



Electrolux



electrolux.com/register



EOK9P4B0

DA Brugsanvisning | **Dampovn**

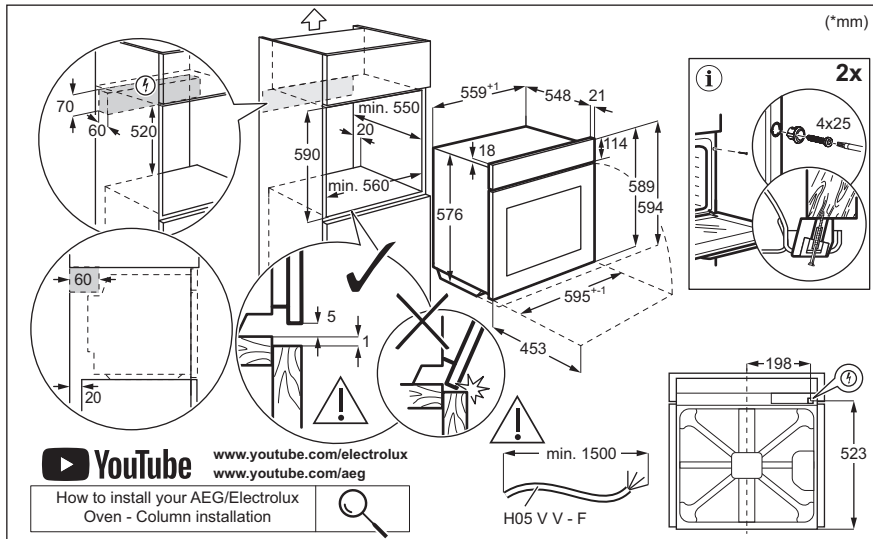
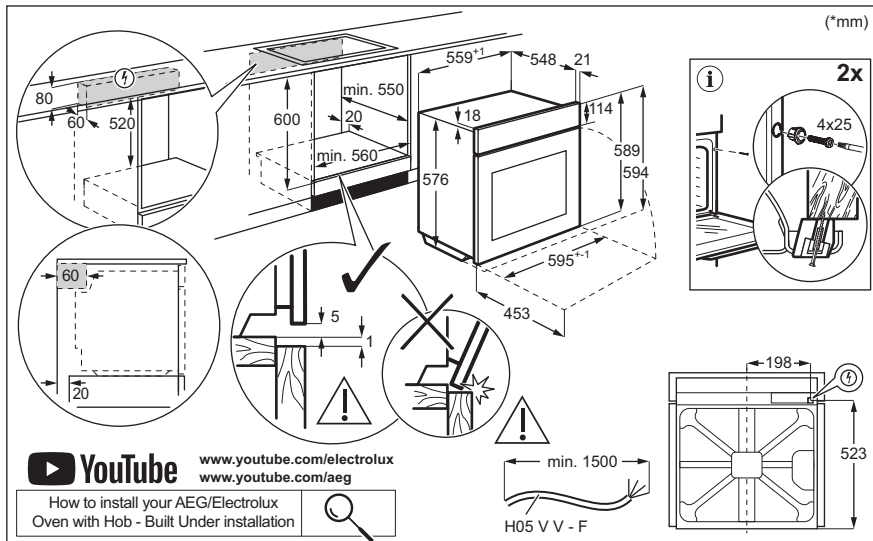
3

FI Käyttöohje | **Höyryuuni**

26



INSTALLATION / ASENNUS



Velkommen til Electrolux! Tak, fordi du valgte vores produkt.



Få råd om brug, brochurer, fejlfinding, service- og reparationsinformation:
www.electrolux.com/support

Ret til ændringer uden varsel forbeholdes.

INDHOLDSFORTEGNELSE

1. OM SIKKERHED.....	3
2. SIKKERHEDSANVISNINGER.....	5
3. PRODUKTBESKRIVELSE.....	8
4. BETJENINGSPANEL.....	9
5. FØR BRUG FØRSTE GANG.....	9
6. DAGLIG BRUG.....	10
7. EKSTRAFUNKTIONER.....	14
8. URFUNKTIONER.....	15
9. BRUG AF TILBEHØRET.....	16
10. RÅD OG TIPS.....	18
11. VEDLIGEHOLDELSE OG RENGØRING.....	20
12. FEJLFINDING.....	22
13. ENERGIEFFEKTIV.....	24
14. MILJØHENSYN.....	25

1. ⚠ OM SIKKERHED

Læs brugsanvisningen grundigt, før apparatet installeres og tages i brug. Producenten påtager sig intet ansvar for eventuelle skader, der er resultatet af forkert installation eller brug. Opbevar altid brugsanvisningen på et sikkert og tilgængeligt sted til senere opslag.

1.1 Sikkerhed for børn og sårbare personer

- Apparatet må kun bruges af børn fra 8 år og opefter samt af personer med nedsat fysisk, sensorisk eller psykisk funktionsevne, eller som mangler den nødvendige erfaring eller viden, hvis de er under opsyn eller er blevet instrueret i at bruge apparatet på en sikker måde samt forstår de farer, det indebærer. Børn under 8 år og personer med omfattende og komplekst handicap skal holdes på afstand af apparatet, medmindre de overvåges konstant.

- Børn skal holdes under opsyn for at sikre, at de ikke leger med produktet og mobilenheder med appen.
- Opbevar al emballage utilgængeligt for børn, og bortskaf det korrekt.
- ADVARSEL: Ovnen og de tilgængelige dele bliver meget varme under brug. Lad ikke børn og husdyr komme tæt på apparatet, mens det er i brug, eller når det køler af.
- Hvis apparatet har en børnesikring, skal den aktiveres.
- Børn må ikke udføre rengøring og vedligeholdelse på produktet uden opsyn.

1.2 Generel sikkerhed

- Dette produkt må kun anvendes til madlavning.
- Dette produkt er beregnet til brug i en enkelt hustand i et indendørs miljø.
- Dette produkt kan bruges på kontorer, hotelværelser, bed & breakfast værelser, stue- og gæstehuse og anden lignende indkvartering, hvor en sådan brug ikke overstiger (gennemsnitlig) brugsniveauer i hjemmet.
- Kun en faguddannet installatør må installere apparatet og udskifte kablet.
- Brug ikke apparatet, inden det monteres i den indbyggede struktur.
- Før enhver vedligeholdelse skal apparatet kobles fra elnettet.
- Hvis strømledningen er beskadiget, skal den af sikkerhedsgrunde udskiftes af producenten, det autoriserede servicecenter eller en tekniker med tilsvarende kvalifikationer.
- ADVARSEL: Sørg for, at der er slukket for produktet, inden pæren skiftes for at undgå elektrisk stød.
- ADVARSEL: Ovnen og de tilgængelige dele bliver meget varme under brug. Vær omhyggelig med at undgå at røre ved varmeelementer eller ovnrummets overflade.
- Brug altid ovnhandsker til at fjerne eller isætte tilbehør eller ovnartikler.

- Brug kun det anbefalede madlavningstermometer til dette produkt.
- For at fjerne ovnribberne trækkes først den forreste del og derefter den bagerste del væk fra sidevæggen. Montér ovnribberne i modsat rækkefølge.
- Brug ikke damprenser til at rengøre produktet.
- Brug ikke skrappe slibende rengøringsmidler eller skarpe metalskrabere til at rengøre ovnglasset. De kan ridse overfladen, med det resultat, at glasset knuses.
- Fjern al tilbehør og kraftig snavs fra ovnrummet før pyrolyserengøring.

2. SIKKERHEDSANVISNINGER

2.1 Installation

ADVARSEL!

Apparatet må kun installeres og tilsluttes af en sagkyndig.

- Fjern al emballagen.
- Undlad at installere eller bruge et beskadiget apparat.
- Følg installationsvejledningen på vores hjemmeside.
- Vær altid forsigtig, når du flytter apparatet, da det er tungt. Brug altid sikkerhedshandsker og lukket fodtøj.
- Træk aldrig i apparatet i håndtaget.
- Installér apparatet et sikkert og velegnet sted, der opfylder installationskrav.
- Mindsteafstanden til andre apparater og enheder skal overholdes.
- Før du monterer ovnen, skal du kontrollere, om ovnlågen åbner uden modstand.
- Produktet er udstyret med et elektrisk afkølingssystem. Det skal betjenes med den elektriske strømforsyning.

2.2 El-forbindelse

ADVARSEL!

Risiko for brand og elektrisk stød.

- Apparatet skal tilsluttes strøm m/jord, jvf. Stærkstrømsreglementet.
- Sørg for, at parametrene på typeskiltet er kompatible med nettilslutningens elektriske mærkeværdier.
- Brug altid en korrekt monteret lovlig stikkontakt.
- Brug ikke multistikadaptere og forlængerledninger.
- Pas på, du ikke beskadiger netstikket og netledningen. Hvis der bliver behov for at udskifte netledningen, skal det udføres af vores autoriserede servicecenter.
- Elledninger må ikke komme i berøring med eller nær ved apparatets låge, især når det er tændt, eller lågen er varm.
- Beskyttelsen mod elektrisk stød fra strømførende og isolerede dele skal fastgøres, så den ikke kan fjernes uden værktøj.
- Sæt først netstikket i stikkontakten ved installationens afslutning. Sørg for, at der er adgang til elstikket efter installationen.
- Hvis stikkontakten er løs, må du ikke sætte netstikket i.
- Undgå at slukke for apparatet ved at trække i netledningen. Tag altid selve netstikket ud af kontakten.
- Brug kun korrekte isoleringsenheder: Gruppeafbrydere, sikringer (sikringer med skruegevind skal tages ud af fatningen), fejlstrømsrelæer og kontaktorer.
- Apparatets installation skal udføres med et isolationsudstyr, så forbindelsen til

lysnettet kan afbrydes på alle poler. Isolationsudstyret skal have en brydeafstand på mindst 3 mm.

- Luk apparatets luge helt, inden du sætter netstikket i stikkontakten.
- Dette apparat er forsynet med et stik og en strømledning.

Tilgængelige tilslutningskabler til installation eller udskiftning for Europa:

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

Se den samlede effekt på typeskiltet for denne del af kablet. Du kan også se i tabellen:

Samlet effekt (W)	Kablets tværsnit (mm ²)
maksimum 1380	3x0.75
maksimum 2300	3x1
maksimum 3680	3x1.5

Jordledningen (grønt/gult kabel) skal være 2 cm længere end den brune fase og de blå neutrale kabler.

2.3 Brug



ADVARSEL!

Risiko for personskade, forbrændinger og elektrisk stød eller eksplosion.

- Apparatets specifikationer må ikke ændres.
- Sørg for, at ventilationsåbningerne ikke er blokerede.
- Lad ikke apparatet være uden opsyn under drift.
- Sluk for apparatet efter hver brug.
- Vær forsigtig, når du åbner apparatets låge, hvis apparatet er i brug. Der kan slippe varm luft ud.
- Betjen ikke apparatet med våde hænder, eller når det har kontakt med vand.
- Tryk ikke på den åbne låge.
- Brug ikke apparatet som arbejds- eller frasætningsplads.
- Åbn apparatets låge forsigtigt. Brug af ingredienser med alkohol kan forårsage en blanding af alkohol og luft.

- Lad ikke gnister eller åben ild komme i kontakt med apparatet, når du åbner lågen.
- Brug altid glas og krukker, der er godkendt til konserveringsformål.
- Læg ikke brændbare produkter eller genstande, der er våde med brændbare produkter i nærheden af eller på apparatet.
- Del ikke din Wi-Fi-adgangskode.



ADVARSEL!

Risiko for beskadigelse af apparatet.

- Sådan undgås skader eller misfarvning af emaljen:
 - Stil ikke ovnfaste fade eller andre genstande direkte i apparatet.
 - Læg ikke aluminiumsfolie direkte på bunden af ovnrummet.
 - Hæld ikke vand direkte ind i det varme apparat.
 - Hold ikke fugtige fade og madvarer i apparatet, når du har afsluttet tilberedningen.
 - Vær forsigtig, når du fjerner eller monterer tilbehøret.
- Farveændring af emaljen eller rustfrit stål forringer ikke apparatets ydeevne.
- Brug en bradepande til fugtige kager. Frugtsaft forårsager pletter, der kan være permanente.
- Tilbered altid mad med lågen lukket.
- Hvis produktet installeres bag et møbelpanel (f.eks. en dør), skal du sørge for, at døren aldrig lukkes, mens produktet er tændt. Der kan opbygges varme og fugt bag et lukket møbelpanel, hvilket kan forårsage efterfølgende skade på produktet, huset eller gulvet. Luk ikke møbelpanelet, før produktet er kølet helt af efter brug.

2.4 Vedligeholdelse og rengøring



ADVARSEL!

Risiko for personskade, ild eller beskadigelse af apparatet.

- Sluk for apparatet, og tag stikket ud af kontakten inden vedligeholdelse.
- Kontrollér, at produktet er koldt. Der er risiko for, at ovnglassene går i stykker.

- Udskift straks glassene i lågen, når de er beskadigede. Kontakt et autoriseret servicecenter.
- Vær forsigtig, når du tager lågen af produktet. Døren er tung!
- Rengør apparatet jævnlgt for at forhindre forringelse af overfladematerialet.
- Rengør apparatet med en fugtig, blød klud. Brug kun neutralt rengøringsmiddel. Brug ikke slibende midler, skuresvampe, opløsningsmidler eller metalgenstande.
- Hvis du bruger en ovnspray, skal du følge instruktionerne på dens emballage.

2.5 Pyrolyserengøring

ADVARSEL!

Risiko for personskade / brand / kemiske emissioner (dampe) i pyrolyse-tilstand.

- Inden pyrolytisk rensning og forvarmning skal følgende fjernes fra ovnrummet:
 - Alle madrester, spildt olie og fedt
 - alle udtagelige genstande (herunder hylder, ovnribber osv., der følger med apparatet), især alle non-stick gryder, pander, plader, redskaber osv.
- Læs omhyggeligt alle anvisninger vedrørende pyrolyserengøring.
- Hold børn væk fra apparatet, mens pyrolyserengøringen er i gang. Ovnen bliver meget varm, og varm luft afgives fra de forreste køleåbninger.
- Pyrolyserengøring er en proces ved høj temperatur, som kan frigive dampe fra madrester og konstruktionsmaterialet. Derfor rådes forbrugerne på det kraftigste til at:
 - Sørg for god udluftning under og efter pyrolyserengøringen.
 - giv god ventilation under og efter den første forvarmning.
- Undgå at spilde eller komme vand på ovnlågen under og efter den pyrolyserengøringen for at undgå at beskadige ovnglassene.
- Dampe fra alle pyrolytiske ovne / madrester som beskrevet er ikke skadelige for mennesker, herunder børn, eller personer med helbredsproblemer.
- Hold kæledyr væk fra apparatet under og efter pyrolyserengøringen og forvarmningen. Små kæledyr (især fugle

og krybdyr) kan være meget følsomme over for temperaturændringer og udsendt røg.

