 torx-skruvmejsel för att ta av kåpan.
Steg 3	Ta bort och rengör täckplåt och packning.
Steg 4	Byt ut lampan mot en lämplig 300 °C-värmetålig lampa.
Steg 5	Montera metallramen och tätningen. Dra åt skruvarna.
Steg 6	Sätt i vänster ugnstege.

12. FELSÖKNING

VARNING!

Se säkerhetsavsnitten.

12.1 Vad gör jag om...



Ugnen inte slås på eller värms upp



Möjlig orsak



Lösning

Ugnen är inte ansluten till strömförsörjningen eller den är ansluten på fel sätt.

Kontrollera att ugnen är korrekt ansluten till strömförsörjningen.

Klockan är inte ställd.

Ställ in klockan, för mer information se kapitlet "Klockfunktioner", Hur man ställer in: Klockfunktioner.

Luckan är inte ordentligt stängd.

Stäng luckan helt.

Säkringens har gått.

Kontrollera om säkringen är orsaken till felet. Om problemet återkommer ska du kontakta en kvalificerad elektriker.

Barnlåset är aktiverat.

Se kapitlet "Meny", Undermeny för: Tillval.



Komponenter måste bytas ut



Beskrivning



Lösning

Glödlampan är trasig.

Byt lampa, för mer information se kapitlet "Underhåll och rengöring", Hur man byter: Lampa.



Vattenlådan fungerar inte som den ska



Beskrivning



Möjlig orsak











Lösning

Ugnen håller inte kvar vattenlådan när du satt in den.




Du har inte tryckt in vattenlådan ordentligt.

För in vattenlådan ordentligt i ugnen.

 Vattenlådan fungerar inte som den ska		
 Beskrivning	 Möjlig orsak	 Lösning
Vatten kommer ut från vattenlådan.	Du har inte satt på locket till vattenlådan eller vågbrytaren på rätt sätt.	Sätt dit locket igen på vattenlådan och vågbrytaren.



 Problem med rengöringsproceduren		
 Beskrivning	 Möjlig orsak	 Lösning
Det är svårt att rengöra vattenlådan.	Locket och vågbrytaren togs inte bort.	Ta bort locket och vågbrytaren.
Det finns inget vatten i grillen/långpannan efter avkalkningsrutinen.	Vattenlådan fylldes inte till maxnivå.	Kontrollera om det finns avkalkningsmedel/vatten i vattenlådan.
Det finns smutsigt vatten i botten av ugsutrymmet efter avkalkningsprogrammet.	Grillen/långpannan står på fel ugsnivå.	Avlägsna resterande vatten och avkalkningsmedel från ugnens botten. Nästa gång, sätt långpannan på den första ugsnivån.
Det finns för mycket vatten i botten av ugsutrymmet 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 började rengöringen när ugnen var för varm.	Vänta tills ugnen är kall. Upprepa rengöringen.
	Du tog inte bort alla tillbehören från ugnen före rengöringen.	Ta ut alla tillbehör ur ugnen. Upprepa rengöringen.

Strömavbrott stänger alltid av rengöringen. Upprepa rengöringen om det blir ett strömavbrott.



 Problem med WiFi-signalen	
 Möjlig orsak	 Lösning
Fel på den trådlösa nätverkssignalen.	Kontrollera ditt trådlösa nätverk och din router. Starta om routern.
Ny router har installerats eller så har routerkonfigurationen ändrats.	För att konfigurera ugnen eller den mobila enheten igen, se kapitlet "Före första användning", Trådlös anslutning.
Den trådlösa nätverkssignalen är svag.	Flytta routern så nära ugnen som möjligt.
Den trådlösa signalen har påverkats av att mikrovågsugnen placerats för nära ugnen.	Stäng av mikrovågsugnen.

12.2 Hur man hanterar: Felkoder

När mjukvarufel uppstår visar displayen ett felmeddelande. I det här avsnittet får du en lista över problem du kan hantera själv.

