



EOK9P4B0

EN User Manual | **Steam oven**

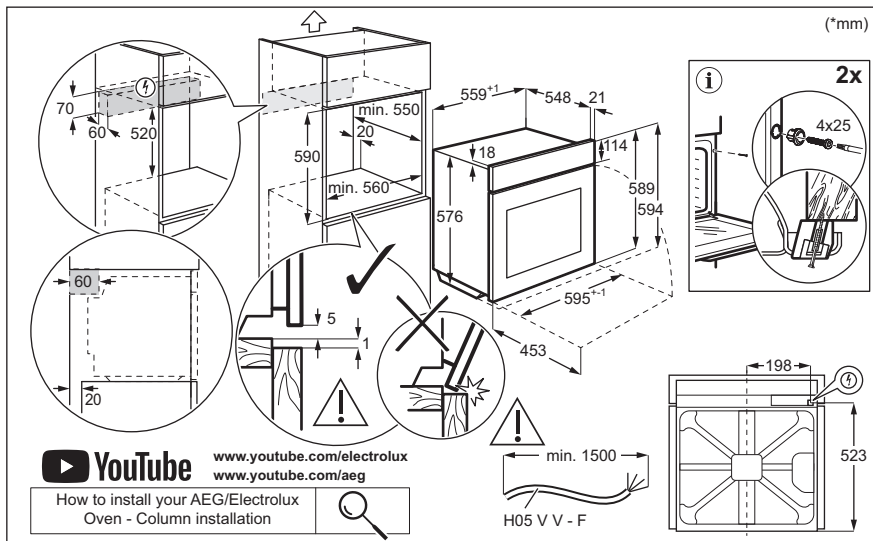
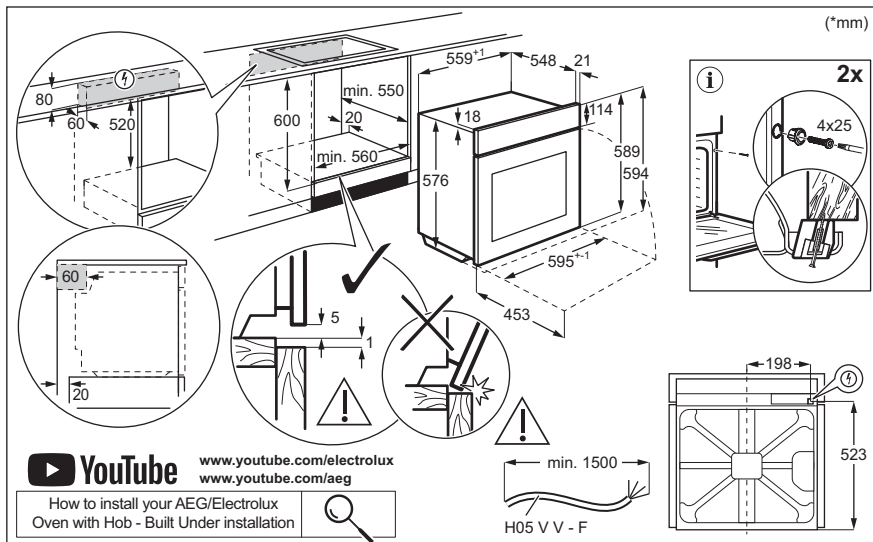
3

IS Notendaleiðbeiningar | **Gufusjóðandi ofn**

26



INSTALLATION / UPPSETNING



Welcome to Electrolux! Thank you for choosing our appliance.



Get usage advice, brochures, troubleshooting, service and repair information:
www.electrolux.com/support

Subject to change without notice.

CONTENTS

1. SAFETY INFORMATION..... 3

2. SAFETY INSTRUCTIONS..... 5

3. PRODUCT DESCRIPTION..... 8

4. CONTROL PANEL..... 9

5. BEFORE FIRST USE..... 9

6. DAILY USE..... 10

7. ADDITIONAL FUNCTIONS..... 14

8. CLOCK FUNCTIONS..... 15

9. USING THE ACCESSORIES..... 16

10. HINTS AND TIPS..... 18

11. CARE AND CLEANING..... 20

12. TROUBLESHOOTING..... 22

13. ENERGY EFFICIENCY..... 23

14. ENVIRONMENTAL CONCERNS..... 25

1. ⚠ SAFETY INFORMATION

Before the installation and use of the appliance, carefully read the supplied instructions. The manufacturer is not responsible for any injuries or damage that are the result of incorrect installation or usage. Always keep the instructions in a safe and accessible location for future reference.

1.1 Children and vulnerable people safety

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning the use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children of less than 8 years of age and persons with very extensive and complex disabilities shall

be kept away from the appliance unless continuously supervised.

- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance and mobile devices with the app.
- Keep all packaging away from children and dispose of it appropriately.
- **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use. Keep children and pets away from the appliance when in use and when cooling down.
- If the appliance has a child safety device, it should be activated.
- Children shall not carry out cleaning and user maintenance of the appliance without supervision.

1.2 General Safety

- This appliance is for cooking purposes only.
- This appliance is designed for single household domestic use in an indoor environment.
- This appliance may be used in offices, hotel guest rooms, bed & breakfast guest rooms, farm guest houses and other similar accommodation where such use does not exceed (average) domestic usage levels.
- Only a qualified person must install this appliance and replace the cable.
- Do not use the appliance before installing it in the built-in structure.
- Disconnect the appliance from the power supply before carrying out any maintenance.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its Authorised Service Centre or similarly qualified persons to avoid an electrical hazard.
- **WARNING:** Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.
- **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements or the surface of the appliance cavity.

- Always use oven gloves to remove or insert accessories or ovenware.
- Use only the food sensor (core temperature sensor) recommended for this appliance.
- To remove the shelf supports first pull the front of the shelf support and then the rear end away from the side walls. Install the shelf supports in the opposite sequence.
- Do not use a steam cleaner to clean the appliance.
- Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the glass door since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.
- Before pyrolytic cleaning, remove all accessories and excessive deposits/spills from the appliance cavity.

2. SAFETY INSTRUCTIONS

2.1 Installation



WARNING!

Only a qualified person must install this appliance.

- Remove all the packaging.
- Do not install or use a damaged appliance.
- Follow the installation instructions available on our website.
- Always take care when moving the appliance as it is heavy. Always use safety gloves and enclosed footwear.
- Do not pull the appliance by the handle.
- Install the appliance in a safe and suitable place that meets installation requirements.
- Keep the minimum distance from other appliances and units.
- Before mounting the appliance, check if the appliance door opens without restraint.
- The appliance is equipped with an electric cooling system. It must be operated with the electric power supply.

2.2 Electrical connection



WARNING!

Risk of fire and electric shock.

- All electrical connections should be made by a qualified electrician.
- The appliance must be earthed.
- Make sure that the parameters on the rating plate are compatible with the electrical ratings of the mains power supply.
- Always use a correctly installed shockproof socket.
- Do not use multi-plug adapters and extension cables.
- Make sure not to cause damage to the mains plug and to the mains cable. Should the mains cable need to be replaced, this must be carried out by our Authorised Service Centre.
- Do not let mains cables touch or come near the appliance door or the niche below the appliance, especially when it operates or the door is hot.
- The shock protection of live and insulated parts must be fastened in such a way that it cannot be removed without tools.
- Connect the mains plug to the mains socket only at the end of the installation. Make sure that there is access to the mains plug after the installation.
- If the mains socket is loose, do not connect the mains plug.
- Do not pull the mains cable to disconnect the appliance. Always pull the mains plug.

- Use only correct isolation devices: line protecting cut-outs, fuses (screw type fuses removed from the holder), earth leakage trips and contactors.
- The electrical installation must have an isolation device which lets you disconnect the appliance from the mains at all poles. The isolation device must have a contact opening width of minimum 3 mm.
- Fully close the appliance door before you connect the mains plug to the mains socket.
- This appliance is supplied with a main plug and a main cable.

**Cable types applicable for installation or re-
placement for Europe:**

H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F

For the section of the cable refer to the total power on the rating plate. You can also refer to the table:

Total power (W)	Section of the cable (mm²)
maximum 1380	3x0.75
maximum 2300	3x1
maximum 3680	3x1.5

The earth cord (green / yellow cable) must be 2 cm longer than the brown phase and blue neutral cables.

2.3 Use


WARNING!
 Risk of injury, burns and electric shock or explosion.

- Do not change the specification of this appliance.
- Make sure that the ventilation openings are not blocked.
- Do not let the appliance stay unattended during operation.
- Deactivate the appliance after each use.
- Be careful when you open the appliance door while the appliance is in operation. Hot air can release.

- Do not operate the appliance with wet hands or when it has contact with water.
- Do not apply pressure on the open door.
- Do not use the appliance as a work surface or as a storage surface.
- Open the appliance door carefully. The use of ingredients with alcohol can cause a mixture of alcohol and air.
- Do not let sparks or open flames to come in contact with the appliance when you open the door.
- Always use glass and jars approved for preserving purposes.
- Do not put flammable products or items that are wet with flammable products in, near or on the appliance.
- Do not share your Wi-Fi password.


WARNING!
 Risk of damage to the appliance.

- To prevent damage or discoloration to the enamel:
 - do not put ovenware or other objects in the appliance directly on the bottom.
 - do not put aluminium foil directly on the bottom of cavity of the appliance.
 - do not put water directly into the hot appliance.
 - do not keep moist dishes and food in the appliance after you finish the cooking.
 - be careful when you remove or install the accessories.
- Discoloration of the enamel or stainless steel has no effect on the performance of the appliance.
- Use a deep pan for moist cakes. Fruit juices cause stains that can be permanent.
- Always cook with the appliance door closed.
- If the appliance is installed behind a furniture panel (e.g. a door) make sure the door is never closed when the appliance operates. Heat and moisture can build up behind a closed furniture panel and cause subsequent damage to the appliance, the housing unit or the floor. Do not close the furniture panel until the appliance has cooled down completely after use.

2.4 Care and cleaning

WARNING!

Risk of injury, fire, or damage to the appliance.

- Before maintenance, deactivate the appliance and disconnect the mains plug from the mains socket.
- Make sure the appliance is cold. There is the risk that the glass panels can break.
- Replace immediately the door glass panels when they are damaged. Contact the Authorised Service Centre.
- Be careful when you remove the door from the appliance. The door is heavy!
- Clean regularly the appliance to prevent the deterioration of the surface material.
- Clean the appliance with a moist soft cloth. Use only neutral detergents. Do not use abrasive products, abrasive cleaning pads, solvents or metal objects.
- If you use an oven spray, follow the safety instructions on its packaging.

2.5 Pyrolytic cleaning

WARNING!

Risk of Injury / Fires / Chemical Emissions (Fumes) in Pyrolytic Mode.

- Before carrying out the pyrolytic cleaning and initial preheating remove from the oven cavity:
 - any excess food residues, oil or grease spills / deposits.
 - any removable objects (including shelves, side rails, etc., provided with the appliance) especially any non-stick pots, pans, trays, utensils, etc.
- Read carefully all the instructions for pyrolytic cleaning.
- Keep children away from the appliance while the pyrolytic cleaning operates. The appliance becomes very hot and hot air is released from the front cooling vents.
- Pyrolytic cleaning is a high temperature operation that can release fumes from cooking residues and construction materials, as such consumers are advised to:
 - provide good ventilation during and after the pyrolytic cleaning.

- provide good ventilation during and after the initial preheating.

- Do not spill or apply water on the oven door during and after the pyrolytic cleaning to avoid damaging the glass panels.
- Fumes released from all pyrolytic ovens / cooking residues as described are not harmful to humans, including children, or persons with medical conditions.
- Keep pets away from the appliance during and after the pyrolytic cleaning and initial preheating. Small pets (especially birds and reptiles) can be highly sensitive to temperature changes and emitted fumes.
- Non-stick surfaces on pots, pans, trays, utensils etc., can be damaged by the high temperature pyrolytic cleaning operation of all pyrolytic ovens and can be also a source for low level harmful fumes.

2.6 Steam Cooking

WARNING!

Risk of burns and damage to the appliance.

- Released Steam can cause burns:
 - Do not open the appliance door during the steam cooking operation.
 - Open the appliance door with care after the steam cooking operation.

2.7 Internal lighting

WARNING!

Risk of electric shock.

- Concerning the lamp(s) inside this product and spare part lamps sold separately: These lamps are intended to withstand extreme physical conditions in household appliances, such as temperature, vibration, humidity, or are intended to signal information about the operational status of the appliance. They are not intended to be used in other applications and are not suitable for household room illumination.
- This product contains a light source of energy efficiency class G.
- Use only lamps with the same specifications.

2.8 Service

- To repair the appliance contact the Authorised Service Centre.
- Use original spare parts only.

2.9 Disposal



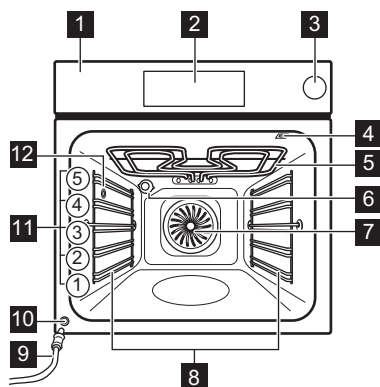
WARNING!

Risk of injury or suffocation.

- Contact your municipal authority for information on how to dispose of the appliance.
- Disconnect the appliance from the mains supply.
- Cut off the mains electrical cable close to the appliance and dispose of it.

3. PRODUCT DESCRIPTION

3.1 General overview



- 1 Control panel
- 2 Display
- 3 Water drawer
- 4 Socket for the food sensor
- 5 Heating element
- 6 Lamp
- 7 Fan

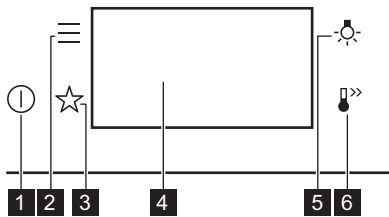
- 8 Shelf support, removable
- 9 Draining pipe
- 10 Water outlet valve
- 11 Shelf positions
- 12 Steam outlet

3.2 Accessories

- **Wire shelf**
For cake tins, ovenproof dishes, roast dishes, cookware / dishes.
- **Baking tray**
For moist cakes, baked items, bread, large roasts, frozen meals and to catch dripping liquids, e.g. fat when roasting food on wire shelf.
- **Grill- / Roasting pan**
To bake and roast or as pan to collect fat.
- **Food Sensor**
To control cooking based on the temperature inside the food.
- **Telescopic runners**
For inserting and removing trays and wire shelf more easily.

4. CONTROL PANEL

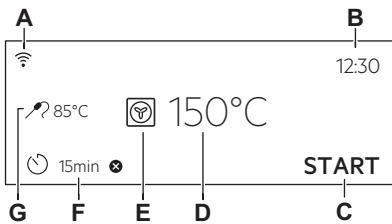
4.1 Control panel overview



1	ON / OFF	Press and hold to turn the appliance on and off.
2	Menu	Lists the appliance options and setting functions.
3	Favourites	Lists the favourite settings.
4	Display	Shows the current settings of the appliance.
5	Lamp switch	To turn the lamp on and off.
6	Fast Heat Up	To turn on and off the function: Fast Heat Up.