- Non-stick-overflader på gryder, pander, bakker, redskaber osv. kan blive beskadiget af pyrolyserengøring ved høj temperatur i pyrolytiske ovne og kan også udgøre en kilde til skadelige dampe på lavt niveau.

2.6 Tilberedning med kombidamp

ADVARSEL!

Risiko for forbrændinger og beskadigelse af apparatet.

- Frigivet damp kan forårsage forbrændinger:
 - Åbn ikke apparatets låge under tilberedning med damp.
 - Åbn apparatets låge forsigtigt efter tilberedning med damp.

2.7 Indvendig belysning

ADVARSEL!

Risiko for elektrisk stød.

- Vedrørende lampe(rne) i dette produkt og reservedelslamper, der sælges separat: Disse lamper er beregnet til at modstå ekstreme fysiske forhold i husholdningsapparater, såsom temperatur, vibration, fugt, eller er beregnet til at signalere information om apparatets driftsstatus. De er ikke beregnet til at blive brugt i andre apparater, og de er ikke velegnede til belysning af rum.
- Dette produkt indeholder en lyskilde i energieffektivitetsklasse G.
- Brug kun lamper med de samme specifikationer.

2.8 Service

- Kontakt det autoriserede servicecenter for at få repareret apparatet.
- Brug kun originale reservedele.

2.9 Bortskaffelse

⚠ ADVARSEL!

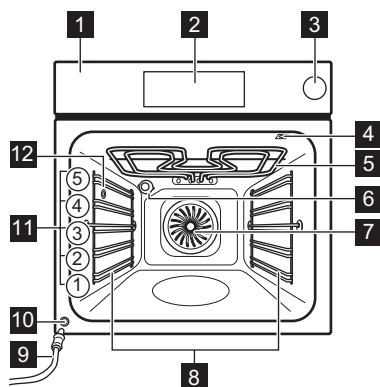
Risiko for personskade eller kvælning.

- Kontakt din genbrugsplads ang. oplysninger om, hvordan produktet bortskaffes korrekt.

- Tag stikket ud af kontakten.
- Klip kablet af tæt på produktet, og bortskaf det.

3. PRODUKTBESKRIVELSE

3.1 Generelt overblik



- 1 Betjeningspanel
- 2 Display
- 3 Vandbeholder
- 4 Stik til termometer
- 5 Varmelegeme
- 6 Ovnlys
- 7 Blæser

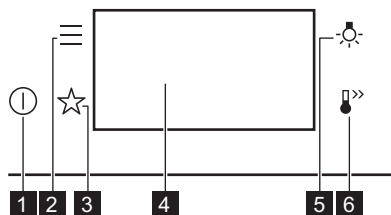
- 8 Ovnribbe, udtagelig
- 9 Afløbsrør
- 10 Afløbsventil
- 11 Ovnribber
- 12 Dampudløb

3.2 Tilbehør

- **Grillrist**
Til kageforme, ovnfaste fade, stegefade, kogegrej/fade.
- **Bageplade**
Til fugtige kager, bagværk, brød, store stege, frosne måltider og til at opsamle dryppende væsker, f.eks. fedt, når der steges mad på grillristen.
- **Grill-/bradepande**
Til bagning og stegning eller som en pande til opsamling af fedt.
- **Termometer**
Til styring af tilberedningen baseret på temperaturen inde i maden.
- **Teleskopskinner**
Til lettere isættelse og udtagning plader og riste.

4. BETJENINGSPANEL

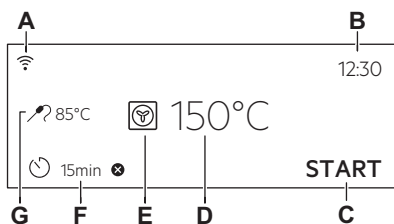
4.1 Oversigt over betjeningspanel



1	Til / Fra	Tryk og hold nede for at tænde og slukke produktet.
2	Menu	Viser produktets tilvalg og indstillingsfunktioner.
3	Favorit-ter	Angiver favoritindstillingerne.
4	Display	Viser apparatets aktuelle indstillinger.
5	Lampe-kontakt	Til at tænde og slukke lampen.
6	Hurtig opvarm-ning	Til at tænde og slukke funktionen: Hurtig opvarmning.

4.2 Display

Display til indstilling af funktioner.



- A. Wi-Fi
- B. Aktuell tid
- C. START / STOP
- D. Temperatur
- E. Ovnfunktioner
- F. Timer
- G. Termometer (kun udvalgte modeller)

Kontrollamper i display

OK	Bekræft valg/indstilling.
<	Gå ét niveau tilbage i menuen.
↶	Fortryd den sidste handling.
☐	Slå tilvalg til og fra.
🔔	Den akustiske alarmfunktion er aktiveret.
🔔 STOP	Den akustiske alarm og stop tilberedningsfunktionen er aktiveret.
🔔	Kun pop-up besked er aktiveret.
🕒	Udskudt start-funktionen er aktiveret.
✕	Annullér indstilling.
📶	Wi-Fi forbindelsen er slået til.
📶	Fjernbetjent tilstand er tændt.

5. FØR BRUG FØRSTE GANG



ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

5.1 Første tilslutning

Displayet viser velkomstmeddelelsen efter den første tilslutning.

Du skal indstille: Sprog, Lysstyrke display, Panelsignal, Signal volume, Aktuel tid.

5.2 Trådløs forbindelse

For at tilslutte produktet skal du bruge:

- Et trådløst netværk med internetforbindelsen.
 - En mobilenhed, der er forbundet til det samme trådløse netværk.
1. For at downloade appen skal du scanne QR-koden, der findes på bagsiden af brugervejledningen. Du kan også downloade appen direkte fra App store.
 2. Følg instruktionerne i appen.
 3. Tænd for produktet.
 4. Tryk på . Vælg: Indstillinger / Forbindelser.
 5.  - skub eller tryk for at tænde eller slukke: Wi-Fi.

Produktets trådløse modul starter inden for 90 sek.



Af sikkerhedsmæssige årsager slukkes fjernbetjent tilstand automatisk efter 24 t. Gentag onboarding, hvis det er nødvendigt.

Frekvens	2.4 GHz WLAN 2400 - 2483.5 MHz
Protokol	IEEE 802.11b DSSS, 802.11g/n OFDM
Maks. effekt	EIRP < 20 dBm (100 mW)
WiFi modul	NIUS-50

5.3 Softwarelicenser

Softwaren i dette produkt indeholder komponenter, som er baseret på fri og open

source-software. Electrolux anerkender bidragene fra de åbne software- og robotgrupper til udviklingsprojektet.

For at få adgang til kildekoden for disse gratis og åbne kildesoftwarekomponenter, hvis licensbetingelser kræver offentliggørelse, og for at se deres fulde oplysninger om copyright og gældende licensbetingelser, bedes du gå ind på: <http://electrolux.opensoftwarerepository.com> (mappe NIUS).

5.4 Indledende forvarmning og rengøring

Forvarm det tomme produkt før ibrugtagning og kontakt med fødevarer. Produktet kan udsende ubehagelig lugt og røg. Ventiler rummet under forvarmning.

1. Fjern alt tilbehør og udtagelige ovnribber fra produktet.
2. Indstil funktionen . Indstil den maksimale temperatur. Lad produktet være tændt i 1 t.
3. Indstil funktionen . Indstil den maksimale temperatur. Lad produktet være tændt i 15 min.
4. Sluk for produktet, og vent til det er blevet koldt.
5. Brug kun en mikrofiberklud, varmt vand og et mildt rengøringsmiddel til at rengøre produktet og tilbehøret, .
6. Sæt tilbehør og udtagelige ovnribber tilbage på deres oprindelige placering.

6. DAGLIG BRUG



ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

6.1 Ovnfunktioner

STANDARD

	Grillstegning Grillstegning af tynde stykker mad og ristning af brød.
	Turbogrill Stegning på én ovnrulle af større stykker kød eller fjerkræ med ben. Gratin og bruning.
	Varmluft Stegning af kød og bagning af kager. Indstil en lavere temperatur end ved over-/undervarme, da blæseren fordeler varmen jævnt i ovns indre.
	Frosne madvarer Perfekt til færdigretter (f.eks. pommes frites, kroketter eller forårsruller).
	Over-/undervarme Bagning og stegning af mad på én ovnrulle.
	Undervarme Vælg denne funktion efter en tilberedningsproces til at brune maden mere i bunden, hvis det er nødvendigt. Brug nederste ovnrulle.
	Hævning af dej Fremskynding af dejens hævning. Dæk dejens overflade for at forhindre udtørring.



Lampen kan slukke automatisk ved en temperatur under 80°C ved nogle ovnfunktioner.

SPECIALPROGRAMMER

	Henkogning For at konservere grøntsager og frugt skal du placere konserverglas i en bageplade fyldt med vand og bruge varmebestandige glas med bajonet- eller skruelåg i samme størrelse. Brug den nederste ovnrulle.
	Tørring Tørring af skiveskåret frugt, grøntsager og champignoner. For at den fugtmættede luft kan slippe ud, så frugten tørres bedre, anbefales det at åbne ovnlågen lejlighedsvis under tørringen.



Tallerkenvarmer

Forvarmning af tallerkener til servering.



Optøning

Optøning af madvarer (grøntsager og frugt). Optøningstiden afhænger af mængde og størrelse af de frosne madvarer.



Gratiner

Til retter som lasagne eller kartoffelgratin. Baging af gratin og bruning.



Lavtemperaturstegning

Tilberedningsproces ved lav temperatur. Den er perfekt til at tilberede delikat mad (f.eks. oksekød, kalvekød eller lamme-kød).



Holde varm

Hold maden varm. Bemærk, at visse retter fortsætter med at blive tilberedt og kan tørre ud, mens de holdes varme. Dæk retterne til, hvis det er nødvendigt.



Fugtig varmluft

Denne funktion er beregnet til at spare energi under madlavning. Når du bruger denne funktion, kan temperaturen inde i produktet afvige fra den indstillede temperatur. Restvarmen anvendes. Varmeeffekten kan blive reduceret. Få flere oplysninger i kapitlet "Daglig brug", Bemærkninger til: Fugtig varmluft.

DAMP



Opvarmning med damp

Genopvarmning af mad med damp forhindrer udtørring af overfladen. Varme fordeles på en blid og jævn måde, hvilket giver mulighed for at gendanne madens smag og aroma, som da den blev tilberedt. Denne funktion kan bruges til genopvarmning af maden direkte på en tallerken. Du kan genopvarme flere tallerkener ad gangen ved at bruge flere ovnruller.



Brød

Brug denne funktion til at bage brød og rundstykker med en sprødhed, farve og glans, som var de bagt af en professionel bager.



Fugtighed Lav

Funktionen er egnet til kød, fjerkræ, ovnretter og gryderetter. Takket være kombinationen af damp og varme får kødet en mør og saftig konsistens samt en sprød overflade.



Pizza

Bedst til bagning af pizza og andre retter, der kræver mere varme nedefra.

6.2 Bemærkninger til: Fugtig varmluft

Denne funktion blev brugt til at overholde kravene til energieffektivitetsklasse og økodesign (i henhold til EU 65/2014 og EU 66/2014). Test i overensstemmelse med: IEC/EN 60350-1.

Ovnlågen skal være lukket under tilberedningen, så funktionen ikke afbrydes, og ovnen kører med den højest mulige energieffektivitet.

Når du bruger denne funktion, slukkes ovnlyset automatisk efter 30 sekunder.

Se kapitlet "Råd" for at få oplysninger om tilberedning, Fugtig varmluft. Se kapitlet "Energieffektivitet", Energibesparelse for generelle anbefalinger til energibesparelse.

6.3 Indstilling: Ovnfunktioner

1. Tænd for produktet. Displayet viser standardovnfunktionen og temperaturen.
 2. Tryk på symbolet for ovnfunktionen  for at gå ind i undermenuen.
 3. Vælg ovnfunktionen og tryk på OK.
 4. Indstil temperaturen. Tryk på OK.
 5. Tryk på START.
- Termometer - du kan tilslutte termometeret når som helst før eller under tilberedningen. Se kapitlet "Brug af tilbehøret, Termometer".
6. STOP - tryk for at slukke for ovnfunktionen.
 7. Sluk ovnen.

6.4 Indstilling: Dampovnfunktion

1. Tænd for produktet. Vælg symbolet for ovnfunktionen, og tryk på det for at gå ind i undermenuen.
2. Indstil dampovnfunktionen.
3. Tryk på OK. Displayet viser temperaturindstillingerne.
4. Indstil temperaturen.
5. Tryk på: OK

6. Tryk på vandbeholderens dæksel for at åbne den.
7. Fyld vandbeholderen med koldt vand til det maksimale niveau (ca. 900 ml), indtil signalet lyder, eller displayet viser beskeden. Fyld ikke vandbeholderen over dens maksimale kapacitet. Der er fare for vandlækage, overløb og møbelskader.

ADVARSEL!

Brug kun koldt postevand. Brug ikke filteret (demineraliseret) eller destilleret vand. Brug ikke andre væsker. Hæld ikke brændbare eller alkoholiske væsker i vandbeholderen.

8. Skub vandbeholderen til dens oprindelige position.
 9. Tryk på: START
- Når produktet når den indstillede temperatur, lyder et signal.
10. Når vandbeholderen løber tør for vand, lyder signalet. Fyld vandbeholderen igen.
 11. Sluk ovnen.
- Tøm vandbeholderen, når tilberedningen med damp ender.

ADVARSEL!

Produktet er varmt. Der er risiko for forbrænding. Vær forsigtig, når du tømmer vandbeholderen.

Restvand kan kondensere i ovnrummet. Åbn ovnlågen forsigtigt efter tilberedning. Når produktet er koldt, skal du tørre ovnrummet med en blød klud. Vent mindst 60 min efter hver brug for at forhindre det varme vand i at løbe ud af afløbsventilen.