 Kod och beskrivning	 Åtgärd
F111 - Matlagningstermometer sitter inte rätt i uttaget.	Sätt i Matlagningstermometer ordentligt i uttaget.
F240, F439 - Pekkälten på displayen fungerar inte som de ska.	Rengör ytan på displayen. Se till att det inte är någon smuts på pekkälten.
F601 - Det är något fel med Wi-Fi-signalen.	Kontrollera nätverksanslutningen. Se kapitlet "Före första användning", Trådlös anslutning.
F604 - Den första anslutningen till Wi-Fi misslyckades.	Stäng av ugnen, slå på den och försök igen. Se kapitlet "Före första användning", Trådlös anslutning.
F908 - Ugnssystemet kan inte ansluta till kontrollpanelen.	Stäng av och sätt på ugnen.

I det här avsnittet finns en lista över problem som måste lösas av en kvalificerad tekniker.

 Kod och beskrivning	 Åtgärd
F131 - Temperaturen på ångsensorn är för hög.	Stäng av ugnen och vänta tills den har svalnat. Slå på ugnen igen.
F144 - Sensorn i Vattenlåda kan inte mäta vattennivån.	Töm Vattenlåda och fyll den igen.
F508 - Vattenlåda fungerar inte som den ska.	Stäng av och sätt på ugnen.
F602, F603 - Wi-Fi är inte tillgänglig.	Stäng av och sätt på ugnen.

När ett av dessa felmeddelanden fortsätter att visas på displayen, betyder det att ett felaktigt delsystem kan ha varit inaktiverat. I ett sådant fall ska du kontakta återförsäljaren eller ett auktoriserat servicecenter. Om något av dessa fel uppstår, fortsätter resten av ugsfunktionerna att fungera som vanligt.

12.3 Serviceinformation

Kontakta din återförsäljare eller den auktoriserade serviceverkstad om du inte kan avhjälpa felet. Information som kundtjänst behöver finns på märkplåten. Typskylten sitter på ugsutrymmets yttre kant. Avlägsna inte märkskylten från ugsutrymmet.

Vi rekommenderar att du antecknar uppgifterna här:	
Modell (MOD.)
Produktnummer (PNC)
Serienummer (S.N.)

13. ENERGIEFFEKTIVITET

13.1 Produktinformation och produktinformationsblad*

Leverantörens namn	Electrolux	
Modellbeskrivning	CKS1080X 944184863, 944184965 KOAAS31WT 944184825, 944184954 OOS1080NZ 944184830, 944184957	
Energiindex	61.9	
Energieffektivitetsklass	A++	
Energiförbrukning med en standardrätt, över/undervärme	0.99 kWh/program	
Energiförbrukning med en standardrätt, varmluft	0.52 kWh/program	
Antal kaviteter	1	
Värmekälla	Elektricitet	
Ljudstyrka	70 l	
Typ av ugn	Inbyggnadsugn	
Massa	CKS1080X	40.5 kg
	KOAAS31WT	40.5 kg
	OOS1080NZ	40.5 kg

* För Europeiska unionen enligt EU-förordningarna 65/2014 och 66/2014.
För Republiken Vitryssland enligt STB 2478-2017, bilaga G; STB 2477-2017, bilagorna A och B.
För Ukraina enligt 568/32020.

Energieffektivitetsklassen är inte tillämplig för Ryssland.

EN 60350-1 - Elektriska matlagningsprodukter för hushållsbruk - Del 1: Områden, ugnar, ångugnar och grillar - Funktionsprovning.

13.2 Energibesparing



Denna ugn har funktioner som låter dig spara energi under vanlig matlagning.

Se till att ugnsluckan är ordentligt stängd när produkten är påslagen. Öppna inte ugnsluckan för ofta under tillagning. Håll lucktätningen ren och se till att den inte har lossnat på något ställe.

Använd metalltallrikar för att förbättra energibesparingen.

Om det är möjligt, undvik att förvärma ugnen före tillagning.

Håll pauser mellan tillagning så korta som möjligt när du förbereder flera rätter på en gång.

Laga mat med varmluft

När det är möjligt, använd varmluftsfunktionen för att spara energi.

Restvärme

Om ett program med tidvalet Varaktighet eller Sluttid aktiverat och om tillagningstiden är längre än 30 minuter, stängs värmeelementen automatiskt av tidigare med vissa ugnsfunktioner.

Fläkten och lampan fortsätter att vara igång. När du stänger av ugnen visar displayen restvärmen. Du kan använda den värmen för att hålla maten varm.