4.2 Display

Display with key functions set.



- A. Wi-Fi
- B. Time of Day
- C. START / STOP
- D. Temperature
- E. Heating functions
- F. Timer
- G. Food Sensor (selected models only)

Display indicators

OK	To confirm the selection / setting.
<	To go one level back in the menu.
↶	To undo the last action.
⬇️	To turn the options on and off.
🔔	The sound alarm function is activated.
🔔 STOP	The sound alarm and stop cooking function is activated.
🔔	Pop up message only is activated.
🕒	Delayed start function is activated.
✖️	To cancel the setting.
📶	Wi-Fi connection is turned on.
📶	Remote Operation is turned on.

5. BEFORE FIRST USE



WARNING!

Refer to Safety chapters.

5.1 First connection

The display shows welcome message after the first connection.

You have to set: Language, Display Brightness, Key Tones, Buzzer Volume, Time of Day.

5.2 Wireless connection

- To connect the appliance you need:
- Wireless network with the Internet connection.
 - Mobile device connected to the same wireless network.
1. To download the app scan the QR code located on the back cover of the user manual. You can also download the app directly from the app store.
 2. Follow the app onboarding instructions.
 3. Turn on the appliance.
 4. Press . Select: Settings / Connections.
 5.  - slide or press to turn on or off: Wi-Fi. The appliance wireless module starts within 90 sec.



For safety reasons, remote operation turns off automatically after 24 h. Repeat the onboarding, if needed.

Frequency	2.4 GHz WLAN
	2400 - 2483.5 MHz
Protocol	IEEE 802.11b DSSS, 802.11g/n OFDM
Max Power	EIRP < 20 dBm (100 mW)
Wi-Fi module	NIUS-50

5.3 Software licences

The software in this product contains components that are based on free and open

source software. Electrolux acknowledges the contributions of the open software and robotics communities to the development project.

To access the source code of these free and open source software components whose license conditions require publishing, and to see their full copyright information and applicable license terms, visit: <http://electrolux.opensoftwarerepository.com> (folder NIUS).

5.4 Initial preheating and cleaning

Preheat the empty appliance before the first use and contact with food. The appliance can emit unpleasant smell and smoke. Ventilate the room during preheating.

1. Remove all accessories and removable shelf supports from the appliance.
2. Set the function . Set the maximum temperature. Let the appliance operate for 1 h.
3. Set the function . Set the maximum temperature. Let the appliance operate for 15 min.
4. Turn off the appliance and wait until it is cold.
5. Clean the appliance and the accessories only with a microfibre cloth, warm water and a mild detergent.
6. Put the accessories and removable shelf supports back to their initial position.

6. DAILY USE



WARNING!
Refer to Safety chapters.

6.1 Heating functions

STANDARD



Grill
To grill thin pieces of food and to toast bread.



Turbo Grilling

To roast large meat joints or poultry with bones on one shelf position. To bake gratins and to brown.



True Fan Cooking

To roast meat and bake cakes. Set a lower temperature than for Conventional Cooking as the fan distributes heat evenly in the oven interior.



Frozen Foods

Perfect for ready meals (e.g. french fries, croquettes or spring rolls).



Conventional Cooking

To bake and roast food on one shelf position.



Bottom Heat

Choose this function after a cooking process to brown the food more on the bottom if needed. Use the lowest shelf level.



Dough Proving

To speed up the rising of the yeast dough. Cover the surface of the dough to prevent from drying.



The lamp may turn off automatically at a temperature below 80 °C during some heating functions.

SPECIALS



Preserving

To preserve vegetables and fruits, place canning jars in a baking tray filled with water, using heat-resistant jars with bayonet or screw caps of the same size. Use the lowest shelf position.



Dehydrating

To dry sliced fruit, vegetables and mushrooms. To allow the moisture-saturated air to escape and the fruit to dry better, it is advisable to open the oven door occasionally during the drying process.



Plate Warming

To preheat plates for serving.



Defrost

To defrost food (vegetables and fruit). The defrosting time depends on the amount and size of the frozen food.



Au Gratin

For dishes such as lasagna or potato gratin. To bake gratins and to brown.



Slow Cooking

Low temperature cooking process. It's perfect to cook delicate food (e.g., beef, veal or lamb).



Keep Warm

To keep food warm. Please note that some dishes may continue to cook and dry out while being kept warm. Cover the dishes if necessary.



Moist Fan Baking

This function is designed to save energy during cooking. When you use this function, the temperature inside the appliance may differ from the set temperature. The residual heat is used. The heating power may be reduced. For more information refer to "Daily Use" chapter, Notes on: Moist Fan Baking.

STEAM



Steam Regenerating

Food reheating with steam prevents surface drying. Heat is distributed in a gentle and even way, which allows to recover taste and aroma of food as just prepared. This function can be used to reheat food directly on a plate. You can reheat more than one plate at the same time, using different shelf positions.



Bread Baking

Use this function to prepare bread and bread rolls with professional-like result in terms of crispiness, colour and crust gloss.



Humidity Low

The function is suitable for meat, poultry, oven dishes and casseroles. Thanks to the combination of steam and heat, the meat gets a juicy and tender texture along with a crusty surface.



Pizza Function

Best for baking pizza and other dishes that require more heat from below.

6.2 Notes on: Moist Fan Baking

This function was used to comply with the energy efficiency class and ecodesign requirements (according to EU 65/2014 and EU 66/2014). Tests according to: IEC/EN 60350-1.

The oven door should be closed during cooking so that the function is not interrupted and the oven operates with the highest energy efficiency possible.

When you use this function the lamp automatically turns off after 30 sec.

For the cooking instructions refer to "Hints and tips" chapter, Moist Fan Baking. For general energy saving recommendations refer to "Energy Efficiency" chapter, Energy saving tips.

6.3 Setting: Heating functions

1. Turn on the appliance. The display shows the default heating function and the temperature.
 2. Press the symbol of the heating function  to enter the submenu.
 3. Select the heating function and press **OK**.
 4. Set the temperature. Press **OK**.
 5. Press **START**.
- Food Sensor - you can plug the sensor at any time before or during cooking. Refer to "Using the accessories, Food sensor" chapter.
6. **STOP** - press to turn off the heating function.
 7. Turn off the appliance.

6.4 Setting: Steam heating function

1. Turn on the appliance. Select the symbol of the heating function and press it to enter the submenu.
2. Set the steam heating function.
3. Press **OK**. The display shows the temperature settings.
4. Set the temperature.
5. Press **OK**.
6. Press the cover of the water drawer to open it.
7. Fill the water drawer with cold water to the maximum level (around 900 ml) until the signal sounds or the display shows the message. Do not fill the water drawer over its maximum capacity. There is a risk of water leakage, overflow and furniture damage.

WARNING!

Use only cold tap water. Do not use filtered (demineralised) or distilled water. Do not use other liquids. Do not pour flammable or alcoholic liquids into the water drawer.

8. Push the water drawer to its initial position.
9. Press **START**.
When the appliance reaches the set temperature, the signal sounds.
10. When the water drawer runs out of water, the signal sounds. Refill the water drawer.
11. Turn off the appliance.
Empty the water drawer after cooking ends.

WARNING!

The appliance is hot. There is a risk of burns. Be careful when you empty the water drawer.

Residual water can condensate in the cavity. After cooking, carefully open the oven door. When the appliance is cold, dry the cavity with a soft cloth. Wait for at least 60 min after each use to prevent hot water from exiting the water outlet valve.

6.5 Emptying water tank

Water tank indicator



The tank is full.



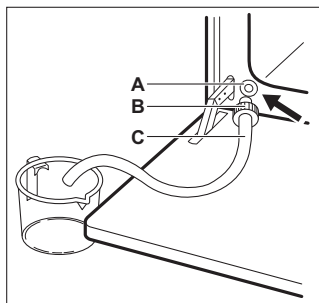
The tank is half full.



The tank is empty. Refill the tank.

If you put too much water into the tank, the safety outlet moves the excess water to the bottom of the oven interior.

1. Turn off the appliance. Leave the oven door open and wait until the appliance is cold.
2. Connect the draining pipe **C** to the outlet valve **A** through the connector **B**.



3. Keep the end of the pipe below the level of **A** and push **B** repeatedly to collect remaining water.
4. Detach **C** and **B** and dry the oven interior with a soft sponge.



Do not use the drained water to fill the water tank again.

6.6 Menu

Press to enter the menu.

Menu item		Application
Assisted Cooking		Lists automatic programmes.
Cleaning		Lists cleaning programmes.
Favourites		Lists the favourite settings.
Options		To set the appliance configuration.
Settings	Connections	To set the network configuration.
	Setup	To set the appliance configuration.
	Service	Shows the software version and configuration.

Submenu for: Cleaning

Submenu	Application
Pyrolytic cleaning, quick	Duration: 1 h.

Submenu	Application
Pyrolytic cleaning, normal	Duration: 1 h 30 min.
Pyrolytic cleaning, intense	Duration: 2 h 30 min.

Submenu for: Options

Submenu	Application
Light	Turns the lamp on and off.
Child Lock	Prevents accidental activation of the appliance.
Fast Heat Up	Shortens the heat up time. It is available only for some of the heating functions.
Cleaning Reminder	Turns the reminder on and off.
Digital Clock Style	Changes the format of the displayed time indication.

Submenu for: Connections

Submenu	Description
Wi-Fi	To enable and disable: Wi-Fi.
Remote Operation	To enable and disable remote operation. Option visible only after you turn on: Wi-Fi.
Auto Remote Operation	To start remote operation automatically after pressing START. Option visible only after you turn on: Wi-Fi.
Network	To check network status and the signal power of: Wi-Fi.
Forget Network	To disable current network from auto connection with the appliance.

Submenu for: Setup

Submenu	Description
Language	Sets the appliance language.

Submenu	Description
Display Brightness	Sets the display brightness.
Key Tones	Turns the tone of the touch fields on and off. It is not possible to mute the tone for  .
Buzzer Volume	Sets the volume of key tones and signals.
Time of Day	Sets the current time and date.

Submenu for: Service

Submenu	Description
Demo Mode	Activation / deactivation code: 2468
Software Version	Information about software version.
Reset All Settings	Restores factory settings.

6.7 Setting: Assisted Cooking

Assisted Cooking submenu consists of a set of additional functions and programs that are designed for dedicated dishes. Each dish in this submenu is provided with a suitable setting. You can adjust the time and the temperature during cooking.

For some of the dishes you can also cook with Food Sensor. The degree to which a dish is cooked:

- Rare
- Medium
- Well Done

1. Turn on the appliance.
2. Press .
3. Press . Enter Assisted Cooking.
4. Choose a dish or a food type.
5. Place the food inside the appliance and press START.

When the function ends, check if the food is ready. Extend the cooking time, if needed.

7. ADDITIONAL FUNCTIONS

7.1 Favourites ☆

You can save up to 3 of your favourite settings, such as heating function and cooking time.

1. Turn on the appliance.
2. Select the preferred setting.
3. Press .
4. Select: Favourites / Save current settings.
5. Press + to add the setting to the list of Favourites.
6. Press OK.

 - press to reset the setting.

 - press to cancel the setting.

7.2 Function lock

This function prevents an accidental change of the appliance function.

1. Turn on the appliance.
2. Set a heating function.
3. ☆,  - press at the same time to turn on the function.

☆,  - press at the same time to turn off the function.

7.3 Child Lock

This function prevents accidental activation of the appliance.

1. Turn on the appliance.
2. Press .
3. Select Options / Child Lock.
4. Press the code letters in an alphabetical order.

Child Lock is activated.

When this function is activated, access to: Timer, Wi-Fi and lamp is available.

To enable the use of the appliance, press the code letters in an alphabetical order.

The door is locked when this function is activated and the appliance is turned off.

7.4 Automatic switch-off

For safety reasons, if the heating function is active and no settings are changed, the

appliance will turn off automatically after a certain period of time.

 (°C)	 (h)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 245	5.5
250 - maximum	3

If you intend to run a heating function for a duration exceeding the automatic switch-off

time, set the cooking time. Refer to the 'Clock functions' chapter.

The Automatic switch-off does not work with the functions: Light, Food Sensor, End time.

7.5 Cooling fan

When the appliance operates, the cooling fan turns on automatically to keep the surfaces of the appliance cool. If you turn off the appliance, the cooling fan can continue to operate until the appliance cools down.

8. CLOCK FUNCTIONS

8.1 Clock functions description

Function	Description
Timer	To set the length of cooking. Maximum is 23 h 59 min. You can set what happens when the time is up by setting the preferred: End Action.
End Action	Sound Alarm - when the time is up the signal sounds. You can set this function at any time, even when the appliance is turned off. Sound Alarm and stop cooking - when the time is up the signal sounds and the heating function turns off. Pop up message only - when the time is up the message appears on the display. You can set this function at any time, even when the appliance is turned off.
Delayed start	To postpone the start and / or end of cooking.
Time Extension	To extend the cooking time.
Uptimer	To show how long the appliance operates. Maximum is 23 h 59 min. You can turn the function on and off. This function has no effect on the operation of the appliance.

8.2 Setting: Time of Day

1. Turn on the appliance.
2. Press: Time of Day.
3. Set the time.

4. Press OK.

8.3 Setting: Timer

1. Choose the heating function and set the temperature.
2. Press .
3. Set the time.
You can select the preferred End action by pressing ● ● ● .
4. Press OK. Repeat the action until the display shows the main screen.
When 10% of cooking time is left and the food does not seem to be ready, you can extend cooking time. You can also change the heating function. Press **+1min** to extend the cooking time.

8.4 Setting: Delayed start

1. Set the heating function and the temperature.
2. Press .
3. Set the cooking time.
4. Press ● ● ● .
5. Press: Delayed start.
6. Choose the desired start time.
7. Press OK. Repeat the action until the display shows the main screen.

8.5 Setting: Uptimer

1. Press .
2. Press ● ● ● .

3. Press: Uptimer.
4. Slide or press  to show the running time on the main screen.
5. Press OK. Repeat the action until the display shows the main screen.

8.6 Changing timer settings

You can change the set time during cooking at any time.

1. Press .
2. Set the timer value.
3. Press OK.

9. USING THE ACCESSORIES

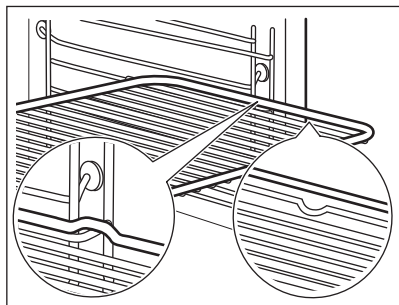
WARNING!

Refer to Safety chapters.

9.1 Inserting accessories

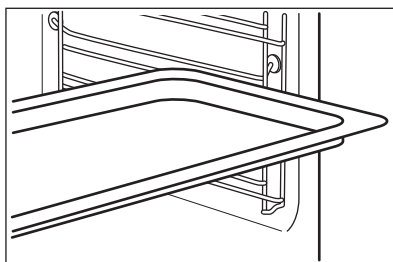
A small indentation at the top increases safety and provides tilt protection. The indentations are also anti-tip devices. The rim around the shelf prevents cookware from slipping off the shelf.

Wire shelf



Insert the shelf between the guide bars of the shelf support and make sure that the feet point down. Make sure that the shelf touches the back of the oven interior.