6.5 Tømning af vandbeholder

Kontrollampe for vandbeholder



Beholderen er fuld.



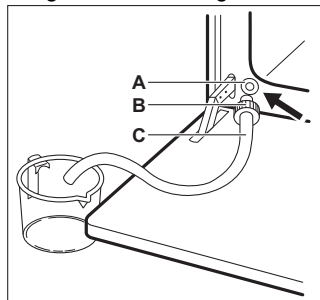
Beholderen er halvt fuld.



Beholderen er tom. Fyld beholderen igen.

Hvis du hælder for meget vand i beholderen, sender sikkerhedsafløbsventilen det overskydende vand til bunden af ovnrummet.

1. Sluk ovnen. Lad ovnlågen stå åben, og vent, til produktet er koldt.
2. Slut afløbsrøret **C** til afløbsventilen **A** gennem tilslutningen **B**.



3. Hold enden af røret under niveauet **A**, og tryk gentagne gange på **B** for at opsamle resterende vand.
4. Tag **C** og **B** af, og tør ovnen indvendigt med en blød svamp.



Brug ikke det dræned vand til at fylde vandtanken igen.

6.6 Menu

Tryk på for at åbne menuen .

Menupunkt		Applikation
Hjælp Til Tilberedning		Angiver automatiske programmer.
Rengøring		Angiver rengøringsprogrammer.
Favoritter		Angiver favoritindstillingerne.
Tilvalg		For at indstille ovnkonfigurationen.
Indstillinger	Forbindelser	For at indstille netværkskonfigurationen.
	Opsætning	For at indstille ovnkonfigurationen.
	Service	Viser softwarens version og konfiguration.

Undermenu for: Rengøring

Under-menu	Applikation
Pyrolyserengøring, Kort	Varighed: 1 h.
Pyrolyserengøring, normal	Varighed: 1 h 30 min.
Pyrolyserengøring, intens	Varighed: 2 h 30 min.

Undermenu for: Tilvalg

Under-menu	Anvendelse
Lys	Tænder og slukker lyset.
Børnesikring	Forhindrer utilsigtet aktivering af ovnen.
Hurtig opvarmning	Afkorter opvarmningstiden. Funktionen er kun tilgængelig for visse ovnfunktioner.
Husk Rengøring	Tænder og slukker for påmindelse.
Digitalt ur	Ændrer formatet på den viste tid.

Undermenu for: Forbindelser

Under-menu	Beskrivelse
Wi-Fi	For at aktivere og deaktivere: Wi-Fi.
Fjernbetjent tilstand	Sådan aktiveres og deaktiveres fjernbetjent tilstand. Tilvalg kun muligt, efter du aktiverer: Wi-Fi.
Automatisk fjernbetjening	For at starte fjernbetjent tilstand automatisk efter at have trykket på START. Tilvalg kun muligt, efter du aktiverer: Wi-Fi.
Netværk	For at kontrollere netværksstatus og signalstyrke på: Wi-Fi.
Glem netværk	For at deaktivere det aktuelle netværk fra automatisk forbindelse til ovnen.

Undermenu for: Opsætning

Under-menu	Beskrivelse
Sprog	Indstiller ovnens sprog.
Lysstyrke display	Indstiller displayets lysstyrke
Panelsignal	Tænder og slukker for lyd i touch-felterne. Det er ikke muligt at slå lyden fra for ①.
Signal volume	Indstiller lydstyrken på tastetoner og signaler.
Aktuel tid	Indstiller den aktuelle tid og dato.

Undermenu for: Service

Under-menu	Beskrivelse
Demo funktion	Aktiverings- / deaktiveringskode: 2468
Softwareversion	Oplysninger om softwareversion.
Nulstil alle indstillinger	Gendanner fabriksindstillingerne.

6.7 Indstilling: Hjælp Til Tilberedning

Undermenuen Hjælp Til Tilberedning består af et sæt ekstra funktioner og programmer, der er beregnet til dedikerede retter. Hver ret i denne undermenu er forsynet med en velegnet indstilling. Du kan justere tiden og temperaturen under tilberedningen.

Nogle retter kan også tilberedes med Termometer. Tilberedningsgrad:

- Rød
- Medium
- Gennemstegt

1. Tænd for produktet.
2. Tryk på: 
3. Tryk på . Åbn Hjælp Til Tilberedning.
4. Vælg en ret eller en madvaretype.
5. Anbring maden i produktet, og tryk på START.

Når funktionen slutter, skal du kontrollere, om maden er klar. Forlæng tilberedningstiden, hvis der er behov for det.

7. EKSTRAFUNKTIONER

7.1 Favoritter ☆

Du kan gemme op til 3 af dine favoritindstillinger, f.eks. ovnfunktion og tilberedningstid.

1. Tænd for ovnen.
 2. Vælg den foretrukne indstilling.
 3. Tryk på .
 4. Vælg: Favoritter / Gem aktuelle indstillinger.
 5. Tryk på + for at føje indstillingen til listen over: Favoritter.
 6. Tryk på OK.
-  - tryk for at nulstille indstillingen.
-  - tryk for at annullere indstillingen.

7.2 Funktionslås

Denne funktion forhindrer en utilsigtet ændring af ovnfunktionen.

1. Tænd for produktet.
 2. Indstil en ovnfunktion.
 3. ☆,  - tryk samtidigt for at aktivere funktionen.
- ☆,  - tryk samtidigt for at deaktivere funktionen.

7.3 Børnesikring

Denne funktion forhindrer utilsigtet aktivering af ovnen.

1. Tænd for produktet.
2. Tryk på: 
3. Vælg Tilvalg / Børnesikring.

4. Tryk på kodebogstaverne i alfabetisk rækkefølge.

Børnesikring er aktiveret.

Når denne funktion er aktiveret, har du adgang til: Timer, Wi-Fi og lampe er tilgængelig.

For at aktivere brugen af produktet skal du trykke på kodebogstaverne i alfabetisk rækkefølge.

Lågen er låst, når denne funktion er aktiveret, og produktet er slukket.

7.4 Automatisk slukning

Af sikkerhedsmæssige årsager slukkes produktet automatisk efter en vis tidsperiode, hvis ovnfunktionen er aktiv, og ingen indstillinger ændres.

 (°C)	 (t)
30 - 115	12.5

 (°C)	 (t)
120 - 195	8.5
200 - 245	5.5
250 - maksimum	3

Hvis du har til hensigt at køre en ovnfunktion i længere tid end den automatiske slukningstid, skal du indstille tilberedningstiden. Se kapitlet 'Urfunktioner'.

Den automatiske slukning virker ikke med funktionerne: Lys, Termometer, Sluttid.

7.5 Køleblæser

Når ovnen er tændt, tændes køleblæseren automatisk for at holde ovnens overflader kølige. Hvis du slukker for ovnen, kan køleblæseren fortsætte med at køre, indtil ovnen køler ned.

8. URFUNKTIONER

8.1 Beskrivelse af urfunktioner

Funktion	Beskrivelse
Timer	Indstilling af tilberedningens varighed. Maksimum er 23 t 59 min. Du kan indstille, hvad der skal ske, når tiden er gået, ved at indstille det foretrukne: Afslut handling.
Afslut handling	Akustisk alarm – når tiden er gået, lyder signalet. Denne funktion kan indstilles på et vilkårligt tidspunkt, også når produktet er slukket. Akustisk alarm og stop tilberedning – når tiden er gået, lyder signalet, og ovnfunktionen slukkes. Kun pop-up besked – når tiden er gået, vises beskeden på displayet. Denne funktion kan indstilles på et vilkårligt tidspunkt, også når produktet er slukket.
Udskudt start	Udskyder starten og/eller tilberedningens afslutning.
Forlængelse af tid	Forlængelse af tilberedningstid.

Funktion	Beskrivelse
Optimer	Til visning af, hvor længe produktet er tændt. Maksimum er 23 t 59 min. Du kan slå funktionen til og fra. Denne funktion påvirker ikke ovnens funktion.

8.2 Indstilling: Aktuel tid

1. Tænd for apparatet.
2. Tryk på: Aktuel tid.
3. Indstil tid.
4. Tryk på: OK

8.3 Indstilling: Timer

1. Vælg ovnfunktion og indstil temperaturen.
2. Tryk på: 
3. Indstil tid.
Du kan vælge den foretrukne Afslut handling ved at trykke på ● ● ●.
4. Tryk på OK. Gentag handlingen, indtil displayet viser hovedskærmen.
Hvis der er 10% tilberedningstid tilbage, og maden ikke ser ud til at være klar, kan du

forlænge tilberedningstiden. Du kan også ændre ovnfunktionen. Forlæng tilberedningstiden ved at trykke på **+1min**.

8.4 Indstilling: Udskudt start

1. Indstil en ovnfunktion og temperaturen.
2. Tryk på: 
3. Indstil tilberedningstiden.
4. Tryk på: ● ● ●
5. Tryk på: Udskudt start.
6. Vælg det ønskede starttidspunkt.
7. Tryk på **OK**. Gentag handlingen, indtil displayet viser hovedskærmen.

8.5 Indstilling: Optimer

1. Tryk på .

2. Tryk på ● ● ●.
3. Tryk: Optimer.
4. Skub eller tryk på  for at vise driftstiden på hovedskærmen.
5. Tryk på **OK**. Gentag handlingen, indtil displayet viser hovedskærmen.

8.6 Ændring af timerindstillinger

Du kan ændre den indstillede tid under tilberedning når som helst.

1. Tryk på: 
2. Indstil timerværdien.
3. Tryk på: **OK**

9. BRUG AF TILBEHØRET

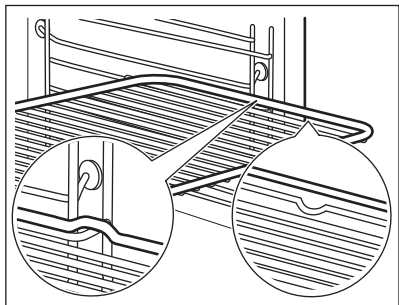
ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

9.1 Isætning af tilbehør

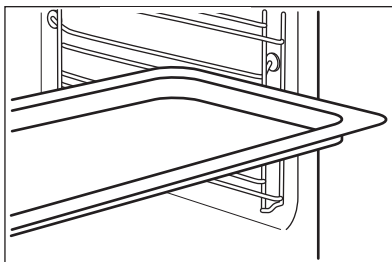
En lille fordybning øverst øger sikkerheden og giver tippesikring. Fordybningerne er også tippesikringer. Den høje kant forhindrer kogevej i at glide af pladen.

Grillrist



Indsæt risten mellem ovnribbens skinner, og sørg for, at fødderne peger nedad. Sørg for, at risten rører ved bagsiden af ovnrummet.

Bageplade / Bradepande



Skub pladen mellem ovnribbens skinner. Anbring bagepladen med hældningen mod ovnens indvendige bagside.

9.2 Termometer

Det måler temperaturen i maden. Du kan bruge det med alle ovnfunktioner.

Der er to temperaturer, der kan indstilles:

- $^{\circ}\text{C}$ - temperaturen i produktet. Den skal være mindst 25°C højere end madens kerntemperatur.
 -  – madens kerntemperatur.
- For de bedste madlavningsresultater:
- Bør ingredienserne være ved stuetemperatur.
 - Bør den ikke bruges til flydende retter.

- Under tilberedningen skal madlavningstermometerets spids sættes helt ind i retten.

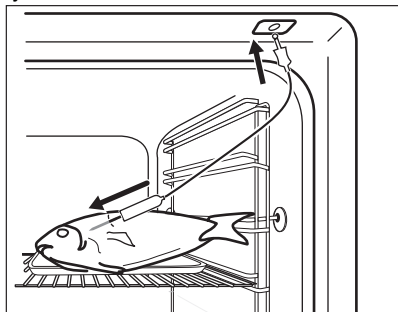
Produktet beregner en anslået sluttid for tilberedningen. Den afhænger af mængden af mad, ovnfunktionen og temperaturen.

Tilberedning med: Termometer

⚠ ADVARSEL!

Der er risiko for forbrændinger, da madlavningstermometeret og ovnribberne bliver varme. Rør ikke ved madlavningstermometeret med de bare hænder. Brug altid ovnhandsker.

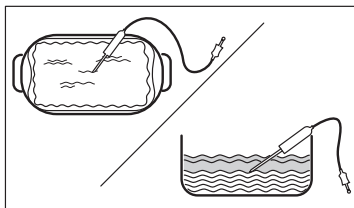
1. Tænd for ovnen.
2. Vælg en ovnfunktion og evt. ovntemperatur.
3. Sæt madlavningstermometeret i retten: **Kød, fjerkræ og fisk**
Sæt madlavningstermometerets spids i midten af kød eller fisk, hvor det er tykkest.



Gryderetter

Indsæt madlavningstermometerets spids nøjagtigt i midten af gryderetten. Madlavningstermometeret bør stabiliseres ét sted under tilberedningen. Brug en fast ingrediens til at opnå dette. Brug kanten af det ovnfaste fad til at understøtte madlavningstermometerets silikonehåndtag.

Madlavningstermometerets spids bør ikke berøre bunden af det ovnfaste fad.



4. Sæt madlavningstermometeret i stikket inde i ovnen. Se kapitlet "Produktbeskrivelse". Displayet viser madlavningstermometerets aktuelle temperatur.
5. - tryk for at indstille madlavningstermometerets kerntemperatur.
6. • • • - tryk for at indstille den foretrukne valgmulighed:
 - Akustisk alarm - når maden når den indstillede kerntemperatur, lyder et signal.
 - Akustisk alarm og stop tilberedning - når maden når den indstillede kerntemperatur, lyder et signal, og tilberedningen stopper.
7. Vælg indstillingen, og tryk gentagne gange på OK for at gå til hovedskærmen.
8. Tryk på START.
9. Når maden når den indstillede temperatur, lyder signalet. Kontrollér, om maden er klar. Forlæng tilberedningstiden, hvis der er behov for det.
10. Tag madlavningstermometeret ud af stikket, og tag retten ud af ovnen.

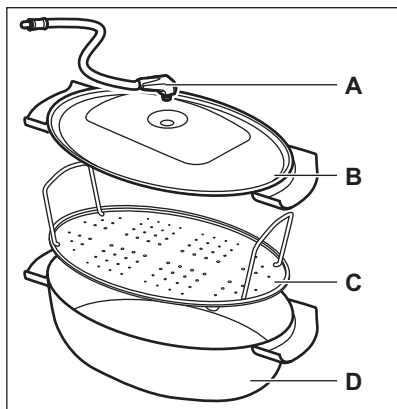
9.3 Dampgryde til tilberedning med damp



Dampgryden leveres ikke med produktet. Kontakt din lokale forhandler for yderligere oplysninger.