När tillagningen är längre än 30 minuter, sänk ugnstemperaturen till ett minimum 3-10 minuter innan tillagningen är klar. Restvärmen i ugnen fortsätter laga maten.

Använd restvärmen för att värma annan mat.

För varmhållning av mat

Välj lägsta möjliga temperaturinställning för att använda restvärme och hålla maten varm.

Restvärmeindikatorn eller temperaturen visas på displayen.

Laga mat med lampan släckt

Släck lampan under tillagning. Tänd den bara vid behov.

Bakning med fukt

För att spara energi under tillagningen.


När du använder den här funktionen släcks lampan automatiskt efter 30 sekunder. Du kan tända lampan igen, men det minskar förväntad energibesparing.

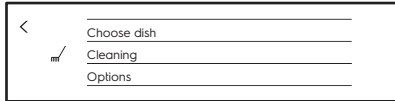
Standby-läge

Efter 2 minuter går displayen över i standby-läge.

14. MENYSTRUKTUR

14.1 Meny

Tryck på  för att öppna Meny.



Menyfunktion		Program
Favoriter		Listar favoritinställningarna.
Assisterad matlagning		Listar automatiska program.
Rengöring		Listar rengöringsprogram.
Tillval		Ställa in ugnskonfigurationen.
Inställningar	Uppkoppling	Ställa in nätverkskonfigurationen.
	Inställningar	Ställa in ugnskonfigurationen.
	Service	Visar programvarans version och konfiguration.

14.2 Undermeny för: Rengöring

Undermeny	Program
Ångrengöring	Lätt rengöring.
Ångrengöring Plus	Grundlig rengöring.
Avkalkning	Rengöring av kalkavlagringar på ångkretsen.
Sköljning	Rengöring av ånggenereringskretsen. Använd sköljning om du använt ångkokning ofta.
Torkar innerutrymmet	Procedur för att torka ugnsutrymmet från kvarvarande kondensationen efter användning av ångfunktionerna.

14.3 Undermeny för: Tillval

Undermeny	Program
Belysning	Tända och släcka lampan.

Undermeny	Program
Lampikonen lyser	Lampikonen visas på skärmen.
Snabb uppvärmning	Förkortar uppvärmningstiden. Observera att det endast är tillgängligt för vissa ugnsfunktioner.
Barnlås	Förhindrar oavsiktlig aktivering av ugnen. När alternativet är påslaget visas texten "Barnlås" på skärmen när du slår på ugnen. För att kunna använda ugnen ska du välja kodbokstäver i alfabetisk ordning.

14.4 Undermeny för: Uppkoppling

Undermeny	Beskrivning
Wi-Fi	Slå på och stänga av WiFi-anlutningen.
Nätverk	Kontrollera nätverksstatus och WiFi-anlutningens signalstyrka.
Glöm nätverk	För att inaktivera aktuellt nätverk från automatisk anslutning till ugnen.

14.5 Undermeny för: Inställningar

Undermeny	Beskrivning
Språk	Ställ in språk på ugnen.
Klockslag	Ställer in aktuell tid och datum.
Tidsanvisning	Sätter på och stänger av klockan.
Stil på digital klocka	Ändrar formatet på den visade tiden.
Påminnelse Rengöring	Sätter på och stänger av påminnelsen.
Knappljud	Sätter på och stänger av tonen på pekkontrollerna. Det går inte att inaktivera tonen för ON/OFF och STOP.
Alarm/Felsignal	Slår på och stänger av larmet.
Ljudvolym	Ändrar volymen på knappljud och signaler.

Undermeny	Beskrivning
Ljusstyrka i display	Ändrar ljusstyrkan på displayen.
Vattenhårdhet	Ställer in vattnets hårdhetsgrad.

14.6 Undermeny för: Service







Undermeny	Beskrivning
Demoläge	Aktiverings-/avaktiveringskod: 2468
Licens	Information om licenser.
Programversion	Information om mjukvaruversion.
Återställ alla inställningar	Återställer fabriksinställningar.
Återställ alla pop-ups	Återställer alla pop-ups till originalinställningar.