Baking tray / Deep pan



Push the tray between the guide bars of the shelf support. Place the baking tray with the slope towards the back of the oven interior.

9.2 Food Sensor

It measures the temperature inside the food. You can use it with every heating function.

There are two temperatures to be set:

- °C - the temperature inside the appliance. It should be at least 25 °C higher than the food core temperature.
-  - the food core temperature.

For the best cooking results:

- Ingredients should be at room temperature.
- Do not use it for liquid dishes.
- During cooking the needle of the food sensor must be fully inserted in the dish.

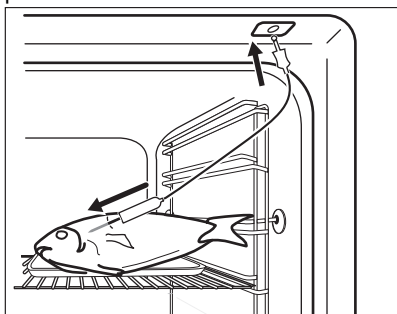
The appliance calculates an approximate end of cooking time. It depends on the quantity of food, the heating function and the temperature.

Cooking with: Food Sensor

WARNING!

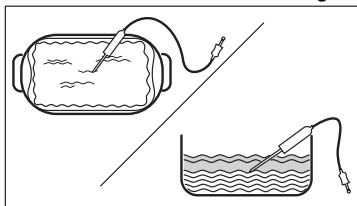
There is a risk of burns as Food Sensor and shelf supports become hot. Do not touch Food Sensor handle with bare hands. Always use oven gloves.

1. Turn on the appliance.
2. Set a heating function and, if necessary, the oven temperature.
3. Insert Food Sensor inside the dish:
Meat, poultry and fish
Insert the entire needle of the Food Sensor into the meat or fish at its thickest part.



Casserole

Insert the tip of Food Sensor exactly in the centre of the casserole. Food Sensor should be stabilized in one place during cooking. Use a solid ingredient to achieve that. Use the rim of the baking dish to support the silicone handle of Food Sensor. The tip of Food Sensor should not touch the bottom of a baking dish.



4. Plug Food Sensor into the socket located inside the appliance. Refer to "Product description" chapter.

The display shows the current temperature of Food Sensor.

5.  - press to set the core temperature of the sensor.
6. ● ● ● - press to set the preferred option:
 - Sound Alarm - when food reaches the core temperature, the signal sounds.
 - Sound Alarm and stop cooking - when food reaches the core temperature, the signal sounds and the cooking stops.
7. Select the option and repeatedly press OK to go to main screen.
8. Press START.
9. When the food reaches the set temperature, the signal sounds. Check if the food is ready. Extend the cooking time, if needed.
10. Remove Food Sensor plug from the socket and remove the dish from the appliance.

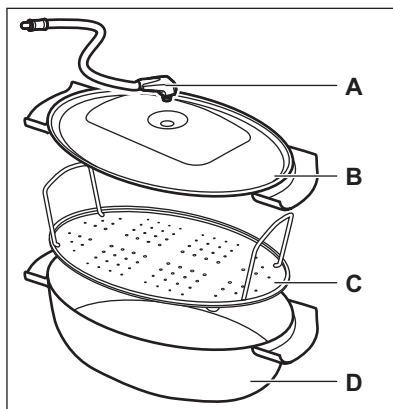
9.3 Steam pot for steam cooking



The steam pot is not supplied with the appliance. For more information, contact your local supplier.

Steam pot consists of:

- A. Injector tube - for steam cooking,
- B. Lid,
- C. Steel grill,
- D. Glass bowl.



Do not:

- put the hot steam pot on cold / wet surfaces.
- pour cold liquids into the steam pot when it is hot.
- use the steam pot on a hot cooking surface.
- clean the steam pot with abrasives, scourers and powders.

9.4 Steam cooking in the steam pot

1. Put the food onto the steel grill in the steam pot and cover it with the lid.

2. Put the injector tube into the hole in the lid.
3. Put the steam pot onto the second shelf position from the bottom.
4. Connect the injector tube to the steam inlet. Refer to "Product Description" chapter.
5. Set the appliance for the steam cooking function.

10. HINTS AND TIPS

10.1 Cooking recommendations

The temperature and cooking times in the tables are for guidance only. They depend on the recipes, quality and quantity of the ingredients used.

Your appliance may bake or roast differently than your previous appliance. The hints below show recommended settings for temperature, cooking time and shelf position for specific types of the food.

Count the shelf positions from the bottom of the oven floor.

If you cannot find the settings for a specific recipe, look for a similar one.

For energy saving tips refer to "Energy efficiency" chapter.

Symbols used in the tables:

	Food type
	Heating function
	Temperature

	Accessory
	Shelf position
	Cooking time (min)

10.2 Moist Fan Baking - recommended accessories

Use dark and non-reflective tins and containers. They have better heat absorption than light colour and reflective dishes.

- **Pizza pan** - dark, non-reflective, diameter 28cm
- **Baking dish** - dark, non-reflective, diameter 26cm
- **Ramekins** - ceramic, diameter 8cm, height 5 cm
- **Flan base tin** - dark, non-reflective, diameter 28cm

10.3 Moist Fan Baking

For the best results follow suggestions listed in the table below.

		°C		
Sweet rolls, 16 pieces	baking tray or dripping pan	180	2	20 - 30
Rolls, 9 pieces	baking tray or dripping pan	180	2	30 - 40
Pizza, frozen, 0.35 kg	wire shelf	220	2	10 - 15
Swiss Roll	baking tray or dripping pan	170	2	25 - 35

		°C		
Brownie	baking tray or dripping pan	175	3	25 - 30
Soufflé, 6 pieces	ceramic ramekins on wire shelf	200	3	25 - 30
Sponge flan base	flan base tin on wire shelf	180	2	15 - 25
Victoria sandwich	baking dish on wire shelf	170	2	40 - 50
Poached fish, 0.3 kg	baking tray or dripping pan	180	3	20 - 25
Whole fish, 0.2 kg	baking tray or dripping pan	180	3	25 - 35
Fish fillet, 0.3 kg	pizza pan on wire shelf	180	3	25 - 30
Poached meat, 0.25 kg	baking tray or dripping pan	200	3	35 - 45
Shashlik, 0.5 kg	baking tray or dripping pan	200	3	25 - 30
Cookies, 16 pieces	baking tray or dripping pan	180	2	20 - 30
Macaroons, 24 pieces	baking tray or dripping pan	180	2	25 - 35
Muffins, 12 pieces	baking tray or dripping pan	170	2	30 - 40
Savory pastry, 20 pieces	baking tray or dripping pan	180	2	25 - 30
Short crust biscuits, 20 pieces	baking tray or dripping pan	150	2	25 - 35
Tartlets, 8 pieces	baking tray or dripping pan	170	2	20 - 30
Vegetables, poached, 0.4 kg	baking tray or dripping pan	180	3	35 - 45
Vegetarian omelette	pizza pan on wire shelf	200	3	25 - 30
Mediterranean vegetables, 0.7 kg	baking tray or dripping pan	180	4	25 - 30

10.4 Information for test institutes

Tests according to IEC 60350-1.

				°C	
Small cakes, 20 per tray	Conventional Cooking	Baking tray	3	170	20 - 35
Small cakes, 20 per tray	True Fan Cooking	Baking tray	3	150 - 160	20 - 35
Small cakes, 20 per tray	True Fan Cooking	Baking tray	2 and 4	150 - 160	20 - 35
Apple pie, 2 tins Ø20 cm	Conventional Cooking	Wire shelf	2	180	70 - 90
Apple pie, 2 tins Ø20 cm	True Fan Cooking	Wire shelf	2	160	70 - 90
Fatless sponge cake, cake mould Ø26 cm ¹⁾	Conventional Cooking	Wire shelf	2	170	40 - 50

					
Fatless sponge cake, cake mould Ø26 cm ¹⁾	True Fan Cooking	Wire shelf	2	160	40 - 50
Fatless sponge cake, cake mould Ø26 cm ¹⁾	True Fan Cooking	Wire shelf	2 and 4	160	40 - 60
Short bread	True Fan Cooking	Baking tray	3	140 - 150	20 - 40
Short bread	True Fan Cooking	Baking tray	2 and 4	140 - 150	25 - 45
Short bread	Conventional Cooking	Baking tray	3	140 - 150	25 - 45
Toast ¹⁾	Grill	Wire shelf	4	max.	1 - 5

¹⁾ Preheat the appliance for 10 minutes.

11. CARE AND CLEANING



WARNING!

Refer to Safety chapters.

11.1 Notes on cleaning

Cleaning Agents

- Clean the front of the appliance only with a microfibre cloth with warm water and a mild detergent.
- Use a cleaning solution to clean metal surfaces.
- Clean stains with a mild detergent.

Everyday Use

- Clean the interior of the appliance after each use. Fat accumulation or other residue may cause fire.
- Moisture can condense in the appliance or on the door glass panels. To decrease the condensation, let the appliance work for 10 minutes before cooking. Do not store food in the appliance for longer than 20 minutes. Dry the interior of the appliance only with a microfibre cloth after each use.

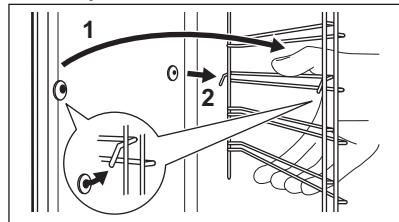
Accessories

- Clean all accessories after each use and let them dry. Use only a microfibre cloth with warm water and a mild detergent. Do not clean the accessories in a dishwasher.
- Do not clean the non-stick accessories using abrasive cleaner or sharp-edged objects.

11.2 Removing the shelf supports

Remove the shelf supports to clean the appliance.

1. Turn off the appliance and wait until it is cold.
2. Pull the front of the shelf support away from the side wall.
3. Pull the rear end of the shelf support away from the side wall and remove it.



4. Install the shelf supports in the opposite sequence.

The retaining pins on the telescopic runners must point to the front.

11.3 Pyrolytic Cleaning

Use it to clean the appliance and burn off the residues.



WARNING!

There is a risk of burns.

CAUTION!

If there are other appliances installed in the same cabinet, do not use them at the same time as this function. It can cause damage to the oven.

Do not start the function if you did not fully close the oven door.

1. Make sure the appliance is cold.
2. Remove all accessories.
3. Clean the oven interior and the inner door glass with warm water, a soft cloth and a mild detergent.
4. Turn on the appliance.
5. Press  / Cleaning.
6. Select the cleaning mode.

Option	Duration
Pyrolytic cleaning, quick	1 h
Pyrolytic cleaning, normal	1 h 30 min
Pyrolytic cleaning, intense	2 h 30 min

When the cleaning starts, the oven door is locked and the lamp is off. The cooling fan works at a higher speed.

STOP - press to stop the cleaning before it is completed.

Do not use the appliance until the door lock symbol disappears from the display.

7. When the cleaning ends, turn off the appliance and wait until it is cold.
8. Clean the oven interior with a soft cloth. Remove the residue from the bottom of the oven.

11.4 Cleaning the water tank

1. Turn off the appliance.
2. Place a deep pan below the steam inlet.
3. Pour water into the water drawer: 850 ml. Add citric acid: 5 teaspoons. Wait for 60 min.
4. Turn on the appliance and set the function: Humidity Low. Set the temperature to 230 °C.
5. Turn off the appliance after 25 min and wait until it is cold.

6. Turn on the appliance and set the function: Humidity Low. Set the temperature between 130 and 230 °C.
7. Turn off the appliance after 10 min and wait until it is cold.
8. Empty the water tank. Refer to Daily use, "Emptying water tank" chapter.
9. Rinse the water tank and clean the remaining limestone residue with a soft cloth.
10. Clean the drain pipe with warm water and a mild detergent.

Contact your water supplier to check the water hardness level.

Water classification: Clean the water tank every:

soft	75 cycles - 2.5 months
moderately hard	50 cycles - 2 months
hard	40 cycles - 1.5 months
very hard	30 cycles - 1 month

11.5 Cleaning Reminder

When the reminder appears, cleaning is recommended.

Use the function: Pyrolytic Cleaning.

11.6 Replacing the lamp

WARNING!

Risk of electric shock.
The lamp can be hot.

1. Turn off the appliance and wait until it is cold.
2. Disconnect the appliance from the mains.
3. Place the cloth on the oven floor.

CAUTION!

Always hold the halogen lamp with a cloth to prevent grease residue from burning on the lamp.

Back lamp

1. Turn the glass cover to remove it.
2. Clean the glass cover.
3. Replace the lamp with a suitable 300 °C heat-resistant lamp.

4. Install the glass cover.

12. TROUBLESHOOTING



WARNING!

Refer to Safety chapters.

12.1 What to do if...

Problem description	Cause and remedy
You cannot activate or operate the appliance.	The appliance is not connected to an electrical supply or it is connected incorrectly.
The appliance does not heat up.	The clock is not set. To set the clock refer to "Clock functions" chapter.
	The door is not closed correctly.
	The fuse is blown. Make sure the fuse is the cause of the problem. If the problem recurs, contact a qualified electrician.
	Child Lock is activated.
The lamp is turned off.	The lamp is burnt out. Replace the lamp. For details refer to "Care and Cleaning" chapter.
There is water in the appliance cavity.	The water tank was filled with too much water.
The steam cooking does not work.	There is lime residue in the steam inlet opening.
	There is no water in the water tank.
It takes more than 3 min to empty the water tank or the water leaks from the steam inlet opening.	There is lime residue in the steam inlet opening. Clean the water tank.
 Power cut always stops cleaning. Repeat cleaning if it's interrupted by power failure.	
Trouble with wireless network signal.	Check if your mobile device is connected to the wireless network. Check your wireless network and router. Restart the router.
New router installed or router configuration changed.	To configure appliance and mobile device again, refer to "Before first use" chapter, Wireless connection.
The wireless network signal is weak.	Move router as close to the appliance as possible.
The wireless signal is disrupted by microwave oven placed near the appliance.	Turn off the microwave oven. Avoid using microwave oven and the Remote operation of the appliance at the same time. Microwaves disrupt WiFi signal.

12.2 Error codes

When the software error occurs, the display shows error message. You will find the list of problems in the table below.

Code and description	Remedy
C2 - the Food Sensor is in the appliance cavity during Pyrolytic Cleaning.	Take out the Food Sensor.
C3 - the door is not fully closed during Pyrolytic Cleaning.	Close the door.
F111 - Food Sensor is not correctly inserted into the socket.	Fully plug Food Sensor into the socket.
F240, F439 - the touch fields on the display do not work properly.	Clean the surface of the display. Make sure there is no dirt on the touch fields.
F601 - there is a problem with Wi-Fi signal.	Check your network connection. Refer to "Before first use" chapter, Wireless connection.
F604 - the first connection to Wi-Fi failed.	Turn the appliance off and on and try again. Refer to "Before first use" chapter, Wireless connection.
F908 - the appliance system cannot connect with the control panel.	Turn the appliance off and on.
F602, F603 - Wi-Fi is not available. ¹⁾	Turn the appliance off and on.

¹⁾ When the following error message continues to appear on the display, it means a faulty subsystem may have been disabled. In such a case contact your dealer or an Authorized Service Centre. If one of these errors occurs, the rest of the appliance functions will continue to work as usual.