Dampbeholder består af:

- A. Dyserør – til tilberedning med damp,
- B. Låg,
- C. Stålgill,
- D. Glasskål.



Undgå at:

- sætte den varme dampgryde på kolde/ våde overflader.

- hælde kolde væsker i dampgryden, når den er varm.
- bruge dampgryden på en varm madlavningsoverflade.
- rengøre dampgryden med slibemidler, skuremidler og pulver.

9.4 Tilberedning med damp i dampgryden

1. Læg maden på stålristen i dampgryden, og dæk den til med låget.
2. Sæt dyserøret i hullet i låget.
3. Sæt dampgryden på den anden ovnribbe fra bunden.
4. Tilslut dyserøret til dampåbningen. Se kapitlet "Produktbeskrivelse".
5. Indstil produktet til damptilberedningsfunktionen.

10. RÅD OG TIPS

10.1 Anbefalinger til tilberedning

Tabellernes temperaturer og tilberedningstider er kun vejledende. De afhænger af opskrifterne samt kvaliteten og mængden af de anvendte ingredienser.

Dit produkt bager eller steger muligvis på en anden måde end det, du havde før. Rådene herunder viser anbefalede indstillinger for temperatur, tilberedningstid og ovnribbe for specifikke typer mad.

Tæl ovnribberne fra bunden af ovnen.

Hvis du ikke kan finde indstillingerne til en bestemt opskrift, kan du prøve at finde en, der ligner.

Se kapitlet "Energieffektivitet" for at få tips til energibesparelser.

Symboler anvendt i tabellerne:

	Fødevaretype
	Ovnfunktion
	Temperatur

	Tilbehør
	Ovnribbe
	Tilberedningstid (min)

10.2 Fugtig varmluft - anbefalet tilbehør

Brug mørke og ikke-reflekterende forme og beholdere. De har en bedre varmeabsorbering end lyse og reflekterende fade.

- **Pizzaform** – mørk, ikke-reflekterende, diameter 28cm
- **Bageform** – mørk, ikke-reflekterende, diameter 26cm
- **Ramekiner** – keramiske, diameter 8cm, højde 5 cm
- **Fianform** – mørk, ikke-reflekterende, diameter 28cm

10.3 Fugtig varmluft

For at få de bedste resultater skal du følge forslagene angivet på nedenstående tabel.

		°C		
Søde boller, 16 stk.	bageplade eller bradepande	180	2	20 - 30
Rundstykker, 9 stk.	bageplade eller bradepande	180	2	30 - 40
Pizza, frossen, 0,35 kg	Rist	220	2	10 - 15
Roulade	bageplade eller bradepande	170	2	25 - 35
Brownie	bageplade eller bradepande	175	3	25 - 30
Soufflè, 6 stk.	keramiske ramekiner på rist	200	3	25 - 30
Sukkerbund til tærte	flanform på rist	180	2	15 - 25
Victoriakager	bageform på rist	170	2	40 - 50
Pocheret fisk, 0,3 kg	bageplade eller bradepande	180	3	20 - 25
Fisk, hel, 0,2 kg	bageplade eller bradepande	180	3	25 - 35
Fiskefilet, 0,3 kg	pizzaform på rist	180	3	25 - 30
Pocheret kød, 0,25 kg	bageplade eller bradepande	200	3	35 - 45
Shashlik (fårekødkebab), 0,5 kg	bageplade eller bradepande	200	3	25 - 30
Cookies, 16 stk.	bageplade eller bradepande	180	2	20 - 30
Makroner, 24 stk.	bageplade eller bradepande	180	2	25 - 35
Muffins, 12 stk.	bageplade eller bradepande	170	2	30 - 40
Madtærte, 20 stk.	bageplade eller bradepande	180	2	25 - 30
Småkager af mørdej, 20 stk.	bageplade eller bradepande	150	2	25 - 35
Små tærter, 8 stk.	bageplade eller bradepande	170	2	20 - 30
Grøntsager, pocherede, 0,4 kg	bageplade eller bradepande	180	3	35 - 45
Vegetarisk omelet	pizzaform på rist	200	3	25 - 30
Middelhavsgrøntsager, 0,7 kg	bageplade eller bradepande	180	4	25 - 30

10.4 Information til testinstitutter

Tests i overensstemmelse med IEC 60350-1.

				°C	
Små kager i form, 20 stk./plade	Over-/undervarme	Bageplade	3	170	20 - 35
Små kager i form, 20 stk./plade	Varmluft	Bageplade	3	150 - 160	20 - 35

				°C	
Små kager i form, 20 stk./plade	Varmluft	Bageplade	2 og 4	150 - 160	20 - 35
Æbletærte, 2 forme Ø20 cm	Over-/undervarme	Grillrist	2	180	70 - 90
Æbletærte, 2 forme Ø20 cm	Varmluft	Grillrist	2	160	70 - 90
Fedtfattig sandkage, kageform Ø 26 cm ¹⁾	Over-/undervarme	Grillrist	2	170	40 - 50
Fedtfattig sandkage, kageform Ø 26 cm ¹⁾	Varmluft	Grillrist	2	160	40 - 50
Fedtfattig sandkage, kageform Ø 26 cm ¹⁾	Varmluft	Grillrist	2 og 4	160	40 - 60
Småkage	Varmluft	Bageplade	3	140 - 150	20 - 40
Småkage	Varmluft	Bageplade	2 og 4	140 - 150	25 - 45
Småkage	Over-/undervarme	Bageplade	3	140 - 150	25 - 45
Toast ¹⁾	Grillstegning	Grillrist	4	maks.	1 - 5

¹⁾ Forvarm produktet i 10 minutter.

11. VEDLIGEHOLDELSE OG RENGØRING



ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

11.1 Bemærkninger om rengøring

Rengøringsmidler

- Rengør ovnens front med en mikrofiberklud med varmt vand og et mildt rengøringsmiddel.
- Brug en rengøringsopløsning til at rengøre metaloverflader.
- Rengør pletter med et mildt rengøringsmiddel.

Daglig brug

- Rengør produktet indvendigt, hver gang du har brugt det. Ophobning af fedt eller andre rester kan forårsage brand.
- Damp kan sætte sig som fugt i ovnen eller på ovnglasset. Lad ovnen være tændt 10 minutter inden tilberedning for at mindske kondenseringen. Opbevar ikke madvarer i ovnen i mere end 20 minutter.

Tør produktet af indvendigt med en mikrofiberklud efter hver brug.

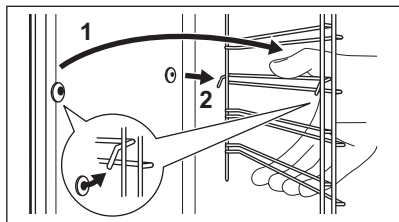
Tilbehør

- Rengør alt tilbehør efter hver brug, og lad det tørre. Brug en mikrofiberklud med varmt vand og et mildt rengøringsmiddel. Tilbehøret må ikke vaskes i opvaskemaskinen.
- Rengør ikke non-stick tilbehøret med slibende rengøringsmiddel eller genstande med skarpe kanter.

11.2 Fjernelse af ovnribber

Fjern ovnribberne, så produktet kan rengøres.

1. Sluk for produktet, og vent til det er blevet koldt.
2. Træk forenden af ovnribben væk fra sidevæggen.
3. Træk den bageste ende af ovnribben væk fra sidevæggen, og tag den ud.



4. Montér ovnribberne i modsat rækkefølge. Sørg for, at tappene på teleskopskinnerne vender fremad.

11.3 Pyrolyserengøring

Brug den til at rengøre produktet og brænderesterne af.

⚠ ADVARSEL!

Der er risiko for forbrænding.

⚠ FORSIGTIG!

Hvis der er andre produkter installeret i det samme skab, bør de ikke bruges samtidigt med denne funktion. Det kan beskadige ovnen.

Start ikke funktionen, hvis du ikke har lukket ovnlågen helt.

1. Kontrollér, at produktet er koldt.
2. Fjern alt tilbehør.
3. Rengør ovn og ovnlåge indvendigt med varmt vand, en blød klud og et mildt rengøringsmiddel.
4. Tænd for ovnen.
5. Tryk på  / Rengøring.
6. Vælg rengøringstilstanden.

Valgmulighed	Varighed
Pyrolyserengøring, Kort	1 h
Pyrolyserengøring, normal	1 h 30 min
Pyrolyserengøring, intens	2 h 30 min

Når rengøringen starter, låses ovnlågen, og lyset slukkes. Køleblæseren arbejder ved en højere hastighed.

STOP – tryk for at stoppe rengøringen, før den er færdig.

Brug ikke produktet, før lågelås-symbolet forsvinder fra displayet.

7. Sluk for produktet, når rengøringen er slut, og vent til det er blevet koldt.
8. Rengør ovnen indvendigt med en blød klud. Fjern rester fra bunden af ovnen.

11.4 Rengøring af vandbeholder

1. Sluk produktet.
2. Stil en dyb bradepande under dampåbningen.
3. Hæld vand i vandbeholderen: 850 ml. Tilsæt citronsyre: 5 tsk. Vent 60 min.
4. Tænd for produktet, og indstil funktionen: Fugtighed lav. Indstil temperaturen til 230°C.
5. Sluk for produktet efter 25 min, og vent til det er koldt.
6. Tænd for produktet, og indstil funktionen: Fugtighed lav. Indstil temperaturen mellem 130 og 230°C.
7. Sluk for produktet efter 10 min, og vent til det er koldt.
8. Tøm vandbeholderen. Se kapitlet Daglig brug, "Tømning af vandbeholder".
9. Skyl vandbeholderen og fjern kalkresterne med en blød klud.
10. Rengør afløbsrøret med varmt vand og mildt opvaskemiddel.

Kontakt din vandleverandør for at kontrollere vandets hårdhedsgrad.

Vandklassificering:	Rengør vandbeholderen hver:
blødt	75 cyklusser - 2,5 måned
moderat hårdt	50 cyklusser - 2 måneder
hårdt	40 cyklusser - 1,5 måned
meget hårdt	30 cyklusser - 1 måned

11.5 Husk Rengøring

Når påmindelsen vises, anbefales rengøring.

Brug funktionen: Pyrolyserengøring.

11.6 Udskiftning af pæren

⚠ ADVARSEL!

Risiko for elektrisk stød.
Pæren kan være varm.

1. Sluk for produktet, og vent til det er koldt.
2. Tag stikket til produktet ud af kontakten.

3. Læg kluden på ovnbunden.



FORSIGTIG!

Hold altid halogenlampen med en klud for at forhindre fedtresten i at brænde på lampen.

Baglampe

1. Drej glasdækslet for at fjerne det.

2. Rengør glasdækslet.

3. Udskift pæren med en passende 300°C varmefast pære.

4. Montér glasdækslet.

12. FEJLFINDING



ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

12.1 Hvad gør du, hvis ...

Problembeskrivelse	Årsag og løsning
Du kan ikke aktivere eller betjene produktet.	Produktet er ikke tilsluttet strømforsyningen, eller også er det tilsluttet forkert.
Produktet bliver ikke varmt.	Uret er ikke indstillet. Se kapitlet "Urfunktioner" for at indstille uret. Lågen er ikke lukket korrekt. Sikringen er sprunget. Tjek, om problemet skyldes en defekt sikring. Hvis problemet forekommer igen, bedes du kontakte en kvalificeret elektriker. Børnesikring er aktiveret.
Lyset er slukket.	Pæren er sprunget. Udskift pæren. Se kapitlet "Vedligeholdelse og rengøring" for at få flere oplysninger.
Der er vand i ovnrummet.	Vandbeholderen var fyldt med for meget vand.
Tilberedning med damp virker ikke.	Der er kalkrester i dampåbningen. Der er ingen vand i vandbeholderen.
Det tager mere end tre min at tømme vandbeholderen eller der lækker vand fra dampåbningen.	Der er kalkrester i dampåbningen. Rengør vandbeholderen.
 Strømafbrydelse stopper altid rengøring. Gentag rengøringen, hvis den afbrydes af strømafbrydelse.	
Problem med trådløst netværkssignal.	Kontrollér, om din mobile enhed er tilsluttet det trådløse netværk. Kontrollér dit trådløse netværk og router. Genstart routeren.
Der er installeret en ny router, eller routerkonfigurationen er ændret.	For at konfigurere produktet og mobilenheden igen, se kapitlet "Før første brug", Trådløs tilslutning.

Problembeskrivelse	Årsag og løsning
Det trådløse netværkssignal er svagt.	Flyt routeren så tæt på produktet som muligt.
Det trådløse signal afbrydes af en mikrobølgeovn i nærheden af produktet.	Sluk for mikrobølgeovnen. Undgå at bruge en mikrobølgeovn og fjernbetjent tilstand på produktet på samme tid. Mikrobølger afbryder Wi-Fi signalet.

12.2 Fejlkoder

Når softwarefejlen opstår, viser displayet en fejlmeddelelse. Du finder listen over problemer i tabellen nedenfor.

Kode og beskrivelse	Afhjælpning
C2 - Termometer er i produktets ovnrum under Pyrolyserengøring.	Tag Termometer.
C3 - lågen er ikke helt lukket under Pyrolyserengøring.	Luk lågen.
F111 - Termometer er ikke sat rigtigt i stikket.	Sæt Termometer helt i stikkontakten.
F240, F439 - touch felterne på displayet virker ikke korrekt.	Rengør displayets overflade. Sørg for, at der ikke er snavs på touch felterne.
F601 - der er et problem med Wi-Fi-signalet.	Kontrollér din netværksforbindelse. Se kapitlet "Før ibrugtagning", Trådløs forbindelse.
F604 - den første forbindelse til Wi-Fi mislykkedes.	Sluk og tænd for ovnen og prøv igen. Se kapitlet "Før første brug", Trådløs forbindelse.
F908 - produktets system kan ikke oprette forbindelse til betjeningspanelet.	Sluk og tænd for ovnen.
F602, F603 - Wi-Fi er ikke tilgængelig. 1)	Sluk og tænd for ovnen.

1) Når den følgende fejlmeddelelse fortsætter med at blive vist på displayet, betyder det, at et defekt undersystem muligvis er blevet deaktiveret. Kontakt i så fald din forhandler eller et autoriseret servicecenter. Hvis en af disse fejl opstår, vil resten af ovnfunktionerne fortsætte med at virke som normalt.