15. LÄTT SOM EN PLÄTT!




Före första användning måste du ställa in:

Språk	Ljusstyrka i display	Ljudvolym	Vattenhårdhet	Klockslag	Trådlös anslutning
-------	----------------------	-----------	---------------	-----------	--------------------





Bekanta dig med de grundläggande ikonerna på kontrollpanelen och på skärmen:

 På / Av	 Meny / Bakåt	 Wi-Fi	 Information	 Timer	START / STOP	 Mer
---	--	---	---	---	--------------	--

Börja använda ugnen

Snabbstart	Sätt på ugnen och starta matlagningen med standardtemperaturen och tiden för funktionen.	Steg 1	Steg 2	Steg 3
		Tryck på och håll in  .	Ställ in ugnsfunktion  ...	Tryck på START.
Quick Off	Stänger av ugnen, skärmen och meddelandet när som helst.	Tryck och håll inne  tills ugnen stängs av.		

Börja tillagningen

Steg 1	Steg 2	Steg 3	Steg 4	Steg 5	Steg 6
 Slå på ugnen.	 ... Tryck på funktionen.	 Tryck för att komma in i temperaturinställningar.	 Dra reglaget med fingret för att ställa in temperaturen.	OK Tryck för att bekräfta.	START Tryck för att starta tillagningen.



Matlagning med ånga - Steamify

Ställ in temperaturen. Typ av ångvärmefunktion beror på inställd temperatur.





Ånga för ångtillagning	Ånga för småkokning	Ånga för lätt knaprig yta	Ånga för bakning och ugnstekning
50 - 100 °C	105 - 130 °C	135 - 150 °C	155 - 230 °C

Lär dig hur man lagar mat snabbt



Använd automatiska programmet för att laga mat snabbt med standardinställningar:

Assisterad matlagning	Steg 1	Steg 2	Steg 3
	Tryck på  .	Tryck på  Assisterad matlagning.	Välj maträtt.

Använd snabbfunktionerna för att ställa in tillagningstiden eller ändra tillagningsfunktion

Snabbinställning för timern Använd de mest använda timerinställningarna genom att använda genvägar.	Steg 1	Steg 2
	Tryck på  .	Tryck på önskad tid på timern.
10 % Finish assist Använd 10 % Finish assist för att lägga till extra tid eller ändra tillagningsfunktionen när 10 % av tillagningstiden återstår.	För att förlänga tillagningstiden, tryck på önskad tidsikon: +1 min +5 min +10 min .	
	Ändra funktion: Tryck på önskad funktion    ...	

Rengör ugnen med Ångrengöring

Steg 1 Tryck på 	Steg 2 Tryck på 	Steg 3 Välj läge:
Ångrengöring	För lättare rengöring.	
Ångrengöring Plus	För noggrannare rengöring.	
Avkalkning	För rengöring av ångkretsen på kalkavlagringar.	
Sköljning	För att skölja och rengöra ångkretsen när ångfunktionerna använts ofta.	

16. TA EN GENVÄG!

Här kan du se alla genvägar. Du hittar de också i kapitlet om genvägar i bruksanvisningen.

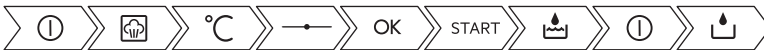
Trådlös anslutning



Hur man ställer in: Ugnsfunktioner



Hur man ställer in: Steamify - Matlagning med ånga



Hur man ställer in: Steamify - Matlagning med SousVide



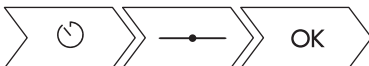
Hur man ställer in: Assisterad matlagning



Hur man ställer in tillagningstiden



Hur man ställer start- och sluttid för fördröjd matlagning





Hur man avbryter inställd timer



Användning: Matlagningstermometer



17. MILJÖSKYDD

Återvinn material med symbolen . Återvinn förpackningen genom att placera den i lämpligt kärl. Bidra till att skydda vår miljö och vår hälsa genom att återvinna avfall från elektriska och elektroniska produkter. Släng inte produkter märkta med symbolen  med hushållsavfallet. Lämna in produkten på närmaste återvinningsstation eller kontakta kommunkontoret.

www.electrolux.com/shop



867352552-C-402019