12.3 Service data

If you cannot find a solution to the problem yourself, contact your dealer or an Authorized Service Centre.

The necessary data for the service centre is on the rating plate. The rating plate is located on the front frame of the appliance. It is visible when you open the door. Do not remove the rating plate from the appliance.

We recommend that you write the data here:

Model (MOD.):

Product number (PNC):

Serial number (S.N.):

13. ENERGY EFFICIENCY

13.1 Product Information Sheet and Product Information according to EU Energy Labelling and Ecodesign Regulations

Supplier's name	Electrolux
Model identification	EOK9P4B0 949494875
Energy Efficiency Index	81.2
Energy efficiency class	A+
Energy consumption with a standard load, conventional mode	0.93 kWh/cycle
Energy consumption with a standard load, fan-forced mode	0.69 kWh/cycle
Number of cavities	1

Heat source	Electricity
Volume	72 l
Type of oven	Built-In Oven
Mass	34.0 kg

IEC/EN 60350-1 - Household electric cooking appliances - Part 1: Ranges, ovens, steam ovens and grills - Methods for measuring performance.

13.2 Product Information for power consumption and maximum time to reach applicable low power mode

Power consumption in standby	0.8 W
Power consumption in network standby	2.0 W
Maximum time needed for the equipment to automatically reach the applicable low power mode	20 min

For guidance on how to activate and deactivate the wireless network connection, refer to "Before first use" chapter.

13.3 Energy saving tips

Following tips below will help you save energy when using your appliance.

Make sure that the appliance door is closed when the appliance operates. Do not open the appliance door too often during cooking. Keep the door gasket clean and make sure it is well fixed in its position.

Use metal cookware and dark, non-reflective tins and containers to improve energy saving.

Do not preheat the appliance before cooking unless specifically recommended.

Keep breaks between baking as short as possible when you prepare a few dishes at one time.

Cooking with fan
When possible, use the cooking functions with fan to save energy.

Residual heat
When the cooking duration is longer than 30 min, reduce the appliance temperature to minimum 3 - 10 min before the end of cooking. The residual heat inside the appliance will continue to cook.

Use the residual heat to keep the food warm or warm up other dishes.

When you turn off the appliance, the display shows the residual heat.

If a programme with Duration is activated and the cooking time is longer than 30 min, the heating elements automatically turn off earlier in some appliance functions.

Keep food warm
Choose the lowest possible temperature setting to use residual heat and keep the food warm. The residual heat indicator or temperature appears on the display.

Cooking with the lamp off
Turn off the lamp during cooking. Turn it on only when you need it.

Moist Fan Baking
Function designed to save energy during cooking.

When you use this function the lamp automatically turns off after 30 sec. You may turn on the lamp again but this action will reduce the expected energy savings.

Standby mode
After 2 min the display switches to standby mode.

14. ENVIRONMENTAL CONCERNS

Recycle materials with the symbol . Put the packaging in relevant containers to recycle it. Help protect the environment and human health by recycling waste of electrical and electronic appliances. Do not dispose of

appliances marked with the symbol  with the household waste. Return the product to your local recycling facility or contact your municipal office.

Velkomin til Electrolux! Þakka þér fyrir að velja heimilistækið okkar.



Fá leiðbeiningar um notkun, bæklinga, bilanaleit, þjónustu- og viðgerðarupplýsingar.
www.electrolux.com/support

Með fyrirvara á breytingum.

EFNISYFIRLIT

1. ÖRYGGISUPPLÝSINGAR.....	26
2. ÖRYGGISLEIÐBEININGAR.....	28
3. VÖRULÝSING.....	31
4. STJÓRNBOÐ.....	32
5. FYRIR FYRSTU NOTKUN.....	33
6. DAGLEG NOTKUN.....	34
7. VIÐBÓTARSTILLINGAR.....	38
8. TÍMASTILLINGAR.....	39
9. AUKABÚNAÐURINN NOTAÐUR.....	40
10. ÁBENDINGAR OG RÁÐ.....	42
11. UMHIRÐA OG HREINSUN.....	44
12. BILANALEIT.....	46
13. ORKUNÝTNI.....	48
14. UMHVERFISMÁL.....	49

1. ⚠ ÖRYGGISUPPLÝSINGAR

Fyrir uppsetningu og notkun heimilistækisins skal lesa meðfylgjandi leiðbeiningar vandlega. Framleiðandinn ber ekki ábyrgð á neinum meiðslum eða skemmdum sem leiða af rangri uppsetningu eða notkun. Geymdu alltaf leiðbeiningarnar á öruggum stað þar sem auðvelt er að nálgast þær til síðari notkunar.

1.1 Öryggi barna og viðkvæmra einstaklinga

- Börn, 8 ára og eldri og fólk með minnkaða líkamlega-, skyn- eða andlega getu, eða sem skortir reynslu og þekkingu, mega nota þetta tæki, ef þau eru undir eftirliti eða hafa verið veittar leiðbeiningar varðandi örugga notkun tækisins og ef þau skilja hættuna sem því fylgir. Halda skal börnum yngri en 8 ára gömlum og fólki með mjög miklar og flóknar fatlanir frá heimilistækinu, nema þau séu undir stöðugu eftirliti.

- Hafa ætti eftirlit með börnum til að tryggja að þau leiki sér ekki með heimilistækið og fartæki með smáforritinu.
- Haltu öllum umbúðum frá börnum og fargaðu þeim á viðeigandi hátt.
- VIÐVÖRUN: Heimilistækið og aðgengilegir hlutar þess hitna meðan á notkun stendur. Haltu börnum og gæludýrum fjarri heimilistækinu þegar það er í notkun og þegar það kólnar.
- Ef heimilistækið er með barnalæsingu ætti hún að vera virkjuð.
- Börn eiga ekki að hreinsa eða framkvæma notandaviðhald á heimilistækinu án eftirlits.

1.2 Almenn öryggi

- Þetta heimilistæki er eingöngu ætlað til matreiðslu.
- Þetta heimilistæki er hannað til notkunar innanhúss á heimilum.
- Þetta heimilistæki má nota á skrifstofum, í herbergjum hótela, herbergjum gestahúsa, bændagistingum og öðrum sambærilegum gistirýmum þar sem notkun er ekki meiri en almenn (meðal) heimilisnotkun.
- Einungis til þess hæfur aðili má setja upp þetta heimilistæki og skipta um snúruna.
- Ekki má nota heimilistækið fyrr en innbyggða virkið hefur verið uppsett.
- Aftengdu heimilistækið frá rafmagns- og vatnsinntaki áður en hvers kyns viðhaldsvinna fer fram.
- Ef rafmagnssnúra er skemmd verður framleiðandi, viðurkennd þjónustumiðstöð, eða álíka hæfur aðili að skipta um hana til að forðast hættu vegna rafmagns.
- VIÐVÖRUN: Tryggðu að slökkt sé á heimilistækinu áður en þú skiptir um ljósið til að forðast möguleika á raflosti.
- VIÐVÖRUN: Heimilistækið og aðgengilegir hlutar þess hitna meðan á notkun stendur. Gæta ætti varúðar þegar hitunarelementin eru snert eða yfirborð holrýmis heimilistækisins.

- Notaðu alltaf hanska við að taka úr og setja í aukahluti eða eldföst matarílát.
- Notaðu aðeins þann matarmæli (kjöthitamæli) sem ráðlagður er fyrir þetta heimilistæki.
- Til þess að taka hillustuðninginn úr skal fyrst toga í framhluta hillustuðningsins og síðan afturhluta hans frá hliðarveggjunum. Komdu hilluberunum fyrir í öfugri röð.
- Notaðu ekki gufuhreinsibúnað til að hreinsa heimilistækið.
- Notaðu ekki sterk tærandi hreinsiefni eða beittar málmsköfur til að hreinsa glerhurðina þar sem slíkt getur rispað yfirborðið, sem getur aftur leitt til þess að glerið brotnar.
- Fyrir hitahreinsun skaltu fjarlægja alla aukahluti og allt sem er inni í rými heimilistækisins.

2. ÖRYGGISLEIÐBEININGAR

2.1 Upsetning

AÐVÖRUN!

Einungis til þess hæfur aðili má setja upp þetta heimilistæki.

- Fjarlægðu allar umbúðir.
- Ekki setja upp eða nota skemmt heimilistæki.
- Fylgdu uppsetningarleiðbeiningunum sem eru á vefsíðu okkar.
- Alltaf skal sýna aðgát þegar heimilistækið er fært vegna þess að það er þungt. Notaðu alltaf öryggishanska og lokaðan skóbúnað.
- Dragðu heimilistækið ekki á handfanginu.
- Settu heimilistækið upp á öruggum og hentugum stað sem uppfyllir uppsetningarkröfur.
- Haltu lágmarksfjarlægð frá öðrum heimilistækjum og einingum.
- Áður en þú setur upp ofninn skaltu athuga hvort hurðin opnast án heftingar.
- Heimilistækið er útbúið rafstýrðu kælikerfi. Það þarf rafstraum til að geta gengið.

2.2 Rafmagnstenging

AÐVÖRUN!

Hætta á eldi og raflosti.

- Allar rafmagnstengingar skulu framkvæmdar af viðurkenndum rafvirkja.
- Heimilistækið verður að vera jarðengt.
- Gakktu úr skugga um að færíbreyturnar á merkiplötunni séu samhæfar við rafmagnsflokkun aðalæðar afgangja.
- Notaðu alltaf rétt ísetta innstungu sem ekki veldur raflosti.
- Notaðu ekki fjöltengi eða framlengingarsnúrur.
- Gakktu úr skugga um að rafmagnsklóin og snúran verði ekki fyrir skemmdum. Ef skipta þarf um rafmagnssnúru verður viðurkennd þjónustumiðstöð okkar að sjá um það.
- Ekki láta rafmagnssnúrurnar snerta eða koma nálægt hurð heimilistækisins, eða skotið undir heimilistækinu, sérstaklega þegar það er í gangi eða hurðin er heit.
- Vörn lifandi og einangraðra hluta gegn raflosti verður að vera fest þannig að ekki sé hægt að fjarlægja hana án verkfæra.
- Aðeins skal tengja rafmagnsklóna við rafmagnsinnstunguna í lok

- uppsetningarinnar. Gakktu úr skugga um að rafmagnsklóin sé aðgengileg eftir uppsetningu.
- Ef rafmagnsinnstungan er laus, skal ekki tengja rafmagnsklóna.
 - Ekki toga í snúrana til að taka tækið úr sambandi. Taktu alltaf um klóna.
 - Notaðu aðeins réttan einangrunarbúnað: Línuvarnarstraumlóka, öryggi (öryggi með skrufgangi fjarlægð úr höldunni), lekaliða og spólurofa.
 - Rafmagnsuppsetningin verður að vera með einangrunarbúnað sem leyfir þér að aftengja tækið frá stofnæð á öllum pólum. Einangrunarbúnaðurinn verður að hafa að lágmarki 3 mm snertiopnunarviðd.
 - Lokaðu alveg hurð heimilistækisins áður en þú tengir rafmagnsklóna við innstunguna.
 - Þessu tæki fylgja rafmagnskló og -snúra.

Tegundir kapla sem hægt er að nota fyrir uppsetningu eða endurnýjun í Evrópu:

H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F

Fyrir þann hluta vírsins vísast til heildarorkunnar á upplýsingaspjaldinu. Þú getur einnig vísað til töflunnar:

Heildarafl (W)	Hluti vírsins (mm ²)
hámark 1380	3x0.75
hámark 2300	3x1
hámark 3680	3x1.5

Jarðtengingin (grænn / gulur vír) verður að vera 2 cm lengri en brúni fasavírin og blái hlutlausí vírin.

2.3 Notkun

⚠ AÐVÖRUN!

Hætta á meiðslum, bruna og raflosti eða sprengingu.

- Breytið ekki eiginleikum heimilistækisins.
- Gangið úr skugga um að loftræstiop séu ekki stífluð.
- Látið heimilistækið ekki vera án eftirlits á meðan það er í gangi.

- Slökkvið á heimilistækinu eftir hverja notkun.
- Farið varlega þegar hurð heimilistækisins er opnuð á meðan það er í gangi. Heitt loft getur losnað út.
- Notið ekki heimilistækið með blautar hendur eða þegar það er í snertingu við vatn.
- Beitið ekki þrýstingi á opna hurð.
- Notið ekki heimilistækið sem vinnusvæði eða geymslusvæði.
- Opnið hurð heimilistækisins varlega. Notkun efna sem innihalda áfengi getur valdið blöndu af áfengi og lofti.
- Láttu ekki neista eða opinn eld komast í snertingu við heimilistækið þegar þú opnar hurðina.
- Notaðu alltaf gler og krukkur sem eru með niðursuðusampykki.
- Setjið ekki eldfim efni eða hluti bleytta með eldfimum efnum í, nálægt, eða á heimilistækið.
- Deildu ekki Wi-Fi aðgangsorðinu þínu.

⚠ AÐVÖRUN!

Hætta á eldi og skemmdum á heimilistækinu.

- Til að koma í veg fyrir skemmdir eða aflitun á gljáhúðinni:
 - setjið ekki ofnáhöld eða aðra hluti beint á botn heimilistækisins.
 - setjið ekki álpappír beint á botn heimilistækisins.
 - setjið ekki vatn beint inn í heitt heimilistækið.
 - látið ekki raka rétti og rök matvæli vera inni í heimilistækinu eftir að matreiðslu er lokið.
 - farið varlega þegar aukahlutir eru fjarlægðir eða settir upp.
- Aflitun á glerungnum eða ryðfríu stáli hefur engin áhrif á getu eða frammistöðu heimilistækisins.
- Notið djúpa skúffu fyrir rakar kökur. Ávaxtasafi veldur blettum sem geta verið varanlegir.
- Alltaf skal elda með hurð heimilistækisins lokaða.
- Ef heimilistækið er uppsett bak við innréttingarplötu (t.d. hurð) þá þarf að ganga úr skugga um að hurðin sé aldrei lokuð þegar tækið er í notkun. Hiti og raki geta safnast upp bak við lokaða

innréttingarplötu og leitt til skemmda á tækinu, ytra byrði tækisins eða gólfi. Því skal ekki loka innréttingarplötunni fyrir en tækið hefur náð að kólna að fullu eftir notkun.

2.4 Umhirða og hreinsun

AÐVÖRUN!

Hætta á meiðslum, eldsvoða eða skemmdum á heimilistækinu.

- Áður en viðhald fer fram skal slökkva á heimilistækinu og aftengja rafmagnsklóna frá rafmagnsinnstungunni.
- Gakktu úr skugga um að heimilistækið sé kalt. Hætta er á því að glerplöturnar brotni.
- Skiptið umsvifalaust um glerplötur ef þær verða fyrir skemmdum. Hafðu samband við viðurkennda þjónustumiðstöð.
- Farðu varlega þegar þú tekur hurðina af heimilistækinu. Hurðin er þung!
- Hreinsaðu heimilistækið reglulega til að yfirborðsefnin á því endist betur.
- Hreinsaðu heimilistækið með mjúkum rökum klút. Notaðu aðeins hlutlaus þvottaefni. Notaðu ekki neinar vörur með svarfefnum, stálull, leysiefni eða málmhluti.
- Ef þú notar ofnasprey skaltu fara eftir öryggisleiðbeiningum á umbúðum þess.