12.3 Servicedata

Kontakt din forhandler eller et autoriseret servicecenter, hvis du ikke selv kan løse problemet.

De nødvendige oplysninger til servicecenteret er angivet på maskinens typeskilt. Typeskiltet er anbragt på produktets frontramme. Det er synligt, når du åbner lågen. Typeskiltet må ikke fjernes fra produktet.

Det anbefales, at du noterer oplysningerne her:

Model (MOD.):

Produktnummer (PNC):

Serienummer (S.N.):

13. ENERGIEFFEKTIV

13.1 Datablad for produktoplysninger og produktinformationer i henhold til EU's forordninger om energimærkning og ecodesign

Leverandørens navn	Electrolux
Identifikation af model	EOK9P4B0 949494875
Energieffektivitetsindeks	81.2
Energieffektivitetsklasse	A+
Energiforbrug med en standardmængde, almindelig tilstand	0.93 kWh/cyklus
Energiforbrug med en standardmængde, blæsertvungen tilstand	0.69 kWh/cyklus
Antal ovnrum	1
Varmekilde	Elektricitet
Lydstyrke	72 l
Type ovn	Indbygningsovn
Vægt	34.0 kg

IEC/EN 60350-1 - Elektriske husholdningsapparater til madlavning - Del 1: Komfurer, ovne, dampovne og grillapparater - Metoder til måling af ydeevne.

13.2 Produktinformation om strømforbrug og maksimal tid til at nå den relevante lave strømtilstand

Strømforbrug i standby	0.8 W
Strømforbrug i netværksstandby	2.0 W
Maksimal tid, det tager for udstyret automatisk at nå den relevante lave strømtilstand	20 min

For vejledning om, hvordan du aktiverer og deaktiverer den trådløse netværksforbindelse, henvises til kapitlet "Før første brug".

13.3 Tips til energibesparelse

Ved at følge nedenstående tips kan du spare energi, når du bruger dit produkt.

Sørg for, at ovnens låge er lukket, når ovnen er tændt. Åbn ikke ovnlågen for ofte under tilberedningen. Hold dørpakningen ren og sørg for, at den sidder godt fast.

Brug kogegrej af metal og mørke, ikke-reflekterende dåser og beholdere til at forbedre energibesparelsen.

Produktet må ikke forvarmes før tilberedning, medmindre det specifikt anbefales.

Hold pauserne mellem bagning så korte som muligt, når du tilbereder nogle få retter på én gang.

Tilberedning med varmluft

Brug om muligt tilberedningsfunktionerne med varmluft for at spare energi.

Restvarme

Når tilberedningsvarigheden er længere end 30 min., skal du reducere ovntemperaturen til minimum 3 - 10 min. inden tilberedningen er slut. Eftervarmen i ovnen vil blive ved med at tilberede maden.

Brug restvarmen til at holde maden varm eller varme andre retter op.

Når du tænder for ovnen, viser displayet eftervarmen.

Hvis et program med Varighed er aktiveret, og tilberedningstiden er længere end 30 minutter, slukkes varmelegemerne automatisk tidligere i nogle funktioner.

Hold maden varm

Vælg den lavest mulige temperaturindstilling for at udnytte restvarmen og holde maden varm. Kontrollampe for restvarme eller temperatur vises på displayet.

Tilberedning med slukket lampe

Sluk for lampen under tilberedning. Tænd kun for det, når det er nødvendigt.

Fugtig varmluft

Denne funktion er beregnet til at spare energi under madlavning.

Når du bruger denne funktion, slukkes lampen automatisk efter 30 sekunder. Du kan tænde det igen, men denne handling vil mindske den forventede energibesparelse.

Standby-tilstand

Efter 2 minutter skifter displayet til standby-tilstand.

14. MILJØHENSYN

Genbrug materialer med symbolet . Anbring emballagematerialet i passende beholdere til genbrug. Hjælp med at beskytte miljøet og menneskelig sundhed samt at genbruge affald af elektriske og elektroniske apparater. Kasser ikke apparater, der er

mærket med symbolet , sammen med husholdningsaffaldet. Lever produktet tilbage til din lokale genbrugsplads eller kontakt din kommune.

Tervetuloa Electroluxin pariin! Kiitos, että olet valinnut tämän laitteen.



Saat käyttöön liittyviä neuvoja, esitteitä, vianmääritysohjeita sekä huolto- ja korjausohjeita:

www.electrolux.com/support

Oikeus muutoksiin pidätetään.

SISÄLTÖ

1. TURVALLISUUSTIEDOT.....	26
2. TURVALLISUUSOHJEET.....	28
3. TUOTEKUVAUS.....	31
4. KÄYTTÖPANEELI.....	32
5. ENNEN ENSIKÄYTTÖÄ.....	32
6. PÄIVITTÄINEN KÄYTTÖ.....	33
7. LISÄTOIMINNOT.....	37
8. KELLOTOIMINNOT.....	38
9. VARUSTEIDEN KÄYTTÖ.....	39
10. VIHJEITÄ JA NEUVOJA.....	41
11. HOITO JA PUHDISTUS.....	43
12. VIANMÄÄRITYS.....	45
13. ENERGIATEHOKKUUS.....	47
14. YMPÄRISTÖNSUOJELU.....	48

1. ⚠ TURVALLISUUSTIEDOT

Lue laitteen mukana toimitetut ohjeet ennen laitteen asennusta ja käyttöä. Valmistaja ei ota vastuuta henkilövahingoista tai vahingoista, jotka aiheutuvat virheellisestä asennuksesta tai käytöstä. Säilytä ohjeita aina varmassa ja helppopääsyisessä paikassa tulevia käyttökertoja varten.

1.1 Lasten ja taitamattomien henkilöiden turvallisuus

- 8-vuotiaat ja sitä vanhemmat lapset sekä henkilöt, joilla on fyysisiä, aisteihin liittyviä tai henkisiä rajoitteita tai puutteellinen kokemus tai tuntemus, voivat käyttää tätä laitetta vain, jos heitä valvotaan tai ohjataan laitteen turvallisessa käytössä ja jos he ymmärtävät käyttöön liittyvät vaarat. Tuote on pidettävä alle 8-vuotiaiden lasten ja

erittäin laajoista ja monimutkaisista toiminnallisista rajoitteista kärsivien henkilöiden ulottumattomissa, ellei heitä valvota jatkuvasti.

- Lapsia on valvottava, jotta he eivät leiki laitteella tai mobiililaitteilla, joissa on sovellus.
- Kaikki pakkaukset tulee pitää lasten ulottumattomissa ja hävittää asianmukaisesti.
- VAROITUS: Uuni ja sen esilläolevat osat kuumentuvat käytön aikana. Pidä lapset ja lemmikkieläimet poissa laitteen lähetyviltä sen ollessa toiminnassa tai jäähtymässä.
- Jos laitteessa on lapsilukko, sitä on käytettävä.
- Lapset eivät saa puhdistaa laitetta tai suorittaa siihen kohdistuvia käyttäjän huoltotoimenpiteitä ilman valvontaa.

1.2 Yleinen turvallisuus

- Tämä laite on tarkoitettu ainoastaan ruoanlaittoon.
- Tämä laite on tarkoitettu yhden kotitalouden käyttöön sisätiloissa.
- Tätä laitetta voidaan käyttää toimistoissa, hotellihuoneissa, aamiaismajoituspaikoissa, maatilamajoituspaikoissa ja muissa samantyyppisissä majoitustiloissa, joissa kyseinen käyttö ei ylitä (keskimääräisiä) kotitalouskäytön tasoja.
- Laitteen asennuksen ja virtajohdon vaihtamisen saa suorittaa vain alan ammattilainen.
- Älä käytä laitetta ennen kuin se on asennettu kalusteeseen.
- Irrota laite sähköverkosta ennen huoltotoimenpiteiden suorittamista.
- Jos virtajohto vaurioituu, sen saa vaihtaa vain valmistaja, valtuutettu huoltoliike tai vastaava ammattitaitoinen henkilö, jotta vältetään sähkövaaroilta.
- VAROITUS: Varmista, että laite on kytketty pois päältä ennen kuin ryhdyt vaihtamaan lamppua välttääksesi sähköiskun vaaran.

- **VAROITUS:** Uuni ja sen esilläolevat osat kuumentuvat käytön aikana. Vältä koskettamasta lämpövastuksia tai laitteen sisätilan pintoja.
- Käytä suojakäsineitä poistaessasi varusteita tai uunivuokia tai asettaessasi niitä laitteen sisälle.
- Käytä ainoastaan tähän laitteeseen suositeltua paistolämpömittaria.
- Poista hyllytuet vetämällä ensin hyllytuen etuosa ja sitten takaosa irti sivuseinistä. Asenna hyllytuet päinvastaisessa järjestyksessä.
- Laitteen puhdistuksessa ei saa käyttää höyrypesuria.
- Älä käytä hankausaineita tai teräviä metallikaapimia lasiluukun puhdistamisessa, sillä ne voivat naarmuttaa pintaa, mistä voi olla seurauksena lasin särkyminen.
- Kaikki varusteet ja liialliset roiskeet/jäämät on poistettava laitteen lokerosta ennen pyrolyyttistä puhdistusta.

2. TURVALLISUUSOHJEET

2.1 Asennus

VAROITUS!

Laitteen asennuksen ja liitännät saa suorittaa vain ammattitaitoinen henkilö.

- Poista kaikki pakkausmateriaalit.
- Vaurioitunutta laitetta ei saa asentaa tai käyttää.
- Noudata verkkosivuillamme olevia asennusohjeita.
- Siirrä laitetta aina varoen, sillä se on raskas. Käytä aina suojakäsineitä ja suojaavia jalkineita.
- Älä koskaan vedä laitetta sen kahvasta kiinni pitäen.
- Asenna laite turvalliseen ja sopivaan paikkaan, joka täyttää asennusvaatimukset.
- Noudata mainittuja vähimmäisetäisyyksiä muihin laitteisiin ja kalusteisiin.
- Tarkista ennen laitteen asentamista, että laitteen luukku avautuu esteettä.
- Laite on varustettu sähkötoimisella jäähdytysjärjestelmällä. Sitä on käytettävä sähkösyötöllä.

2.2 Sähkökytkentä

VAROITUS!

Tulipalon ja sähköiskun vaara.

- Kaikki sähkökytkennät tulee jättää asiantuntevan sähköasentajan vastuulle.
- Laite on kytkettävä maadoitettuun pistorasiaan.
- Varmista, että arvokilvessä olevat parametrit ovat verkkovirtalähteen sähköarvojen mukaisia.
- Kytke pistoke maadoitettuun pistorasiaan.
- Älä käytä jakorasioita tai jatkojohtoja.
- Varmista, ettei pistoke ja virtajohto vaurioidu. Jos virtajohto joudutaan vaihtamaan, vaihdon saa suorittaa vain valtuutettu huoltoliike.
- Älä anna virtajohtojen koskettaa laitteen luukkua tai päästä niitä luukun tai laitteen alapuolella olevan asennustilan lähelle, varsinkaan laitteen ollessa toiminnassa tai luukun ollessa kuuma.
- Jännitteenalaisten ja eristettyjen osien suojat tulee asentaa niin, ettei niiden irrotus onnistu ilman työkaluja.

- Kytke pistoke pistorasiaan vasta asennuksen jälkeen. Varmista, että laitteen verkkovirtakytkentä on ulottuvilla laitteen asennuksen jälkeen.
- Jos pistoke on löysästi kiinni virtajohdossa, älä kiinnitä sitä pistorasiaan.
- Älä vedä virtajohdosta pistoketta irrottaessasi. Vedä aina pistokkeesta.
- Käytä vain asianmukaisia eristyslaitteita: suojakytkimet, sulakkeet (ruuvattavat sulakkeet on irrotettava kannasta), vikavirtakytkimet ja kontaktorit.
- Sähköasennuksessa on oltava erotin, joka mahdollistaa laitteen irrottamisen sähköverkosta kaikista navoista. Erottimen kontaktiaukon leveys on oltava vähintään 3 mm.
- Sulje laitteen luukku kokonaan ennen pistokkeen liittämistä pistorasiaan.
- Laitteen mukana toimitetaan päävirtajohto ja pääpistoke.

Asennuksen tai vaihdon käytettävissä olevat johtotyytit Euroopassa:

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

Kaapelin poikkileikkauksen osalta, ks. arvokilpeen merkitty kokonaisteho. Ks. myös taulukko:

Kokonaisteho (W)	Virtajohdon poikkipinta-ala (mm ²)
enintään 1 380	3x0.75
enintään 2 300	3x1
enintään 3 680	3x1.5

Maadoitusjohdon (vihreä/keltainen johto) on oltava 2 cm pidempi kuin ruskea vaihe- ja sininen nollajohto.

2.3 Valitse

VAROITUS!

Henkilövahinkojen, palovammojen ja sähköiskujen tai räjähdysvaara.

- Älä muuta laitteen teknisiä ominaisuuksia.
- Varmista, että tuuletusaukoissa ei ole tukoksia.

- Laitetta ei saa jättää päälle valvomatta.
- Kytke laite pois päältä jokaisen käyttökerran jälkeen.
- Noudata varovaisuutta avatessasi laitteen luukun laitteen ollessa toiminnassa. Laitteesta voi purkautua ulos kuumaa ilmaa.
- Älä käytä laitetta, jos kätesi ovat märät tai laitteen ollessa kosketuksessa veteen.
- Älä kohdistaa painetta avoimeen oveen.
- Älä käytä laitetta työtasona tai tavaroiden säilytystasona.
- Avaa laitteen luukku varovaisuutta noudattaen. Alkoholi- ja ainesosien käyttämisen tuloksena voi muodostua alkoholin ja ilman seoksia.
- Älä päästä kipinöitä tai avotulta kosketukseen laitteen kanssa avatessasi sen luukun.
- Käytä aina säilöntätarkoituksiin hyväksytyjä lasiastioita ja -purkkeja.
- Älä aseta helposti syttyviä tuotteita tai helposti syttyvien aineiden kanssa kosketuksissa olleita tuotteita laitteeseen, laitteen päälle tai sen lähelle.
- Älä jaa Wi-Fi-salasanaasi muille.

VAROITUS!

Laitteen vaurioitumisen vaara.