2.5 Hreinsun með eldglæðingu

AÐVÖRUN!

Hætta á meiðslum / eldsvoða / uppgufun efna (gufaureykur) við eldglæðingarstillingu.

- Áður en hreinsun með eldglæðingu fer fram og forhitun fer í gang skaltu fjarlægja úr ofnrýminu:
 - Allar matarleifar, dreggjar, olíu eða feiti sem lekið hefur niður.
 - alla hluti sem hægt er að losa (þ.m.t. plötur, plötubera í hliðum o.s.frv. sem fylgja heimilistækinu), sérstaklega alla viðloðunarfría potta, pönnur, bakka, áhöld o.s.frv.
- Lestu leiðbeiningar fyrir eldglæðingu vandlega.
- Haldið börnum frá heimilistækinu þegar hreinsun með eldglæðingu stendur yfir.

Heimilistækið verður mjög heitt og berst heitt loft úr loftopum að framan.

- Hreinsun með eldglæðingu er aðgerð með háum hita sem getur losað gufur út frá leifum eftir eldun og byggingarefni og er því mælt með fyrir notendur að:
 - tryggja góða loftræstingu meðan á hreinsun með eldglæðingu stendur og eftir hana.
 - tryggja góða loftræstingu meðan á forhitun stendur og eftir hana.
- Skvettu ekki né heldur settu vatn á ofnhurðina á meðan hreinsun með eldglæðingu stendur eða eftir hana til að forðast skemmdir á glerplötunum.
- Gufur sem koma frá öllum ofnum með eldglæðingu / matarleifum samkvæmt lýsingu eru ekki skaðlegar fyrir manneskjur, þ.m.t. börn eða fólk með undirliggjandi sjúkdóma.
- Haldið gæludýrum frá heimilistækinu á meðan hreinsun með eldglæðingu og forhitun stendur yfir. Lítil gæludýr (sérstaklega fuglar og skriðdýr) geta verið mjög viðkvæm fyrir breytingum á hitastigi og uppgufun.
- Viðloðunarfrítt yfirborð á pottum, pönnum, bökkum, áhöldum o.s.frv. geta orðið fyrir skemmdum vegna mikils hita við eldglæðingu í öllum ofnum sem búnir eru eldglæðingu og geta líka gefið frá sér lítillaga skaðlegar gufur.

2.6 Eldað við gufu

AÐVÖRUN!

Hætta á bruna og skemmdum á heimilistækinu.

- Gufa sem sleppur út getur valdið brunasárum:
 - Ekki opna hurðina á heimilistækinu á meðan eldað er með gufu.
 - Opnaðu hurðina á tækinu varlega þegar eldað hefur verið með gufu.

2.7 Innri lýsing

AÐVÖRUN!

Hætta á raflosti.

- Varðandi ljósin inn í þessari vöru og ljós sem varahluti sem seld eru sérstaklega:

Þessi ljós eru ætluð að standast öfgakenndar aðstæður í heimilistækjum eins og hitastig, titring, raka eða til að senda upplýsingar um rekstrarstöðu tækisins. Þau eru ekki ætluð til að nota í öðrum tækjum og henta ekki sem lýsing í herbergjum heimila.

- Þessi vara inniheldur ljósgjafa í orkunýtniflokki G.
- Notaðu aðeins ljós með sömu tæknilýsingu.

2.8 Þjónusta

- Hafðu samband við viðurkennda þjónustumiðstöð til að gera við heimilistækið.

- Notaðu eingöngu upprunalega varahluti.

2.9 Förgun

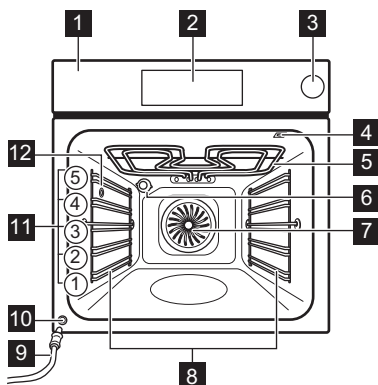
⚠ AÐVÖRUN!

Hætta á meiðslum eða köfnun.

- Hafðu samband við staðbundin yfirvöld fyrir upplýsingar um hvernig skuli farga heimilistækinu.
- Aftengdu tækið frá rafmagni.
- Klipptu rafmagnssnúruna af upp við heimilistækið og fargaðu henni.

3. VÖRULÝSING

3.1 Almennt yfirlit



- 1 Stjórnborð
- 2 Skjár
- 3 Vatnsskúffa
- 4 Innstunga fyrir matvælaskynjara
- 5 Hitunareining
- 6 Ljós
- 7 Vifta
- 8 Hilluberarar, lausir
- 9 Afrennslisrör
- 10 Úttaksloki vatns
- 11 Hillustöður
- 12 Gufuúttak

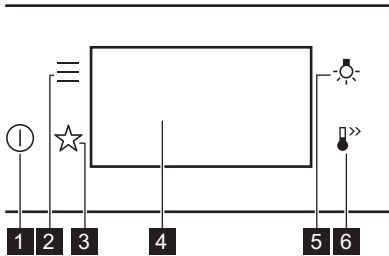
- 8 Hilluberarar, lausir
- 9 Afrennslisrör
- 10 Úttaksloki vatns
- 11 Hillustöður
- 12 Gufuúttak

3.2 Aukabúnaður

- **Vírhillla**
Fyrir kökuform, eldföst ílát, steikta rétti, eldunarílát / diska.
- **Bökunarplata**
Fyrir rakar og mjúkar kökur, bakaðar vörur, brauð, stórar steikur, frosnar máltíðir og til að ná í vökva sem lekur, t.d. fitu þegar matur er steiktur á vírhillu.
- **Grill- / steikingarskúffa**
Til að baka og steikja eða sem ílát til að safna fitu.
- **Food Sensor (Matvælaskynjari)**
Til að stjórna eldun á grundvelli hitastigs inni í matvælunum.
- **Útdraganlegar rennur**
Til að setja inn og fjarlægja plötur og vírhillur með einfaldari hætti.

4. STJÓRNBORÐ

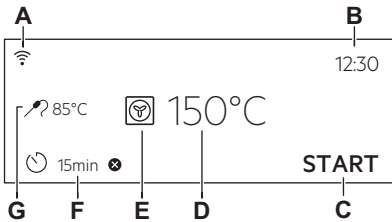
4.1 Yfirlit yfir stjórnborð



1	ON (KVEIKT) / OFF (SLÖKK T)	Ýttu á og haltu inni til að kveikja og slökkva á heimilistækinu.
2	Menu (Valmynd)	Sýnir lista yfir valkosti heimilis-tækisins og stillingaraðgerðir.
3	Favourites (Uppáhalds)	Sýnir lista yfir uppáhaldsstillingar.
4	Skjár	Sýnir núverandi stillingar heimilis-tækisins.
5	Ljósrofi	Til að kveikja og slökkva á ljósinu.
6	Fast Heat Up (Hröð upphitun)	Til að kveikja og slökkva á aðgerðinni: Fast Heat Up (Hröð upphitun).

4.2 Skjár

Skjár sem sýnir stillingar á lykilaðgerðum.



- A. Wi-Fi
- B. Time of Day (Tími dags)
- C. START (BYRJA) / STOP (STÖÐVA)
- D. Temperature (Hitastig)
- E. Upphitunaraðgerðir
- F. Timer (Tímastillir)
- G. Food Sensor (Matvælaskynjari) (aðeins valdar gerðir)

Skjávísar	
OK	Til að staðfesta valið / stillinguna.
<	Til að fara eitt stig til baka í valmyndinni.
↶	Til að afturkalla síðustu aðgerð.
⏻	Til að kveikja og slökkva á valkostunum.
🔔	Hljóðviðvörðunaraðgerðin er virkjuð.
🔔 STOP	Hljóðviðvörðunar- og stöðvun eldunar-aðgerðirnar er virkjaðar.
🔔	Sprettiskilaboð eingöngu eru virkjuð.
🕒	Delayed start (Seinkuð ræsing) aðgerðin er virkjuð.
✕	Til að afturkalla stillinguna.
📶	Kveikt er á Wi-Fi-tengingu.
📶	Kveikt er á Remote Operation (Fjarstýring).

5. FYRIR FYRSTU NOTKUN

ADVÖRUN!

Sjá kafla um Öryggismál.

5.1 Fyrsta tenging

Skjárinn sýnir móttökuskilaboð eftir fyrstu tengingu.

Þú verður að stilla: Language (Tungumál), Display Brightness (Skjábirta), Key Tones (Lykiltónar), Buzzer Volume (Hljóðstyrkur hljóðgjafa), Time of Day (Tími dags).

5.2 Þráðlaus tenging

Til að tengja heimilistækið þarftu:

- Þráðlaust netkerfi með nettengingu.
 - Fartæki sem er tengt við sama þráðlausa netkerfið.
1. Til að hlaða niður appinu skaltu skanna QR-kóðann sem finna má aftan á notandahandbókinni. Þú getur líka hlaðið niður appinu beint úr App store.
 2. Fylgdu leiðbeiningum um samræmingu í appinu.
 3. Kveiktu á heimilistækinu.
 4. Ýttu á . Veldu: Settings (Stillingar) / Connections (Tengingar).
 5.  - renndu eða ýttu á til að kveikja eða slökkva: Wi-Fi.

Þráðlaus netbúnaður heimilistækisins ræsist innan 90 sek.



Af öryggisástæðum slokknar sjálfkrafa á fjarstýringu eftir 24 klst. Endurtaktu innsetningarferlið ef þörf krefur.

Tíðni	2.4 GHz WLAN
	2400 - 2483.5 MHz
Samskiptareglur	IEEE 802.11b DSSS, 802.11g/n OFDM

Hámarkskraftur	EIRP < 20 dBm (100 örbylgja)
Þráðlaust net - eining	NIUS-50

5.3 Hugbúnaðarleyfi

Hugbúnaðurinn í þessari vöru inniheldur íhluti sem eru byggðir á frjálsum og opnum hugbúnaði. Electrolux viðurkennir það sem opinn hugbúnaður og samþykkt um vélmenni hafa lagt til þróunarverkefnisins.

Til að fá aðgang að frumkóða þessa ókeypis og opna hugbúnaðarhluta, þar sem leyfisveiting gerir birtingu að skilyrði, og til að fá aðgang að heildarupplýsingum um höfundarétt og viðeigandi leyfisskilyrði skaltu heimsækja: <http://electrolux.opensoftwarerepository.com> (mappa NIUS).

5.4 Forhitun og hreinsun

Forhitaðu heimilistækið tómt fyrir fyrstu notkun og fyrstu snertingu við matvæli. Heimilistækið kann að gefa frá sér vonda lykt og reyk. Lofta skal rýmið meðan á forhitun stendur.

1. Fjarlægðu allan aukabúnað og lausa hillubera úr heimilistækinu.
2. Stilltu  aðgerðina. Stilltu hámarkshitastigið. Láttu heimilistækið ganga í 1 klst.
3. Stilltu  aðgerðina. Stilltu hámarkshitastigið. Láttu heimilistækið ganga í 15 mín.
4. Slökktu á heimilistækinu og bíddu þar til það er kalt.
5. Hreinsaðu heimilistækið eingöngu með trefjaklút, volgu vatni og mildu hreinsiefni.
6. Settu fylgihlutina og fjarlægjanlegu hillustoðirnar aftur í sína upphaflegu stöðu.

6. DAGLEG NOTKUN

AÐVÖRUN!

Sjá kafla um Öryggismál.

6.1 Upphitunaraðgerðir

STANDARD (STAÐLAÐ)

	Grill Til að grilla þunnar sneiðar af mat og til að rista brauð.
	Turbo Grilling (Blástursgrillun) Til að steikja stór kjötstykki eða alifuglakjöt á beini á einni hillustöðu. Til að baka gratínrétti og til að brúna.
	True Fan Cooking (Eldun með hefðbundnum blæstri) Til að steikja kjöt og baka kökur. Stilltu á lægra hitastig en á yfir-undir hita þar sem viftan dreifir hitanum jafnt inni í ofninum.
	Frozen Foods (Frosin matvæli) Fullkomið fyrir tilbúnar máltíðir (t.d. fransk-ar kartöflur, króketur eða vorrúllur).
	Conventional Cooking (Hefðbundin matreiðsla) Til að baka og steikja í einni hillustöðu.
	Bottom Heat (Undirhiti) Veldu þessa aðgerð eftir eldun til að brúna matinn meira á botninum ef þörf er á. Notaðu lægstu hillustöðuna.
	Dough Proving (Hefun deigs) Til að hraða hefun gerdeigsins. Breiddu yfir deigið til að koma í veg fyrir að það þorni.



Ljosið kann að slökkva sjálfkrafa á sér við hitastig undir 80 °C við sumar hitunaraðgerðir.

SPECIALS (SÉRAÐGERÐIR)

	Preserving (Niðursuða) Til að sulta grænmeti og ávexti skaltu setja niðursuðukrúkkur í bókunarplötu fylltar með vatni, og nota hitaþolnar glerkrúkkur með smellujárni eða skrúflokki af sömu stærð. Notaðu neðstu hillustöðuna.
---	---



Dehydrating (burrkun)
Til að þurrka sneidda ávexti, grænmeti og sveppi. Mælt er með að opna ofnhurðina af og til meðan á þurrkunarferlinu stendur til að hleypa gufumettuðu lofti út og ávöxt-um að þorna betur.



Plate Warming (Upphitun disks)
Til að forhita diska áður en boríð er fram.



Defrost (Affrysta)
Til að þíða matvæli (grænmeti og ávexti). Tímalengd affrýstingar veltur á magni og stærð frosna matarins.



Au Gratin (Gratínera)
Fyrir rétti eins og lasagne eða kartöflugratín. Til að baka gratínrétti og til að brúna.



Slow Cooking (Hægeldun)
Eldunarferli með lágu hitastigi. Þetta er tilvalið til að elda viðkvæman mat (t.d. nau-takjöt, kálfbakjöt eða lambakjöt).



Keep Warm (Halda hita)
Til að halda mat heitum. Vinsamlegast athugaðu að sumir réttir halda áfram að eldast og þorna upp á meðan þeim er haldið heitum. Breiddu yfir réttinn ef þörf krefur.



Moist Fan Baking (Bökun með rökum blæstri)
Þessi aðgerð er hönnuð til að spara orku á meðan eldað er. Þegar þú notar þessa aðgerð kann hitastigið í rýminu að vera frábrugðið innstillta hitastiginu. Afgangshiti er notaður. Hitunarkraftur kann að vera minni. Fyrir frekari upplýsingar má sjá kaflann „Dagleg notkun“, ráð fyrir: Moist Fan Baking (Bökun með rökum blæstri).

STEAM (GUFA)



Steam Regenerating (Gufumyndandi)
Endurhitun matar með gufu kemur í veg fyrir að yfirborðið þorni. Hita er dreift á varfærinn og jafnan hátt, sem gerir kleift að endurheimta bragð og lykt matarins líkt og þegar hann var búinn til. Hægt er að nota þessa aðgerð til að endurhita mat beint á disk. Þú getur hitað upp fleiri en einn disk í einu með því að nota ólíkar hillustöður.



Bread Baking (Brauðbakstur)

Notaðu þessa aðgerð til að baka brauð og rúnnstykki með fagmannlegum hætti er varðar stökka skorpu, lit og gljáa á skorpuinni.



Humidity Low (Raki lítill)

Þessi aðgerð er hentug fyrir kjöt, alifuglakjöt, ofnrétti og pottrétti. Þökk sé samsetningu á gufu og hita verður kjötið safaríkt og meyrð ásamt því að vera stökkt að utan.



Pizza Function (Pítsuaðgerð)

Best til að baka písur og aðra rétti sem þurfa meiri hita neðan frá.

6.2 Athugasemdir varðandi: Moist Fan Baking (Bökun með rökum blæstri)

Þessi aðgerð var notuð til að uppfylla skilyrði flokkunar á orkunýtni og vishönnunar (í samræmi við EU 65/2014 og EU 66/2014). Prófanir í samræmi við: IEC/EN 60350-1.

Ofnhurðin ætti að vera lokuð meðan á matreiðslu stendur þannig að aðgerðin verði ekki fyrir truflun og til þess að ofninn virki með bestu mögulegu orkunýtni.

Þegar þú notar þessa aðgerð slokknar ljósið sjálfkrafa eftir 30 sek.

Kynntu þér kaflann „Ábendingar og ráð“ varðandi eldunarleiðbeiningar, Moist Fan Baking (Bökun með rökum blæstri). Kynntu þér kaflann „Orkunýtni“, orkusparnaður varðandi almennar ráðleggingar hvað orkusparnað varðar.

6.3 Stilling: Upphitunaraðgerðir

1. Kveiktu á heimilistækinu. Skjárinn sýnir sjálfgefna hitunaraðgerð og hitastigið.
 2. Ýttu á táknid fyrir hitaaðgerð  til að fara í undirvalmynd.
 3. Veltu hitunaraðgerðina og ýttu á OK.
 4. Stílltu hitastigið. Ýttu á OK.
 5. Ýttu á START.
- Food Sensor (Matvælaskynjari) - þú getur stungið skynjaranum í samband hvenær sem er fyrir eða meðan á eldun stendur. Sjá kaflann „Notkun fylgihluta, kjarnhitamælir“.
6. STOP - ýttu á til að slökva á hitaaðgerðinni.

7. Slökktu á heimilistækinu.

6.4 Stilling: Gufuhitunaraðgerðir

1. Kveiktu á heimilistækinu. Veldu táknid fyrir hitaaðgerð og ýttu á það til að fara í undirvalmynd.
2. Stílla gufuhitunaraðgerðina.
3. Ýttu á OK. Skjárinn sýnir hitastillingarnar.
4. Stílltu hitastigið.
5. Ýttu á OK.
6. Ýttu á hlífina á vatnsskúffunni til að opna hana.
7. Fylltu vatnsskúffuna með köldu vatni að hámarksstiginu (um 900 ml) þar til hljóðmerkið heyrir eða skjárinn sýnir skilaboðin. Ekki setja meira vatn í vatnsskúffuna en hámarkið. Það er hættu á vatnsleka, frárænsli og húsgögn geta skemmist.



ADVÖRUN!

Notið aðeins kalt kranavatn. Ekki nota síað (steinefnahreinsað) eða eimað vatn. Ekki nota aðra vökva. Ekki hella eldfimur eða áfengum vökva í vatnsskúffuna.

8. Ýttu vatnsskúffunni í upphaflega stöðu sína.
 9. Ýttu á START.
- Þegar heimilistækið nær innstilltu hitastigi heyrir hljóðmerkið.
10. Þegar vatnið í vantsskúffunni tæmist mun hljóðmerki heyrast. Fylltu vatnsskúffuna á ný.
 11. Slökktu á heimilistækinu.
- Tæmdu vatnsskúffuna þegar eldun er lokið.



ADVÖRUN!

Heimilistækið er heitt. Hætta er á bruna. Fara skal varlega þegar þú tæmir vatnsskúffuna.

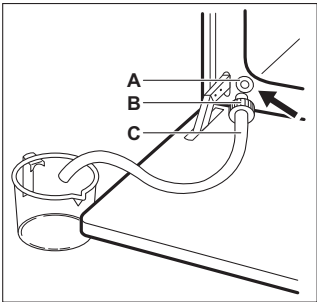
Það vatn sem eftir verður getur safnast saman í holrýminu. Þegar eldun er lokið skal opna ofnhurðina varlega. Þegar heimilistækið hefur kólnað að fullu skal hreinsa rýmið með mjúkum klút. Bíddu í að lágmarki 60 mín eftir hverja notkun til að koma í veg fyrir að heitt vatn komi út um vatnsúttakslokuna.

6.5 Vatnstankurinn tæmdur

Vatnsgeymisvísir	
	Tankurinn er fullur.
	Tankurinn er hálffullur.
	Tankurinn er tómur. Fylltu á tankinn.

Ef þú setur of mikið vatn í tankinn mun öryggisventillinn flytja umframvatn í botninn á holrými ofnsins.

1. Slökktu á heimilistækinu. Hafðu ofnhurðina opna og bíddu þar til heimilistækið er orðið kalt.
2. Tengdu afrennslisrörið **C** við útfælðisventilinn **A** í gegnum tengilinn **B**.



3. Hafðu endann á rörinu fyrir neðan **A** og ýttu endurtekið á **B** til að safna saman því vatni sem eftir er.
4. Aftengdu **C** og **B** og þurrkaðu ofninn með mjúkum svampi.



Ekki nota frárennslisvatnið til að fylla tankinn aftur.

6.6 Menu (Valmynd)

Ýttu einu sinni á  til að fara í valmyndina.

Réttur á matseðli	Notkun
Assisted Cooking (Eldunar-aðstoð)	Dregur upp lista af sjálf-virkum kerfum.
Cleaning (Hreinsun)	Dregur upp lista af hreinsikerfum.

Réttur á matseðli		Notkun
Favourites (Uppáhalds)		Sýnir lista yfir uppáhaldsstillingar.
Options (Valkostir)		Til að stilla grunnstillingu heimilistækisins.
Settings (Stillingar)	Connections (Tengingar)	Til að stilla grunnstillingar netkerfisins.
	Setup (Uppsetning)	Til að stilla grunnstillingu heimilistækisins.
	Service (Þjónusta)	Sýnir útgáfu hugbúnaðarins og samskiptan.

Undirvalmynd fyrir: Cleaning (Hreinsun)

Undirval-mynd	Notkun
Pyrolytic cleaning, quick (Hreinsun með eldg-læðingu, hröð)	Tímalengd: 1 h.
Pyrolytic cleaning, normal (Hreinsun með eldg-læðingu, venjuleg)	Tímalengd: 1 h 30 min.
Pyrolytic cleaning, intense (Hreinsun með eldg-læðingu, áköf)	Tímalengd: 2 h 30 min.

Undirvalmynd fyrir: Options (Valkostir)

Undirval-mynd	Notkun
Light (Létt)	Kveikir og slekkur á ljósinu.
Child Lock (Barnalæsing)	Kemur í veg fyrir að kveikt sé á heimilistækinu fyrir slysi.

Undirval-mynd	Notkun
Fast Heat Up (Hröð upphitun)	Styttir upphitunartímann. Það er aðeins í boði fyrir sumar hitunaraðgerðir.
Cleaning Reminder (Áminning um hreinsun)	Kveikir og slekkur á áminningunni.
Digital Clock Style (Útlit stafrænnar klukku)	Breytir framsetningu á birtingu tímans.

Undirvalmynd fyrir: Connections (Tengingar)

Undirval-mynd	Lýsing
Wi-Fi	Til að virkja og afvirkja: Wi-Fi.
Remote Operation (Fjarstýring)	Til að virkja og afvirkja fjarstýringuna. Valkostur sem aðeins er sjáanlegur eftir að þú kveikir á: Wi-Fi.
Auto Remote Operation (Sjálfvirk fjarstýring)	Til að ræsa fjarstýringu sjálfkrafa eftir að hafa ýtt á START (BYRJA). Valkostur sem aðeins er sjáanlegur eftir að þú kveikir á: Wi-Fi.
Network (Netkerfi)	Til að athuga stöðu netkerfis og styrk merkisins frá: Wi-Fi.
Forget Network (Gleyma netkerfi)	Til að afvirkja núverandi netkerfi frá sjálfvirkri tengingu við heimilistækið.

Undirvalmynd fyrir: Setup (Uppsetning)

Undirval-mynd	Lýsing
Language (Tungumál)	Stillir tungumál heimilistækisins.
Display Brightness (Skjábirta)	Stillir birtustigið.
Key Tones (Lykiltónar)	Kveikir og slekkur á hljóði fyrir snertifleti. Ekki er mögulegt að slökkva á hljóði fyrir ①.

Undirval-mynd	Lýsing
Buzzer Volume (Hljóðstyrkur hljóðgjafa)	Stillir hljóðstyrk fyrir takka og merki.
Time of Day (Tími dags)	Stillir núverandi tíma og dagsetningu.

Undirvalmynd fyrir: Service (Þjónusta)

Undirval-mynd	Lýsing
Demo Mode (Kynningarhamur)	Virðjunar- / afvirkjunarkóði: 2468
Software Version (Útgáfa hugbúnaðar)	Upplýsingar um hugbúnaðarútgáfu.
Reset All Settings (Endurstetja allar stillingar)	Endurstillir verksmiðjustillingar.

6.7 Stilling: Assisted Cooking (Eldunaraðstoð)

Undirvalmynd fyrir Assisted Cooking (Eldunaraðstoð) samanstendur af nokkrum aðgerðum til viðbótar og forritum sem eru hönnuð fyrir sérstaka rétti. Sérhver réttur í þessari undirvalmynd er með viðeigandi stillingu. Þú getur einnig aðlagð tímann og hitastigið meðan á eldun stendur.

Þú getur einnig eldað suma rétti með Food Sensor (Matvælaskynjari). Það stig sem hver réttur er eldaður við:

- Rare (Lítið steikt)
- Medium (Miðlungssteikt)
- Well Done (Gegnsteikt)

1. Kveiktu á heimilistækinu.
2. Ýttu á .
3. Ýttu á . Settu inn Assisted Cooking (Eldunaraðstoð).
4. Veldu rétt eða matartegund.
5. Settu matvælin í heimilistækið og ýttu á START.

Þegar aðgerðinni lýkur skaltu kanna hvort maturinn sé tilbúinn. Framlengdu eldunartímann ef þörf er á.

7. VIÐBÓTARSTILLINGAR

7.1 Favourites (Uppáhalds) ☆

Þú getur vistað allt að 3 uppáhaldsstillingar, eins og hitunaraðgerð og eldunartíma.

1. Kveiktu á heimilistækinu.
2. Veldu þá stillingu sem þú vilt.
3. Ýttu á .
4. Veldu: Favourites (Uppáhalds) / Vista núverandi stillingar.
5. Ýttu á + til að bæta stillingunni við listann af: Favourites (Uppáhalds).
6. Þrýstu á OK.

 - ýttu á til að endurstilla stillinguna.

 - ýttu á til að hætta við stillinguna.

7.2 Aðgerðarlás

Þessi aðgerð kemur í veg fyrir að aðgerð heimilistækisins sé breytt fyrir slyzni.

1. Kveiktu á heimilistækinu.
2. Stilla upphitunaraðgerð.
3. ☆,  - ýttu á samtímis til að kveikja á aðgerðinni.

☆,  - ýttu á samtímis til að slökva á aðgerðinni.

7.3 Child Lock (Barnalæsing)

Kemur í veg fyrir að heimilistækið sé virkjað fyrir slyzni.

1. Kveiktu á heimilistækinu.
2. Ýttu á .
3. Veldu Options (Valkostir) / Child Lock (Barnalæsing).
4. Ýttu á stafina í kóðanum eftir stafrófsröð. Child Lock (Barnalæsing) er virkjuð.

Þegar þessi aðgerð er virkjuð, þá er aðgangur að: Timer (Tímastillir), Wi-Fi og ljós eru tiltæk.

Til að virkja notkun heimilistækisins skaltu ýta á stafina í kóðanum eftir stafrófsröð.

Hurðin er læst þegar þessi aðgerð er virkjuð og slökkt er á heimilistækinu.

7.4 Slökkt sjálfvirkt

Ef hitunaraðgerðin er virk og engum stillingum er breytt, slökkur heimilistækið af öryggisástæðum sjálfkrafa á sér eftir ákveðinn tíma.

 (°C)	 (klst)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 245	5.5
250 - hámark	3

Ef þú átt til að hafa upphitunaraðgerð í gangi fram yfir sjálfvirka tímann þegar straumur er rofinn settu þá í gang eldunartíma. Sjá kaflann „Klukkaaðgerðir“.

Slökkt sjálfvirkt virkar ekki með aðgerðunum: Light (Létt), Food Sensor (Matvælaskynjari), Lokatími.

7.5 Viftukæling

Þegar heimilistækið gengur kviknar sjálfkrafa á kæliviftunni til að halda yfirborðsflötum heimilistækisins svölum. Ef þú slökkur á heimilistækinu gengur kælivíftan áfram þangað til heimilistækið kólnar.

8. TÍMASTILLINGAR

8.1 Lýsing á klukkuaðgerðum

Aðgerð	Lýsing
Timer (Tímastillir)	Til að stilla lengd eldunar. Hámarkið er 23 klst 59 mín. Þú getur stillt hvað gerist þegar tíminn er liðinn með því að stilla valið: End Action (Ljúka aðgerð).
End Action (Ljúka aðgerð)	Sound Alarm (Hljóðmerki) - þegar tíminn er liðinn heyrst hljóðmerki. Þú getur stillt á þessa aðgerð hvernær sem er, einnig þegar slökkt er á heimilistækinu. Sound Alarm and stop cooking (Hljóðmerki og eldun stöðvuð) - þegar tíminn er liðinn heyrst hljóðmerki og slökkt er á upphitunaraðgerðinni. Pop up message only (Eingöngu spretti-skilaboð) - þegar tíminn er liðinn birtast skilaboðin á skjánum. Þú getur stillt á þessa aðgerð hvernær sem er, einnig þegar slökkt er á heimilistækinu.
Delayed start (Seinkuð ræsing)	Til að fresta ræsinguna og / eða lokum eldunar.
Time Extension (Tímalenging)	Til að framlengja eldunartímann.
Uptimer (Upptalning)	Til að sýna hversu lengi heimilistækið starfar. Hámarkið er 23 klst 59 mín. Þú getur kveikt og slökkt á aðgerðinni. Þessi aðgerð hefur engin áhrif á notkun ofnsins.

8.2 Stilling: Time of Day (Tími dags)

1. Kveiktu á heimilistækinu.
2. Ýttu á: Time of Day (Tími dags).
3. Stilltu tímann.
4. Ýttu á OK.

8.3 Stilling: Timer (Tímastillir)

1. Veldu hitunaraðgerðina og stilltu hitastigið.

2. Ýttu á .

3. Stilltu tímann.

Þú getur valið Ljúka aðgerð með því að ýta á .