- Estä emalipinnan vaurioituminen tai haalistuminen:
 - Älä aseta ruoanlaittovälineitä tai muita esineitä laitteeseen siten, että ne olisivat suorassa kosketuksessa laitteen pohjan kanssa.
 - Älä aseta alumiinifoliota siten, että se olisi suorassa kosketuksessa laitteen pohjan kanssa.
 - Älä laita vettä suoraan kuumaan laitteeseen.
 - Älä säilytä kosteita astioita tai ruokia laitteessa lopetettuasi ruoanlaiton.
 - Noudata varovaisuutta poistaessasi tai asentaessasi lisäosia.
- Uunin emalipintojen tai ruostumattoman teräksen värimuutokset eivät vaikuta laitteen toimintaan.
- Käytä syvää pannua kosteita kakkuja paistaessasi. Hedelmämehut voivat jättää pysyviä tahroja.
- Laitteen luukku on pidettävä suljettuna käytön aikana.

- Jos laite asennetaan kalusteen paneelin (esim. oven) taakse, ovea ei saa koskaan sulkea laitteen ollessa toiminnassa. Lämpöä tai kosteutta voi kertyä suljetun kalusteen paneelin taakse ja laite, kalusteet tai lattia voivat sen seurauksena vaurioitua. Älä sulje kalusteen paneelia ennen kuin laite on täysin jäähtynyt käytön jälkeen.

2.4 Huolto ja puhdistus

VAROITUS!

Henkilövahinkojen, tulipalon tai laitteen vaurioitumisen vaara.

- Kytke laite pois päältä ja irrota pistoke pistorasiasta ennen ylläpitotoimien aloittamista.
- Varmista, että laite on täysin jäähtynyt. On olemassa riski, että lasipaneelit voivat särkyä.
- Vaihda rikkoutuneen tilalle heti uusi ehjä lasipaneeli. Ota yhteyttä valtuutettuun huoltopalveluun.
- ole varovainen, kun irrotat luukun laitteesta. Ovi on painava!
- Puhdista laite säännöllisesti, jotta pintamateriaali pysyisi hyväkuntoisena.
- Puhdista laite kostealla pehmeällä liinalla. Käytä ainoastaan neutraaleja pesuaineita. Älä käytä hankaavia tuotteita, hankaavia sienä, liuotteita tai metalliesineitä.
- Jos käytät uuninpuhdistussuihketta, noudata tuotepakkauksessa olevia turvallisuusohjeita.

2.5 Pyrolyyttinen puhdistus

VAROITUS!

Henkilövahinkojen / tulipalon / kemiallisten päästöjen (höyryt) vaara pyrolyysitoiminnossa.

- Ennen pyrolyyttisen puhdistamisen ja esilämmityksen käynnistämistä, poista seuraavat uunin sisätilasta:
 - mahdolliset ruokajäämät, öljy- tai rasvaroiskeet/-jäämät.
 - mahdolliset irrotettavat varusteet (mukaan lukien laitteen mukana toimitetut ritilät, kiskot jne.) erityisesti

tarttumattomat kattilat, pannut, leivinpellit, välineet jne.

- Lue huolella pyrolyyttistä puhdistusta koskevat ohjeet.
- Pidä lapset poissa laitteen luota silloin, kun pyrolyyttinen puhdistus on käynnissä. Laite kuumenee hyvin voimakkaasti ja kuumaa ilmaa poistuu etupuolella olevista jäähdytysaukoista.
- Pyrolyyttinen puhdistus on korkeassa lämpötilassa tapahtuva toimenpide, jonka aikana voi vapautua höyryjä ruoanlaittojäätämistä ja rakennemateriaaleista, ja siksi käyttäjää suositellaan voimakkaasti toimimaan seuraavasti:
 - järjestämään hyvä tuuletus pyrolyyttisen puhdistuksen aikana ja sen jälkeen.
 - järjestämään hyvä ilmanvaihto esilämmityksen aikana ja sen jälkeen.
- Älä läikytä vettä uunin luukulle pyrolyyttisen puhdistuksen aikana ja sen jälkeen, jotta lasipaneelit eivät vahingoitu.
- Yllä kuvatut pyrolyyttisistä uuneista / ruokajäämistä muodostuvat höyryt eivät ole haitallisia ihmisille. Tämä koskee myös lapsia ja heikkokuntoisia henkilöitä.
- Pidä lemmikkieläimet loitolla laitteesta pyrolyyttisen puhdistamisen ja esilämmityksen aikana ja sen jälkeen. Pienet lemmikkieläimet (erityisesti linnut ja matelijat) voivat olla erittäin herkkiä lämpötilanmuutoksille ja laitteesta poistuville höyryille.
- Kaikkien pyrolyyttisten uunien korkeassa lämpötilassa tapahtuva pyrolyyttinen puhdistus voi vaurioittaa kattiloiden, pannujen, leivinpeltien, ruokailuvälineiden jne. tarttumattomia pintoja, ja niistä voi myös muodostua alhaisen tason haitallisia höyryjä.

2.6 Höyrytoiminto

VAROITUS!

Palovammojen ja laitteen vaurioitumisen vaara.

- Laitteesta tuleva höyry voi aiheuttaa palovammoja:
 - Laitteen luukua ei saa avata höyrytoiminnon käytön aikana.

- Avaa laitteen luukku varoen höyrytoiminnon käytön jälkeen.

2.7 Sisävalaistus

VAROITUS!

Sähköiskun vaara.

- Lisätietoa tämän tuotteen sisällä olevista lamputa sekä erikseen myytävistä varalampuista: Kyseiset lamput on suunniteltu kestämaan kodinkoneissa vaativia fyysisiä olosuhteita (esim. lämpötila, värinä, kosteus) tai ne antavat tietoa laitteen toimintatilasta. Niitä ei ole tarkoitettu muihin käyttötarkoituksiin eivätkä ne sovi huoneiden valaisemiseen.
- Tämä tuote sisältää valonlähteen, jonka energiatehokkuusluokka on G.
- Käytä ainoastaan ominaisuuksiltaan samanlaisia lampuja.

2.8 Huolto

- Laitteen korjaukseen liittyvissä asioissa tulee ottaa yhteyttä valtuutettuun huoltopalveluun.
- Ainoastaan alkuperäisiä varaosia saa käyttää.

2.9 Hävittäminen

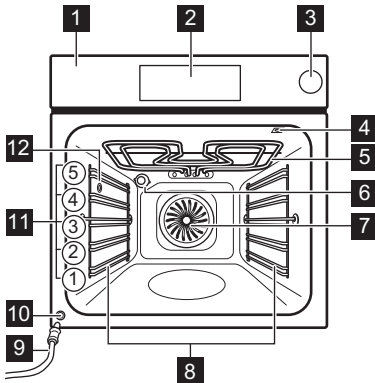
VAROITUS!

Loukkaantumisen tai tukehtumisen vaara.

- Kysy tietoja laitteen oikeaoppisesta hävittämisestä paikalliselta viranomaiselta.
- Irrota laite verkkovirrasta.
- Leikkaa virtajohto poikki aivan laitteen sivulta ja hävitä se.

3. TUOTEKUVAUS

3.1 Yleiskatsaus



- 1** Käyttöpaneeli
- 2** Näyttö
- 3** Vesilokero
- 4** Paistolämpömittarin pistorasia
- 5** Lämpövastus
- 6** Lamppu
- 7** Puhallin

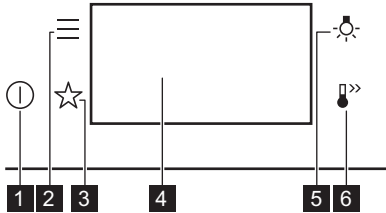
- 8** Pellinkannatin, irrotettava
- 9** Tyhjennysputki
- 10** Vedentyhjennysventtiili
- 11** Kannatintaso
- 12** Höyrynpistoaukko

3.2 Varusteet

- **Paistoritilä**
Kakkuvuolle, uuninkestäville astioille, paisto-/keittoastioille.
- **Leivinpelti**
Kosteille kakkuille, leivonnaisille, leivälle, suurille paisteille, pakasteaterioille ja tippuvien nesteiden, esim. rasvan, keräämiseen, kun ruokaa paahdetaan paistoritilällä.
- **Grilli / uunipannu**
Leivinpelliksi ja uunipannuksi tai pannuksi rasvan keräämiseen.
- **Paistolämpömittari**
Ruoan sisälämpötilan mukaan tapahtuvan kypsennyksen säätäminen.
- **Teleskooppikannattimet**
Peltien ja ritilän helpompaan asentamiseen ja poistamiseen.

4. KÄYTTÖPANEELI

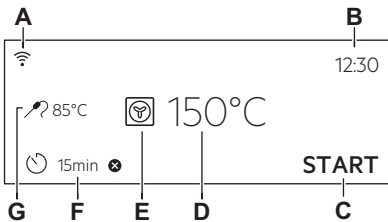
4.1 Ohjauspaneelin yleisnäkymä



1	Päällä / Pois	Käynnistä ja sammuta laite painamalla pitkään.
2	Valikko	Luettelo laitteen ominaisuuksista ja asetuksista.
3	Suosikit	Luettelo suosikkiasetuksista.
4	Näyttö	Ilmoittaa laitteen nykyiset asetukset.
5	Lampun kytkin	Kytke valo päälle ja pois päältä.
6	Pikakuu- mennus	Toiminnon kytkeminen päälle ja pois päältä: Pikakuumennus:

4.2 Näyttö

Näyttö, jossa tärkeimmät toiminnot.



- A. Wi-Fi-yhteys
- B. Kellonaika
- C. KÄYNNISTÄ/PYSÄYTÄ
- D. Lämpötila
- E. Uunitoiminnot
- F. Ajastin
- G. Paistolämpömittari (vain tietyt mallit)

Näytön merkkivalot

OK	Valinnan/asetuksen vahvistaminen.
<	Valikossa siirtyminen takaisin yhden tason verran.
↶	Viimeisen toiminnon peruuttaminen.
☰	Lisätoimintojen kytkeminen toimintaan ja pois päältä.
🔔	Äänimerkki aktivoituu.
🔔 STOP	Äänimerkki ja kypsennyksen lopetustoiminto aktivoituvat.
🔔	Vain ponnahdusviesti aktivoituu.
🕒	Ajastettu käynnistyminen on kytketty toimintaan.
✖	Asetuksen peruuttaminen.
📶	Wi-Fi-yhteys -yhteys on kytketty päälle.
📶	Etäohjaus on kytketty päälle.

5. ENNEN ENSIKÄYTTÖÄ



VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

5.1 Ensimmäinen yhteys

Näytössä näkyy tervetuloviesti ensimmäisen yhteyden muodostamisen jälkeen.

Sinun on asetettava: Kieli, Näytön kirkkaus, Painikeäänet, Äänenvoimakkuus, Kellonaika.

5.2 Langaton yhteys

Laitteen yhdistämiseen tarvitaan seuraavat asiat:

- langaton verkko Internet-yhteydellä
 - samaan langattomaan verkkoon yhdistetyn mobiililaitteen
1. Lataa sovellus skannaamalla käyttöoppaan takakannessa oleva QR-koodi. Voit myös ladata sovelluksen suoraan sovelluskaupasta.
 2. Noudata sovelluksen perehdytysohjeita.
 3. Käynnistä laite.
 4. Paina Valitse: Asetukset / Yhteysasetukset.
 5. – kytke päälle tai pois päältä liu'uttamalla tai painamalla: Wi-Fi-yhteys.
- Laitteen langaton moduuli käynnistyy 90 s kuluessa.



Etäkäyttö kytkeytyy turvallisuussyistä automaattisesti pois käytöstä 24 t:n kuluttua. Toista käyttöönottovaiheet tarvittaessa.

Taajuus	2.4 GHz WLAN 2400 - 2483.5 MHz
Protokolla	IEEE 802.11b DSSS, 802.11g/n OFDM
Enimmäisteho	EIRP < 20 dBm (100 mW)
Wi-Fi-moduuli	NIUS-50

5.3 Ohjelmistolisenssit

Tämän tuotteen ohjelmisto sisältää komponentteja, jotka perustuvat

ilmaisohjelmistoihin ja avoimen lähdekoodin ohjelmistoihin. Electrolux kiitollisena ilmoittaa, että kehittämisprojektissa on käytetty avoimen lähdekoodin ohjelmistoja ja robotiikkayhteisöjen osallistumista.

Jos haluat käyttää näiden ilmaisten ja avoimen lähdekoodin ohjelmistojen komponentteja, joiden käyttöoikeusehdot edellyttävät julkaisemista, ja nähdä kaikki ao. tekijänoikeustiedot ja sovellettavat käyttöoikeusehdot, vieraile sivustoilla: <http://electrolux.opensoftwarerepository.com> (kansio NIUS).

5.4 Esikuumennus ja puhdistus

Ennen ensimmäistä käyttökertaa ja elintarvikkeiden kanssa kosketuksiin joutumista tyhjä laite täytyy esikuumentaa. Laite voi aiheuttaa epämiellyttävää hajua ja savua. Tuuleta huone esikuumennuksen aikana.

1. Poista kaikki varusteet ja irrotettavat uunipeltien kannattimet laitteesta.
2. Aseta toiminto . Aseta toiminnon enimmäislämpötila. Anna laitteen olla toiminnassa 1 t.
3. Aseta toiminto . Aseta toiminnon enimmäislämpötila. Anna laitteen olla toiminnassa 15 min ajan.
4. Katkaise laitteen virta ja odota, että se jäähtyy.
5. Puhdista laite ja sen varusteet vain lämpimällä vedellä ja miedolla pesuaineella mikrokuituliinaa käyttäen.
6. Aseta varusteet ja irrotettavat kannattimet takaisin alkuperäiseen asentoonsa.

6. PÄIVITTÄINEN KÄYTTÖ



VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

6.1 Uunitoiminnot

VAKIOTOIMINNOT



Grilli

Ohuiden ruokien grillaus ja leivän paahtaminen.