4. Ýttu á OK. Endurtaktu aðgerðina þangað til skjárinn sýnir aðalskjáinn.

Þegar 10% eru eftir að eldunartímanum og maturinn virðist ekki vera tilbúinn getur þú framlengt eldunartímann. Þú getur einnig breytt hitunaraðgerðunum. Ýttu á **+1min** til að framlengja eldunartímann.

8.4 Stilling: Delayed start (Seinkuð ræsing)

1. Stilltu hitunaraðgerðina og hitastigið.

2. Ýttu á .

3. Stilltu eldunartímann.

4. Ýttu á .

5. Ýttu á: Delayed start (Seinkuð ræsing).

6. Veldu byrjunartímann sem þú vilt.

7. Ýttu á OK. Endurtaktu aðgerðina þangað til skjárinn sýnir aðalskjáinn.

8.5 Stilling: Uptimer (Upptalning)

1. Ýttu á .

2. Ýttu á .

3. Ýttu á: Uptimer (Upptalning).

4. Renndu eða ýttu á  til að sýna gangtímann á aðalskjánum.

5. Ýttu á OK. Endurtaktu aðgerðina þangað til skjárinn sýnir aðalskjáinn.

8.6 Tímastilli breytt

Þú getur breytt innstilltum tíma hvenær sem er meðan á eldun stendur.

1. Ýttu á .

2. Stilltu tímagildið.

3. Ýttu á OK.

9. AUKABÚNAÐURINN NOTAÐUR

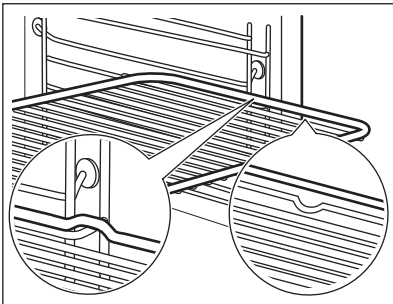
⚠ AÐVÖRUN!

Sjá kafla um Öryggismál.

9.1 Aukabúnaður settur í

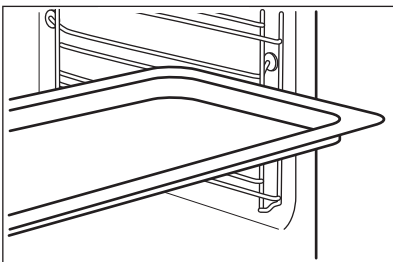
Lítill skörð efst auka öryggi og veita vörn þegar þær halla. Skörðin eru einnig búnaður sem kemur í veg fyrir að hlutir renni af. Brúnin umhverfis hilluna kemur í veg fyrir að eldunaráhöld renni niður af hillunni.

Vírhilla



Ýttu hillunni milli stýristanganna á hilluberanum og gakktu úr skugga um að fóturinn snúi niður. Gakktu úr skugga um að hillan snerti bakhlíð ofnrýmisins.

Bökunarplata / Djúp ofnskúffa



Ýttu á bökunarplötunni á milli rásanna á hilluberanum. Settu bökunarplötuna með halla að bakhlíð ofnrýmisins.

9.2 Food Sensor (Matvælaskynjari)

Það mælir hitastigið inni í matnum. Þú getur notað það með öllum hitunaraðgerðum.

Hægt er að stilla á tvö hitastig:

- °C - hitastigið inni í heimilistækinu. Það ætti að vera að minnsta kosti 25 °C hærra en kjarnahiti matarins.

- 🔍 - kjarnahitastig matarins.

Til að fá sem besta eldunarútkomu:

- Hráefnin ættu að vera við stofuhita.
- Ekki nota það fyrir rétti sem eru vökvi.
- Á meðan eldun stendur verður nál kjarnhitamælisins að vera stungið alla leið inn í réttinn.

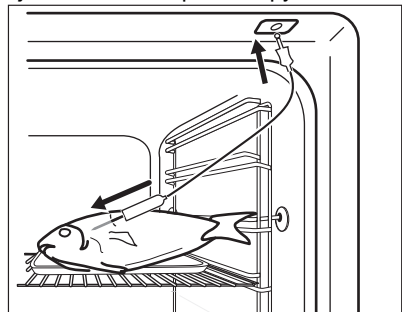
Heimilistækið reiknar út áætlaðan lokatíma eldunar. Lokatíminn fer eftir magni matarins, hitunaraðgerð og hitastigi.

Eldað með: Food Sensor (Matvælaskynjari)

⚠ AÐVÖRUN!

Hætta er á að brenna sig þar sem kjarnhitamælirinn og hilluberarnir verða heitir. Ekki snerta handfang kjarnhitamælisins með berum höndum. Notaðu ávallt ofnhanska.

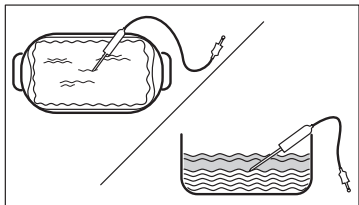
1. Kveiktu á heimilistækinu.
2. Stilltu hitunaraðgerð og ef nauðsyn krefur, hitastig ofnsins.
3. Settu kjarnhitamælinn inn í réttinn:
Kjöt, alifuglar og fiskur
Settu alla nálina á kjarnhitamælinum inn í kjötið eða fiskinn þar sem þykktin er mest.



Pottréttur

Stingdu oddi kjarnhitamælisins nákvæmlega inn í miðju pottréttisins.

Kjarnhitamælirinn ætti að vera stöðugur á einum stað meðan á eldun stendur. Notaðu gegnheilt hráefni til að ná því. Notaðu brún eldfasta mótisins til að styðja við silíkonhandfangið á kjarnhitamælinum. Oddurinn á kjarnhitamælinum ætti ekki að snerta botn eldfasta mótisins.



4. Stingdu kjarnhitamælinum í innstunguna sem staðsett er inni í heimilistækinu. Sjá kaflann „Lýsing vöru“.

Skjárinn sýnir núverandi hitastig í kjarnhitamælinum.

5.  - ýttu á til að stilla kjarnahitastigið fyrir mælinn.
6. ● ● ● - ýttu til að stilla ætlaðan valkost:
 - Sound Alarm (Hljóðmerki) - þegar matur nær innstilltu hitastigi heyrir hljóðmerkið.
 - Sound Alarm and stop cooking (Hljóðmerki og eldun stöðvuð) - þegar matur nær innstilltu hitastigi heyrir hljóðmerkið og eldun stöðvast.
7. Veldu valkostinn og ýttu ítrekað á OK til að fara á aðalvalmyndina.
8. Ýttu á START .
9. Þegar matvælin ná innstilltu hitastigi heyrir hljóðmerkið. Athugaðu hvort maturinn sé tilbúinn. Framlengdu eldunartímann ef þörf er á.
10. Fjarlægðu kló kjarnhitamælisins úr innstungunni og taktu réttinn út úr heimilistækinu.

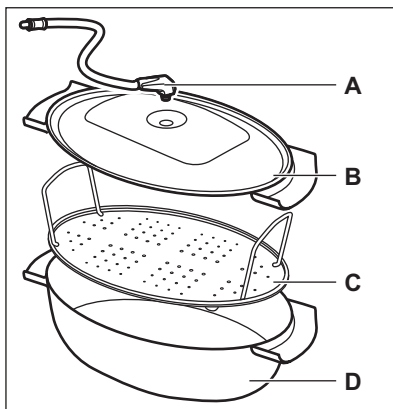
9.3 Gufupottur fyrir gufueldun



Gufupotturinn fylgir ekki með heimilistækinu. Til að fá frekari upplýsingar skaltu hafa samband við söluaðila á staðnum.

Gufupottur samanstendur af:

- A. Innsprautunarslanga - fyrir gufueldun,
- B. Lok,
- C. Stálgrill,
- D. Glerskál.



Ekki:

- settu heitan gufupottinn á kalt / blautt yfirborð.
- helltu köldum vökva í eldfasta fatið þegar það er heitt.
- notaðu gufupottinn á heitu eldunaryfirborði.
- hreinsaðu gufupottinn með svarfefnum, ræstiefnum og -dufti.

9.4 Gufueldun í gufupottinum

1. Settu matinn á stálgrillið í gufupottinum og settu lokið á.
2. Settu innsprautunarslönguna í gatið á lokinu.
3. Settu gufupottinn í aðra hillustöðu neðan frá.
4. Tengdu innsprautunarslönguna við gufuinntakið. Sjá kaflann „Lýsing vöru“.
5. Stilltu heimilistækið á gufueldunaraðgerðina.

10. ÁBENDINGAR OG RÁÐ

10.1 Ráðleggingar um eldun

Hitastig og eldunartími á töflunum er aðeins til viðmiðunar. Það fer eftir uppskriftunum, gæðum og magni hráefnisins sem notað er.

Heimilistæki þitt kann að baka eða steikja á annan hátt en það heimilistæki sem þú áttir áður. Ábendingarnar hér að neðan mæla með stillingum á hita, eldunartíma og hillustöðu fyrir tiltekna matartegundir.

Teldu hillustöðurnar að neðan frá botni ofnsins.

Ef þú finnur ekki stillingarnar fyrir ákveðna uppskrift skaltu leita að svipaðri uppskrift.

Fyrir almenn ráð um orkusparnað vísast til kaflans „Orkunýtni“.

Táknin á töflunni:

	Tegund matvæla
	Upphitunaraðgerð
	Hitastig
	Aukahlutur



Hillustaða



Eldunartími (mín)

10.2 Moist Fan Baking (Bökun með rökum blæstri) - ráðlagðir fylgihlutir

Notaðu dökk form og ílát sem endurkasta ekki ljósi. Þau gleypa betur hita en ljósir litir og diskar sem endurkasta ljósi.

- **Pitsubakki** - dökkur, endurkastar ekki ljósi, ummál 28cm
- **Bökunarfát** - dökkt, endurkastar ekki ljósi, ummál 26cm
- **Ramekin-skálar** - keramik, ummál 8cm, hæð 5 cm
- **Bakki fyrir bökubotn** - dökkur, endurkastar ekki ljósi, ummál 28cm

10.3 Moist Fan Baking (Bökun með rökum blæstri)

Til að fá sem bestan árangur skaltu fylgja uppástungunum sem taldar eru upp í töflunni hér að neðan.

		°C		
Snúðar, 16 stykki	bökunarplata eða lekabakki	180	2	20 - 30
Rúllutertur, 9 stykki	bökunarplata eða lekabakki	180	2	30 - 40
Frosin pítsa, 0.35 kg	vírhilla	220	2	10 - 15
Rúlluterta	bökunarplata eða lekabakki	170	2	25 - 35
Brúnkaka	bökunarplata eða lekabakki	175	3	25 - 30
Frauðréttur, 6 stykki	ramekin-skálar úr keramik á vírhillu	200	3	25 - 30
Svampbökubotnar	bakki fyrir bökubotn á vírhillu	180	2	15 - 25
Viktoríu-samloka	bökunardiskur á vírhillu	170	2	40 - 50
Fiskur soðinn við vægan hita, 0.3 kg	bökunarplata eða lekabakki	180	3	20 - 25
Heill fiskur, 0.2 kg	bökunarplata eða lekabakki	180	3	25 - 35
Fiskflök, 0.3 kg	pítsufat á vírhillu	180	3	25 - 30

		°C		
Kjöt soðið við vægan hita, 0.25 kg	bökunarplata eða lekabakki	200	3	35 - 45
Shashlik, 0.5 kg	bökunarplata eða lekabakki	200	3	25 - 30
Smákökkur, 16 stykki	bökunarplata eða lekabakki	180	2	20 - 30
Makkarónur, 24 stykki	bökunarplata eða lekabakki	180	2	25 - 35
Formkökur, 12 stykki	bökunarplata eða lekabakki	170	2	30 - 40
Bragðmikið sætabrauð, 20 stykki	bökunarplata eða lekabakki	180	2	25 - 30
Smákökur úr bökudeigi, 20 stykki	bökunarplata eða lekabakki	150	2	25 - 35
Tartalettur, 8 stykki	bökunarplata eða lekabakki	170	2	20 - 30
Grænmeti soðið við vægan hita, 0.4 kg	bökunarplata eða lekabakki	180	3	35 - 45
Eggjakaka grænmetisættunnar	pítsufat á vírhilla	200	3	25 - 30
Grænmeti frá Miðjarðarhafinu, 0,7 kg	bökunarplata eða lekabakki	180	4	25 - 30

10.4 Upplýsingar fyrir prófunarstofnanir

Prófanir í samræmi við IEC 60350-1.

				°C	
Litlar kökur, 20 á plötu	Conventional Cooking (Hefðbundin matreiðsla)	Bökunarplata	3	170	20 - 35
Litlar kökur, 20 á plötu	True Fan Cooking (Eldun með hefðbundnum blæstri)	Bökunarplata	3	150 - 160	20 - 35
Litlar kökur, 20 á plötu	True Fan Cooking (Eldun með hefðbundnum blæstri)	Bökunarplata	2 og 4	150 - 160	20 - 35
Eplabaka, 2 dósir Ø20 cm	Conventional Cooking (Hefðbundin matreiðsla)	Vírhilla	2	180	70 - 90
Eplabaka, 2 dósir Ø20 cm	True Fan Cooking (Eldun með hefðbundnum blæstri)	Vírhilla	2	160	70 - 90
Fitlaus svampterta, kökuform Ø 26 cm ¹⁾	Conventional Cooking (Hefðbundin matreiðsla)	Vírhilla	2	170	40 - 50
Fitlaus svampterta, kökuform Ø 26 cm ¹⁾	True Fan Cooking (Eldun með hefðbundnum blæstri)	Vírhilla	2	160	40 - 50

					
Fitulaus svampterta, köku-form Ø 26 cm ¹⁾	True Fan Cooking (Eldun með hefðbundnum blæstri)	Vírhilla	2 og 4	160	40 - 60
Smjörbrauð	True Fan Cooking (Eldun með hefðbundnum blæstri)	Bökunarplata	3	140 - 150	20 - 40
Smjörbrauð	True Fan Cooking (Eldun með hefðbundnum blæstri)	Bökunarplata	2 og 4	140 - 150	25 - 45
Smjörbrauð	Conventional Cooking (Hefðbundin matreiðsla)	Bökunarplata	3	140 - 150	25 - 45
Bauðrist ¹⁾	Grill	Vírhilla	4	hám.	1 - 5

¹⁾ Forhitaðu ofninn í 10 mínútur.

11. UMHIRÐA OG HREINSUN

ÆDVÖRUN!

Sjá kafla um Öryggismál.

11.1 Athugasemdir varðandi þrif

Hreinsiefni

- Hreinsaðu heimilistækið að framan eingöngu með trefjahlút með volgu vatni og mildu hreinsiefni.
- Notaðu þrifalaun til að þrifa málmfleti.
- Þrífðu bletti með mildu hreinsiefni.

Dagleg notkun

- Hreinsaðu heimilistækið að innan eftir hverja notkun. Fituupsöfnun eða aðrar leifar geta valdið eldsvoða.
- Raki getur þétt í heimilistækinu eða á glerplötum hurðarinnar. Til að minnka þéttingu skaltu láta heimilistækið vera í gangi í 10 mínútur áður en þú byrjar að elda í því. Ekki geyma mat í heimilistækinu lengur en í 20 mínútur. Þurrkaðu heimilistækið að innan eingöngu með örtrefjahlút eftir hverja notkun.