	Teho grillaus Isokhojen, luisten liha- tai lintupaistien paistamiseen yhdessä ritiläasennossa. Gratinointi ja ruskistus.
	Kiertoilma Lihan ja kakkujen paistaminen. Aseta matalampi lämpötila kuin Ylälämpö + alalämpö -toiminnon kanssa, sillä tuuletin jakaa lämmön tasaisesti uunin sisätilaan.
	Pakasteet Täydellinen valmisruokiin (esim. ranskalaiset, kroketit tai kevätsämpylät).
	Ylä + alalämpö Kypsentaaminen ja paistaminen yhdellä tasolla.
	Alalämpö Valitse tämä toiminto kypsennyksen jälkeen, jotta ruoka ruskistuu tarvittaessa enemmän pohjalla. Käytä alinta kannatin-tasoa.
	Taikinan nostatus Nopeuttaa hiivataikinan kohoamista. Peitä taikinan pinta kuivumisen estämiseksi.
	Joissakin uunitoiminnoissa valo voi sammua automaattisesti alle 80 °C:n lämpötilassa.

EKSTRAT

	Säilöntä Kun haluat säilöä vihanneksia ja hedelmiä, aseta purkit vedellä täytetylle leivinpelleille. Käytä samankokoisia kuumuutta kestäviä purkkeja, joissa on bajonetti- tai kierrekorkit. Käytä alinta kannatintasoa.
	Kuivattaminen Siivutettujen hedelmien, vihannesten ja sienten kuivaus. Jotta kostea ilma poistuisi ja hedelmät kuivuisivat paremmin, uunin luukku kannattaa avata silloin tällöin kuivausprosessin aikana.
	Lautasten lämmitys Lautasen esilämmitykseen tarjoilua varten.
	Sulatus Ruuan, (hedelmien ja vihannesten) sulattaminen. Sulatusaikaan vaikuttavat pakastetun ruoan määrä ja koko.

	Gratinointi Ruokalajeille kuten lasagne ja perunagraatiini. Gratinointi ja ruskistus.
	Matalalämpö Matalalämpökypsennystoiminto. Ihanteellinen herkkien ruokien (esim. naudan-, vasikan- tai karitsanlihan) valmistamiseen.
	Lämpimänä pito Ruoan lämpimänä pitoon. Huomaa, että jotkin ruoat voivat kypsyä ja kuivua, kun niitä pidetään lämpimänä. Peitä astiat tarvittaessa.
	Kostea kiertoilma Tämä toiminto säästää energiaa ruoanlaiton aikana. Kun käytät tätä toimintoa, laitteen sisälämpötila voi poiketa lämpötila-asetuksesta. Jälkilämpötilaa käytetään. Kuumennusteho voi laskea. Katso lisätietoa luvusta "Päivittäinen käyttö", Huomautus: Kostea kiertoilma.

HÖYRY

	Lämmitys höyryllä Ruokien uudelleen lämmitys höyryttämällä estää pinnan kuivumisen. Lämpö jakautuu kevyesti ja tasaisesti, mikä saa ruoan maistumaan yhtä hyvältä kuin vasta valmistettu ruoka. Tällä toiminnolla voidaan lämmittää ruokia uudelleen suoraan lautasella. Voit uudelleenlämmittää useamman kuin yhden lautasellisen kerralla käyttämällä eri hyillypaikkoja.
	Leipä Tällä toiminnolla voit valmistaa leipää ja sämpylöitä ja saavuttaa erinomaisen ra-ppeuden, värin ja pinnan kiillon.
	Matala kosteus Toiminto soveltuu lihalle, lintupaistille, uuniruokille ja padoille/paistoksille. Höyryn ja lämmön yhdistelmän ansiosta lihasta tulee mehukasta ja mureaa sekä samalla rapea-pintaista.
	Pizza-toiminto Sopii parhaiten pizzan ja muiden ruokien valmistamiseen, jotka vaativat enemmän lämpöä alhaalta.

6.2 Huomautus: Kostea kiertoilma

Tämän toiminnon avulla määritettiin energiatehokkuusluokka (vastaamaan standardeja EU 65/2014 ja EU 66/2014).

Testit seuraavan mukaisesti: IEC/EN 60350-1.

Uunin luukun on oltava kiinni ruoanlaiton aikana, jotta toiminto ei keskeytyisi ja uunin energiatehokkuus olisi mahdollisimman suuri.

Kun valitset tämän toiminnon, lamppu sammuu automaattisesti 30 sekunnin kuluttua.

Ruoanlaitto-ohjeet ovat luvussa "Neuvoja ja vinkkejä" Kosteaa kiertoilma. Yleissuosituksia energiansäästämiseksi on luvussa "Energiatehokkuus", kohdassa Energiansäästövinkkejä.

6.3 Asetus: Uunitoiminnot

1. Käynnistä laite: Näytössä näkyy oletuslämmitystoiminto ja lämpötila.
2. Paina lämmitystoiminnon symbolia siirtyäksesi alivalikkoon.
3. Valitse uunitoiminto ja paina OK.
4. Aseta lämpötila. Paina OK.
5. Paina START.
Paistolämpömittari – voit kytkeä paistolämpömittarin päälle milloin tahansa ennen kypsennystä tai sen aikana. Katso luku "Lisävarusteiden käyttö, paistolämpömittari".
6. STOP - paina kytkeäkseen lämmitystoiminnon pois päältä.
7. Sammuta laite.

6.4 Asetus: Höyrylämmitystoiminto

1. Käynnistä laite. Valitse uunitoiminnon symboli ja siirry alavalikkoon sitä painamalla.
2. Aseta höyryuunitoiminto.
3. Paina OK. Lämpötila-asetukset näkyvät näytöllä.
4. Aseta lämpötila.
5. Paina OK.
6. Paina vesilokeron kantta avataksesi sen.
7. Täytä vesilokero kylmällä vedellä enimmäistasoon (n. 900 ml) saakka, kunnes kuulet äänimerkin tai näyttöön ilmestyy ilmoitus. Älä täytä vesilokeroa sen maksimivetoisuuden yli. Vesivuodon, ylivirtauksen ja huonekaluvaurioiden riski on olemassa.

VAROITUS!

Käytä ainoastaan kylmää hanavettä. Älä käytä suodatettua (mineraalitonta) tai tislattua vettä. Älä käytä muita nesteitä. Älä kaada vesilokeroon helposti syttyviä tai alkoholipitoisia nesteitä.

8. Työnnä vesilokero alkuasentoonsa.

9. Paina START.

Kun laite on kuumentunut asetettuun lämpötilaan, laitteesta kuuluu äänimerkki.

10. Kun vesi on loppumaisillaan vesilokeroasta, laitteesta kuuluu äänimerkki. Täytä vesilokero.

11. Kytke virta pois laitteesta.

Tyhjennä vesilokero kypsennyksen loputtua.

VAROITUS!

Laite on kuuma. On olemassa palovammojen vaara. Ole varovainen vesilokeroa tyhjentäessäsi.

Jäljelle jäävä vesi voi tiivistyä sisätilaan. Avaa uunin luukku varoen kypsennyksen jälkeen. Kun laite on jäähtynyt, kuivaa sen sisätila pehmeällä liinalla. Odota vähintään 60 min aina höyrytoiminnon käyttämisen jälkeen, jotta kuuma vesi ei pääsisi ulos tyhjennysventtiilistä.

6.5 Vesisäiliön tyhjentäminen

Vesisäiliön merkkivalo



Säiliö on täysi.



Säiliö on täytetty puoleen väliin.

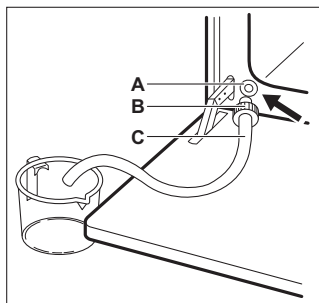


Säiliö on tyhjä. Täytä säiliö uudelleen.

Jos lisäät säiliöön liikaa vettä, ylimääräinen vesi valuu uunin pohjalle turvapoistoaukon kautta.

1. Kytke virta pois laitteesta. Anna uuniluukun olla auki ja odota, että laite on jäähtynyt.
2. Kytke

tyhjennysputki C poistoventtiiliin A liittimen B kautta.



3. Pidä putken pää tason **A** alapuolella ja työnnä liitintä **B** toistuvasti, jotta voit poistaa jäljellä olevan veden.
4. Irrota **C** ja **B** ja kuivaa uuni sisäpuolelta sienellä.



Älä käytä tyhjennettyä vettä vesisäiliön uudelleentäyttämiseksi.

6.6 Valikko

Paina  siirtyäksesi valikkoon.

Valikon kohta		Sovellus
Avustava ruoanvalmistus		Listaa automaattiset ohjelmat
Puhdistus		Listaa puhdistusohjelmat
Suosikit		Listaa omat ohjelmat
Lisätoiminnot		Laitteen asetuksien määrittäminen.
Asetukset	Yhteysasetukset	Verkkoasetusten konfigurointi
	Käyttöönotoasetukset	Laitteen asetuksien määrittäminen.
	Huolto	Näyttää ohjelmistoversion ja mallin.

Alavalikko toiminnot: Puhdistus

Alavalikko	Sovellus
Pyrolyyttinen puhdistus, Normaali	Kesto: 1 h
Pyrolyyttinen puhdistus, Voimakas	Kesto: 2 h 30 min

Alavalikko	Sovellus
Pyrolyyttinen puhdistus, Normaali	Kesto: 1 h 30 min
Pyrolyyttinen puhdistus, Voimakas	Kesto: 2 h 30 min

Alavalikko toiminnot: Lisätoiminnot

Alavalikko	Käyttökohte
Uunivalo	Kytkee lampun päälle ja pois päältä.
Lapsilukko	Estää laitteen tahattoman käynnistämisen.
Pikakuuminen	Lyhentää lämpenemisaikaa. Käytettävissä vain joissakin uunitoiminnoissa.
Muistutus Puhdistamisesta	Kytkee muistutuksen päälle ja pois päältä.
Digitaalisen kellon tyyli	Muuttaa näytössä näkyvän ajan muodon.

Alavalikko toiminnot: Yhteysasetukset

Alavalikko	Kuvaus
Wi-Fi-yhteys	Ota käyttöön ja poista käytöstä: Wi-Fi-yhteys:
Etäohjaus	Etäohjauksen ottaminen käyttöön ja poistaminen käytöstä. Lisätoiminto näkyy vasta, kun laite on kytketty päälle: Wi-Fi-yhteys:
Automaattinen kauko-ohjaus	Etäohjauksen automaattinen käynnistys, kun olet painanut painiketta KÄYNNISTÄ. Lisätoiminto näkyy vasta, kun laite on kytketty päälle: Wi-Fi-yhteys:
Verkko	Verkon tilan ja signaalin voimakkuuden tarkistaminen: Wi-Fi-yhteys:
Unohda verkko	Poistaaksesi automaattisen yhdistämisen nykyiseen verkkoon.

Alavalikko toiminnolle: Käyttöönottoasetukset

Alavalikko	Kuvaus
Kieli	Aseta laitteen kielen.
Näytön kirkkaus	Asettaa näytön kirkkauden.
Painikeäänet	Kytkee hipaisupainikkeiden äänet päälle tai pois. Äänimerkkejä ei voi poistaa käytöstä seuraavista: ①.
Äänenvoimakkuus	Asettaa painikeääniä ja signaalien äänenvoimakkuuden.
Kellonaika	Asettaa kellonajan ja päivämäärän.

Alavalikko toiminnolle: Huolto

Alavalikko	Kuvaus
Demo-toiminto	Aktivointi-/deaktivointikoodi: 2468
Ohjelmistoversio	Ohjelmistoversiota koskevia tietoja.
Palauta tehdasasetukset	Palauttaa tehdasasetukset.

6.7 Asetus: Avustava ruoanvalmistus.

Avustava ruoanvalmistus -alivalikko sisältää lisätoimintoja ja ohjelmia, jotka on suunniteltu erikoisruokalajeja varten. Jokaiselle tämän alivalikon ruokalajille on käytössä siihen sopivat asetukset. Voit säätää aikaa ja lämpötilaa kypsennyksen yhteydessä.

Joidenkin ruokalajien kohdalla voit kypsennää myös asetuksella Paistolämpömittari. Ruoan kypsyytaso:

- Puoliraaka
- Keskitaso
- Kypsä

1. Käynnistä laite.
2. Paina .
3. Paina . Siirry kohtaan Avustava ruoanvalmistus.
4. Valitse ruoka tai ruokalaji.
5. Aseta ruoka laitteeseen ja paina START . Kun toiminto päättyy, tarkista, onko ruoka valmis. Pidennä kypsennysaikaa tarvittaessa.

7. LISÄTOIMINNOT

7.1 Suosikit ☆

Voit tallentaa jopa 3 suosikkiasetusta, kuten uunitoiminnon ja kypsennysajan.

1. Käynnistä laite.
 2. Valitse haluamasi asetus.
 3. Paina .
 4. Valitse: Suosikit / Tallenna nykyiset asetukset.
 5. Lisää asetus luetteloon painamalla: +: Suosikit.
 6. Paina OK.
-  - nollaa asetus painamalla.
-  - peruuta asetus painamalla.

7.2 Toiminnon lukitus

Tämä toiminto estää toiminnon tahattoman muuttamisen.

1. Kytke laite päälle.
2. Aseta lämmitystoiminto.
3. ☆,  – paina samanaikaisesti toiminnon käynnistämiseksi.
- ☆,  – paina samanaikaisesti, jos haluat käynnistää toiminnon.

7.3 Lapsilukko

Toiminto estää laitteen tahattoman käynnistämisen.

1. Käynnistä laite.
 2. Paina .
 3. Valitse Lisätoiminnot / Lapsilukko.
 4. Paina koodikirjaimia aakkosjärjestyksessä.
- Lapsilukko on otettu käyttöön.

Kun toiminto on käytössä, pääset käyttämään seuraavia toimintoja: Ajastin , Wi-Fi-yhteys ja lamppu ovat käytettävissä.

Laitteen käytön mahdollistamiseksi valitse koodin kirjaimet aakkosjärjestyksessä.

Luukku on lukittu, kun toiminto on käytössä ja laite on kytketty pois päältä.

7.4 Automaattinen virrankatkaisu

Turvallisuussyistä laite sammuu tietyn ajan kuluttua, jos uunitoiminto on toiminnassa eikä asetuksia muuteta.

 (°C)	 (t)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5

 (°C)	 (t)
200 - 245	5.5
250 – max	3

Jos aiot käyttää uunitoimintoa automaattisen virrankatkaisuaajan ylittävän ajan, aseta kypsennysaika. Katso luku "Kellotoiminnot".

Automaattinen virrankatkaisu ei toimi seuraavien toimintojen kanssa: Uunivalo, Paistolämpömittari, Lopetus.