Aukabúnaður

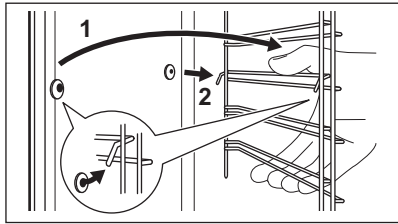
- Þrífðu alla aukahluti eftir hverja notkun og leyfðu þeim að þorna. Notið eingöngu trefjahlút með heitu vatni og mildu hreinsiefni. Ekki skal hreinsa aukahlutina í uppþvottavél.

- Ekki þrifa viðloðunarfríu aukahlutina með slípandi hreinsiefni eða hlutum með beittum brúnum.

11.2 Fjarlægðu hilluberana

Til að hreinsa heimilistækið skaltu fjarlægja hilluberana.

1. Slökktu á heimilistækinu og bíddu þar til það er kalt.
2. Togaðu framhluta hilluberans frá hliðarveggnum.
3. Togaðu afturenda hilluberans frá hliðarveggnum og fjarlægðu hann.



4. Komdu hilluberanum fyrir í öfugri röð. Festipinnarnir á útdraganlegu rennurnar verða að snúa fram.

11.3 Pyrolytic Cleaning (Hreinsun með eldglæðingu)

Notaðu það til að þrifa heimilistækið og brenna leifarnar af.

**ADVÖRUN!**

Hætta er á bruna.

**VARÚÐ!**

Ef önnur heimilistæki eru uppsett í sama skáp skal ekki nota þau á meðan þessi aðgerð er framkvæmd. Það getur valdið skemmdum á ofninum.

Ekki ræsa aðgerðina ef þú lokaðir ekki ofnhurðinni að fullu.

- 1. Gakktu úr skugga um að heimilistækið sé kalt.
- 2. Fjarlægðu alla aukahluti.
- 3. Hreinsaðu ofnbotninn og innra hurðarglerið með mjúkum klút bleyttum í volgu vatni og mildu þvottaefni.
- 4. Kveiktu á heimilistækinu.
- 5. Ýttu á  / Cleaning (Hreinsun).
- 6. Veldu hreinsunarstillinguna.

Valkostur	Tímalengd
Pyrolytic cleaning, quick (Hreinsun með eldglæðingu, hröð)	1 h
Pyrolytic cleaning, normal (Hreinsun með eldglæðingu, venjuleg)	1 h 30 min
Pyrolytic cleaning, intense (Hreinsun með eldglæðingu, áköf)	2 h 30 min

Þegar hreinsun hefst læsist hurðin á ofninum og ljósið er slökkt. Kæliviftan virkar á meiri hraða.

STOP - ýttu á til að stöðva hreinsun áður en henni er lokið.

Notaðu ekki heimilistækið fyrr en tákníð fyrir hurðarlæsinguna hverfur af skjánum.

- 7. Slökktu á heimilistækinu og bíddu þar til það hefur kólnað alveg áður en þú hreinsar það.
- 8. Hreinsaðu ofninn að innan með mjúkum klút. Fjarlægðu leifar úr ofnbotninum.

11.4 Vatnstankurinn hreinsaður

- 1. Slökktu á heimilistækinu.
 - 2. Settu djúpa ofnskúffu undir gufuinntakið.
 - 3. Helltu vatni í vatnsskúffuna: 850 ml. Bættu við sitrónusýru: 5 teskeiðar. Bíddu í 60 mín.
 - 4. Kveiktu á heimilistækinu og stilltu aðgerðina: Raki lítill. Stilltu hitastigið á 230 °C.
 - 5. Slökktu á heimilistækinu eftir 25 mín og bíddu þar til það er kalt.
 - 6. Kveiktu á heimilistækinu og stilltu aðgerðina: Raki lítill. Stilltu hitastigið á milli 130 og 230 °C.
 - 7. Slökktu á heimilistækinu eftir 10 mín og bíddu þar til það hefur kólnað alveg.
 - 8. Tæmdu vatnsgeyminn. Skoðaðu kaflann Dagleg notkun, „Vatnsgeymirinn tæmdur“.
 - 9. Skolaðu vatnsgeyminn og hreinsaðu eftirstandandi kalksteinsleifar með mjúkum klút.
 - 10. Hreinsaðu afrennslisrörið með volgu vatni og mildu hreinsiefni.
- Hafðu samband við vatnsveituna þína til að kanna hörkustig vatnsins.

Vatnsflokkun:	Hreinsaðu vatnsgeyminn hverja:
mjúkt	75 lotur - 2,5 mánuðir
meðallagi hart	50 lotur - 2 mánuðir
hart	40 lotur - 1,5 mánuðir
mjög hart	30 lotur - 1 mánuður

11.5 Cleaning Reminder (Áminning um hreinsun)

Þegar áminningin birtist er mælt með hreinsun.

Notaðu aðgerðina: Hreinsun með eldglæðingu.

11.6 Skipt um ljósið

**ADVÖRUN!**

Hætta á raflosti.
Ljósið getur verið heitt.

- 1. Slökktu á heimilistækinu og bíddu þar til það er kalt.
- 2. Aftengdu tækið frá aðalæðinni.

3. Settu klútinn á botninn í ofninum.

**VARÚÐ!**

Ávallt skal halda á halogen-ljósaperu með klút til að hindra að fituleifar brenni á ljósaperunni.

Bakljós

1. Snúðu glerhlífinni til að fjarlægja hana.

2. Hreinsaðu glerhlífina.

3. Skiptu um peru með viðeigandi 300 °C hitapolinni ljósaperu.

4. Komdu glerhlífinni fyrir.

12. BILANALEIT

**ÆDVÖRUN!**

Sjá kafla um Öryggismál.

12.1 Hvað skal gera ef...

Lýsing á vandamáli	Orsök og úrræði
Ekki er hægt að ræsa eða nota heimilistækioð.	Heimilistækioð er ekki tengt við rafmagn eða það ekki rétt tengt.
Heimilistækioð hitnar ekki.	Klukkan er ekki stillt. Til að stilla tímann, sjá kaflann „Klukkuaðgerðir“. Hurðin er ekki nægilega vel lokuð. Rafmagnsörygginu hefur slegið út. Gakktu úr skugga um að rafmagnsöryggið sé rót vandans. Ef vandamálið kemur upp aftur skal hafa samband við rafvirkja. Child Lock (Barnalæsing) er virkjað.
Slökkt er á ljósinu.	Ljósaperan er ónýt. Skiptu um ljósið. Fyrir frekari upplýsingar, sjá kaflann „Umhirða og hreinsun“.
Það er vatn í rými heimilistækisins.	Vatnsgeymirinn var fylltur með of miklu vatni.
Gufueldun virkar ekki.	Það eru kalksteinsleifar í opi gufuinntaksins. Það er ekkert vatn í vatnsgeyminum.
Það tekur meira en 3 mín að tæma vatnsgeyminn eða ef vatnið lekur út um gufuinntaksopið.	Það eru kalksteinsleifar í opi gufuinntaksins. Hreinsaðu vatnstankinn.
 Rafstraumsrof stöðvar alltaf hreinsun. Endurtaktu hreinsun ef rafstraumsrof truflaði hana.	
Vandamál með merki frá þráðlausu netkerfi.	Athugaðu hvort fartækioð þitt sé tengt við þráðlausa netkerfið. Athugaðu þráðlausa netkerfið og beininn. Endurræstu beininn.
Nýr beinir uppsettur eða samskipan beinis breytt.	Til að samstillja heimilistækioð og fartækioð aftur skaltu skoða kaflann „Fyrir fyrstu notkun“, Þráðlaus tenging.

Lýsing á vandamáli	Orsök og úrræði
Merkið frá þráðlausu netkerfinu er veikt.	Færðu beininn eins nálægt heimilistækinu og mögulegt er.
Þráðlausu tengingarboðin verða fyrir truflun frá annarri örbylgju sem er staðsett nálægt heimilistækinu.	Slökktu á örbylgjuofninum. Forðastu að nota örbylgjuofn og fjarstýringu heimilistækisins samtímis. Örbylgjur trufla Wi-Fi-tengingarboðin.

12.2 Villukóðar

Þegar hugbúnaðarvillur koma upp sýnir skjárin villuskilaboð. Þú finnur lista yfir vandamál í töflunni hér að neðan.

Kóði og lýsing	Úrræði
C2 - Food Sensor (Matvælaskynjari) er í rými heimilistækisins meðan á Hreinsun með eldglæðingu stendur.	Taktu Food Sensor (Matvælaskynjari) út.
C3 - hurðin er ekki nógu vel lokað meðan á Hreinsun með eldglæðingu stendur.	Lokaðu hurðinni.
F111 - Food Sensor (Matvælaskynjari) hefur ekki verið komið rétt fyrir í innstungunni.	Stingdu inn Food Sensor (Matvælaskynjari) að fullu inn í innstunguna.
F240, F439 - snertifletirnir á skjánum virka ekki með réttum hætti.	Hreinsaðu yfirborðið á skjánum. Gakktu úr skugga um að engin óhreinindi séu á snertiflötunum.
F601 - eitthvað er að Wi-Fi-tengiboðunum.	Athugaðu nettenginguna þína. Sjá kaflann „Fyrir fyrstu notkun“, þráðlaus nettenging.
F604 - fyrsta tengingin við Wi-Fi mistókst.	Slökktu á heimilistækinu og kveiktu á því aftur og reyndu á ný. Sjá kaflann „Fyrir fyrstu notkun“, þráðlaus nettenging.
F908 - kerfi heimilistækisins nær ekki tengingu við stjórnbörðið.	Til að kveikja og slökkva á heimilistækinu.
F602, F603 - Wi-Fi er ekki í boði. ¹⁾	Til að kveikja og slökkva á heimilistækinu.

¹⁾ Þegar einhver þessara villuskilaboða halda áfram að birtast á skjánum, þýðir það að bilað undirkerfi kann að hafa verið aftengt. Í slíku tilfelli skaltu hafa samband við söluaðilann þinn eða viðurkennda þjónustumiðstöð. Ef einhverjar af þessum villum koma upp, halda aðrar aðgerðir heimilistækisins áfram að virka eins og áður.

12.3 Þjónustugögn

Ef þú getur ekki sjálf(ur) fundið lausn á vandamálinu skaltu hafa samband við söluaðila eða viðurkennda þjónustumiðstöð.

Þær nauðsynlegu upplýsingar sem þjónustumiðstöðin þarf á að halda eru á merkiplötunni. Merkiplatan er staðsett á fremri rammanum á heimilistækinu. Hún er sýnileg þegar þú opnar ofninn. Fjarlægðu ekki merkiplötuna af heimilistækinu.

Við mælum með því að þú skrifir upplýsingarnar hér:

Módel (MOD.):
Vörunúmer (PNC):
Raðnúmer (S.N.):

13. ORKUNÝTNI

13.1 Vöruupplýsingar og vöruupplýsingaskjal í samræmi við reglugerðir ESB um vishönnun og merkingar fyrir orkuupplýsingar

Heiti birgja	Electrolux
Auðkenni tegundar	EOK9P4B0 949494875
Orkunýtnistuðull	81.2
Orkunýtniflokkur	A+
Orkunotkun með staðlaðri hleðslu, hefðbundinn hamur	0.93 kWh/lotu
Orkunotkun með staðlaðri hleðslu, viftudrifinn hamur	0.69 kWh/lotu
Fjöldi holrýma	1
Hitagjafi	Rafmagn
Hljóðstyrkur	72 l
Tegund ofns	Innbyggður ofn
Massi	34.0 kg

IEC/EN 60350-1 - Rafmagnseldunartæki til heimilisnota - 1. hluti: Svið, ofnar, gufuofnar og grill - Tegundir afkastamælinga.

13.2 Vöruupplýsingar fyrir orkunotkun og hámarkstíma til að ná viðeigandi lágorku-ham

Rafmagnsnotkun í biðham	0.8 W
Rafmagnsnotkun í biðstöðu netkerfis	2.0 W
Hámarkstími sem þarf til að búnaðurinn nái sjálfkrafa viðeigandi lágorku-ham	20 mín

Til að fá leiðbeiningar um hvernig eigi að kveikja og slökkva á þráðlausu nettengingunni, sjá kaflann „Fyrir fyrstu notkun“.

13.3 Ráð um orkusparnað

Eftirfarandi ráð hér að neðan munu hjálpa þér að við orkusparnað þegar þú notar heimilistækið þitt.

Gættu þess að hurðin á heimilistækinu sé almennilega lokað þegar tækið er í gangi. Ekki opna hurðina á heimilistækinu of oft á meðan eldað er. Haltu kanti hurðarinnar hreinum og gættu þess að hann sé vel festur á sínum stað.

Notaðu eldhúsáhöld úr málmí og dökk, mött ílát til að bæta orkusparnað.

Forhitaðu ekki heimilistækið fyrir eldun nema mælt sé sérstaklega með því.

Hafðu eins stutt hlé í bakstrinum og mögulegt er þegar þú undirbýrð nokkra rétti í einu.

Eldun með viftu

Þegar mögulegt er skaltu nota eldunaraðgerðir með viftu til að spara orku.

Hitaeftirstöðvar

Þegar eldun tekur lengri tíma en 30 mínútur skaltu lækka hita heimilistækisins eins mikið og hægt er 3 - 10 mínútum áður en eldun er lokið. Afgangshiti inn í heimilistækinu mun halda áfram að elda matinn.

Notaðu afgangshitann til að halda matnum heitum eða til að hita upp aðra rétti.

Þegar þú slekkur á heimilistækinu sýnir skjárin afgangshitann.

Ef kerfi með Tímalengd er virkjað og eldunartíminn er lengri en 30 mínútur, þá slökkva hitunarelementin sjálfvirk á sér fyrir í sumum aðgerðum heimilistækisins.

Halda mat heitum

Veldu lægstu mögulegu hitastillinguna til að nota afgangshita og halda matnum heitum. Vísirinn fyrir afgangshita eða hitastig birtist á skjánum.

Eldun með ljósið slökkt

Slökktu á ljósinu meðan á eldun stendur. Kveiktu aðeins á því þegar þú þarft þess.

Moist Fan Baking (Bökun með rökum blæstri)

Aðgerð hönnuð til að spara orku á meðan eldað er.

Þegar þú notar þessa aðgerð slokknar ljósið sjálfkrafa eftir 30 sekúndur. Þú getur kveikt aftur á ljósinu en sú aðgerð minnkar væntanlegan orkusparnað.

Biðstöðustilling

Eftir 2 mínútur fer skjárin á biðstöðustillingu.

14. UMHVERFISMÁL

Endurvinnna þarf öll efni merkt tákninu . Setjið umbúðirnar í viðeigandi sorpílát til endurvinnslu. Leggið ykkar að mörkum til verndar umhverfinu og heilsu manna og dýra og endurvinnið rusl sem fylgir raftækjum og rafrænum búnaði. Hendið ekki

heimilistækjum sem merkt eru með tákninu  í venjulegt heimilisrusl. Farið með vöruna í næstu endurvinnslustöð eða hafið samband við sveitarfélagið.