7.5 Jäähdytyspuhallin

Kun laite on päällä, jäähdytyspuhallin kytkeytyy automaattisesti päälle pitääkseen laitteen pinnat viileinä. Kun kytket laitteen pois päältä, jäähdytyspuhallin on käynnissä, kunnes laite on jäähtynyt.

8. KELLOTOIMINNOT

8.1 Kellotoimintojen kuvaus

Toiminto	Kuvaus
Ajastin	Kypsennysajan asettaminen. Enimmäisarvo on 23 t 59 min. Voit määrittää, mitä tapahtuu, kun aika on kulunut umpeen, valitsemalla haluamasi: Lopeta toiminto.
Lopeta toiminto	Äänimerkki – kun aika on kulunut umpeen, laitteesta kuuluu äänimerkki. Voit ottaa toiminnon käyttöön milloin tahansa, myös silloin, kun laite ei ole käynnissä. Äänimerkki ja uunin sammutus – kun aika on kulunut umpeen, laitteesta kuuluu äänimerkki ja uunitoiminto kytkeytyy pois päältä. Vain huomautusviesti näytöllä – kun aika on kulunut, ilmoitus tulee näkyviin näyttöön. Voit ottaa toiminnon käyttöön milloin tahansa, myös silloin, kun laite ei ole käynnissä.
Ajastettu käynnistyminen	Kypsennyksen alkamisen ja/tai päättymisen siirtäminen.
Ajan lisääminen	Kypsennysajan pidentäminen.

Toiminto	Kuvaus
Ajastin	Laitteen toiminta-ajan näyttö. Enimmäisarvo on 23 t 59 min. Voit kytkeä toiminnon päälle ja pois päältä. Tällä toiminnolla ei ole vaikutusta laitteen toimintaan.

8.2 Asetus: Kellonaika

- 1. Käynnistä laite.
- 2. Paina: Kellonaika
- 3. Aseta aika.
- 4. Paina OK.

8.3 Asetus: Ajastin

- 1. Valitse uunitoiminto ja aseta lämpötila.
- 2. Paina .
- 3. Aseta aika.
Voit valita haluamasi lopetustoiminnon painamalla ● ● ● .
- 4. Paina OK. Toista toimenpide, kunnes päänäyttö näkyy.
Kypsennysaikaa voidaan pidentää, kun kypsennysaikaa on jäljellä 10 %, eikä ruoka ole vielä valmis. Voit myös muuttaa

uunitoimintoa. Pidennä kypsennysaikaa painamalla **+1min**.

8.4 Asetus: Ajastettu käynnistyminen

1. Valitse uunitoiminto ja aseta lämpötila.
2. Paina .
3. Kypsennysaika on asetettu.
4. Paina .
5. Paina: Ajastettu käynnistyminen.
6. Valitse haluamasi käynnistysaika.
7. Paina **OK**. Toista toimenpide, kunnes päänäyttö näkyy.

8.5 Asetus: Ajastin

1. Paina .

2. Paina .

3. Paina: Ajastin.

4. Liu'uta tai paina , niin voit nähdä toiminta-ajan päänäytöllä.

5. Paina **OK**. Toista toimenpide, kunnes päänäyttö näkyy.

8.6 Ajastimen asetusten muuttaminen

Asetettua aikaa on mahdollista muuttaa milloin tahansa kypsennyksen aikana.

1. Paina .
2. Aseta ajastimen arvo.
3. Paina **OK**.

9. VARUSTEIDEN KÄYTTÖ

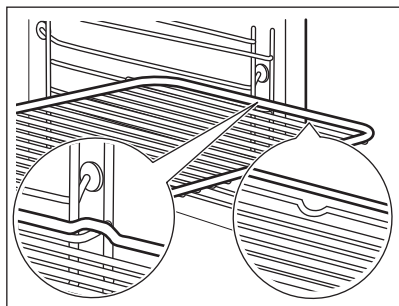
VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

9.1 Lisävarusteiden asennus

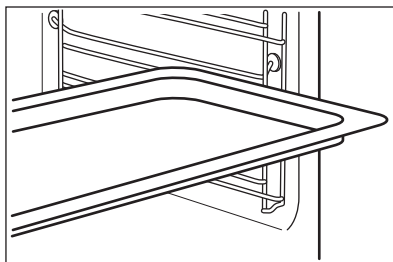
Pieni lovi yläosassa parantaa turvallisuutta ja toimii kallistumisenestosuojana. Nämä lovet toimivat myös kaatumisen estämisessä. Riti-län reuna estää keittoastioiden luisumisen riti-lältä.

Paistoritilä



Asenna riti-lä liukukiskojen väliin ja varmista, että jalat osoittavat alaspäin. Varmista, että riti-lä koskettaa uunin sisäpuolen takaosaa.

Leivinpelti / Syvä pannu



Työnnä leivinpelti hyllykannattimen ohjauskiskojen väliin. Aseta leivinpelti siten, että kaltevuus suuntautuu uunin takaosaa kohti.

9.2 Paistolämpömittari

Se mittaa ruoan sisälämpötilan. Sitä voi käyttää jokaisen kuumennustoiminnon yhteydessä.

Valittavia lämpötiloja on kaksi:

- $^{\circ}\text{C}$ - laitteen sisälämpötila. Sen tulee olla vähintään 25°C ruoan sisälämpötilaa korkeampi.
 -  – ruoan sisälämpötila.
- Näin saavutat parhaan kypsennystuloksen.
- Ainesosien pitäisi olla huoneenlämpöisiä.
 - Älä käytä sitä nestemäisiin ruokiin.

- Kypsennyksen aikana ruoka-anturin neula on oltava täysin työnnettyä ruokaan. Laitte laskee likimääräisen kypsennyksen päättymisajan. Se riippuu ruoan määrästä, uunitoiminnosta ja lämpötilasta.

Kypsennys toiminnolla: Paistolämpömittari

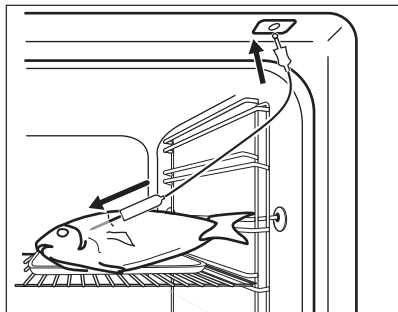
VAROITUS!

Palovammojen vaara on olemassa, sillä paistolämpömittari ja uunipellin kannattimet kuumenevat huomattavasti. Älä koske paistolämpömittarin kahvaan paljain käsin. Käytä aina patalappuja.

1. Kytke laite päälle.
2. Valitse uunitoiminto ja tarvittaessa uunin lämpötila.
3. Paistolämpömittarin asettaminen ruoan sisään:

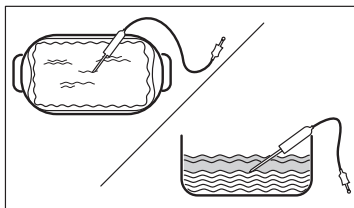
Liha-, lintu- ja kalaruoka

Aseta paistolämpömittarin neula kokonaan lihan tai kalan paksuimpaan kohtaan.



Padat/paistokset

Aseta paistolämpömittarin kärki tarkalleen padan/paistoksen keskelle. Paistolämpömittari tulee asettaa vakaasti paikoilleen yhteen kohtaan kypsennyksen ajaksi. Käytä sen vakauttamiseen kiinteää ruoka-ainesta. Aseta paistolämpömittarin silikonikahva tukevasti keittoastian reunaa vasten. Paistolämpömittarin kärki ei saa koskettaa keittoastian pohjaan.



4. Aseta paistolämpömittari laitteen sisällä olevaan pistorasiaan. Katso luku "Tuotteen kuvaus".
Senhetkinen paistolämpömittarin lämpötila näkyy näytössä.
5.  - aseta paistolämpömittarin lämpötila painamalla.
6. ● ● ● - paina asettaaksesi haluamasi valinnan:
 - Äänimerkki – kun ruoka on kuumentunut asetettuun lämpötilaan, laitteesta kuuluu äänimerkki.
 - Äänimerkki ja uunin sammutus – kun ruoka on kuumentunut asetettuun lämpötilaan, laitteesta kuuluu äänimerkki ja kypsennys päättyy.
7. Valitse lisätoiminto ja siirry päänäytölle painamalla toistuvasti painiketta OK.
8. Paina START.
9. Kun ruoka on kuumentunut asetettuun lämpötilaan, laitteesta kuuluu äänimerkki. Tarkista, onko ruoka valmista. Pidennä kypsennysaikaa tarvittaessa.
10. Irrota paistolämpömittarin pistoke pistorasiasta ja poista ruoka laitteesta.

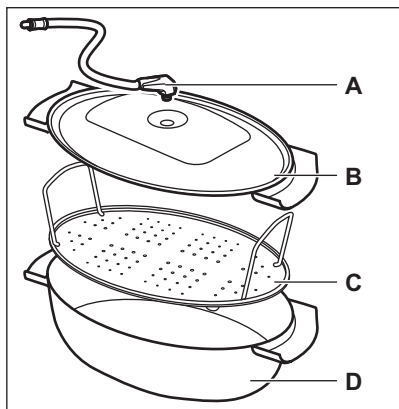
9.3 Höyrykattila höyrykypsennystä varten



Höyrykattilaa ei toimiteta laitteen mukana. Saat lisätietoa paikalliselta edustajalta.

Höyrykattila koostuu seuraavista:

- A. Suutinputki – höyrykypsennystä varten,
- B. Kansi,
- C. Teräsgrilli
- D. Lasikulho.



Älä:

- aseta kuuma höyrykattila kylmille/märille pinnoille.

- kaada kylmiä nesteitä kuumaan höyrykattilaan.
- käytä höyrykattilaa kuumalla keittotasolla.
- puhdista höyrykattilaa hankaavilla aineilla, teräsharjalla ja jauheilla.

9.4 Höyrykypsennys höyrykattilassa

1. Aseta ruoka höyrykattilassa teräsgrillille ja peitä se kannella.
2. Aseta suutinputki kannessa olevaan reikään.
3. Aseta höyrykattila toiselle tasolle pohjalta katsoen.
4. Yhdistä suutinputki höyryntuloaukkoon. Katso lisätietoja luvusta "Tuotteen kuvaus".
5. Aseta laite höyrykypsennystoiminnolle.

10. VIHJEITÄ JA NEUVOJA

10.1 Ruoanlaittoon liittyviä suosituksia

Taulukoissa mainitut lämpötilat ja paistoajat ovat ainoastaan suuntaa-antavia. Optimaalinen aika ja lämpötila määräytyvät reseptin ja käytettyjen aineiden laadun ja määrän mukaan.

Laitteesi saattaa paistaa tai paahtaa eri tavalla kuin edellinen laitteesi. Alla olevat vinkit sisältävät suositellut lämpötilat, kypsennysajat ja kannatintasot eri ruokalajeille.

Laske kannatintasot uunin pohjasta alkaen.

Jos taulukossa ei ole reseptiisi sopivia asetuksia, voit soveltaa jonkin samantyyppisen paistoksen asetuksia.

Katso energiansäästövinkkejä luvusta "Energiatehokkuus".

Taulukoissa käytetyt symbolit:

	Ruokalaji
	Uunitoiminto
	Lämpötila

	Varusteet
	Kannatintaso
	Kypsentämisaika (min)

10.2 Kosteä kiertoilma – suositellut varusteet

Käytä tummia heijastamattomia vuokia ja astioita. Ne imevät enemmän lämpöä vaaleisiin ja heijastaviin astioihin verrattuna.

- **Pizzapannu** – tumma, heijastamaton, läpimitta 28cm
- **Uunivuoka** – tumma, heijastamaton, läpimitta 26cm
- **Annosvuokat** – keraaminen, läpimitta 8cm, korkeus 5 cm
- **Piirasvuoka** – tumma, heijastamaton, läpimitta 28cm

10.3 Kosteä kiertoilma

Parhaan tuloksen saat noudattamalla alla olevassa taulukossa lueteltuja ehdotuksia.

		°C		
Makeat sämpylät, 16 kpl	leivinpelti tai uunipannu	180	2	20 - 30
Sämpylät, 9 kpl	leivinpelti tai uunipannu	180	2	30 - 40
Pizza, pakaste, 0,35 kg	Paistoritilä	220	2	10 - 15
Kääretorttu	leivinpelti tai uunipannu	170	2	25 - 35
Brownie	leivinpelti tai uunipannu	175	3	25 - 30
Kohokas, 6 kpl	keraamiset astiat rutilällä	200	3	25 - 30
Torttupohja	torttuvuoka rutilällä	180	2	15 - 25
Victoria-voileipä	uunivuoka rutilällä	170	2	40 - 50
Höyrytetty kala, 0,3 kg	leivinpelti tai uunipannu	180	3	20 - 25
Kokonainen kala, 0,2 kg	leivinpelti tai uunipannu	180	3	25 - 35
Kalafilee, 0,3 kg	pizzapannu rutilällä	180	3	25 - 30
Haudutettu liha, 0,25 kg	leivinpelti tai uunipannu	200	3	35 - 45
Shashlik, 0,5 kg	leivinpelti tai uunipannu	200	3	25 - 30
Pikkuleivät, 16 kpl	leivinpelti tai uunipannu	180	2	20 - 30
Macaron leivos, 24 kappaletta	leivinpelti tai uunipannu	180	2	25 - 35
Muffinssit, 12 kappaletta	leivinpelti tai uunipannu	170	2	30 - 40
Suolaiset leivonnaiset, 20 kpl	leivinpelti tai uunipannu	180	2	25 - 30
Murotaikinapikkuleivät, 20 kpl	leivinpelti tai uunipannu	150	2	25 - 35
Pikkutortut, 8 kpl	leivinpelti tai uunipannu	170	2	20 - 30
Vihannekset, haudutetut, 0,4 kg	leivinpelti tai uunipannu	180	3	35 - 45
Kasvismunakas	pizzapannu rutilällä	200	3	25 - 30
Välimeren vihannekset, 0,7 kg	leivinpelti tai uunipannu	180	4	25 - 30

10.4 Tiedoksi testauslaitoksille

Testit standardin IEC 60350-1 mukaisesti.

				°C	
Pienet kakut (20 kpl/leivinpelti)	Ylä + alalämpö	Leivinpelti	3	170	20 - 35
Pienet kakut (20 kpl/leivinpelti)	Kiertoilma	Leivinpelti	3	150 - 160	20 - 35
Pienet kakut (20 kpl/leivinpelti)	Kiertoilma	Leivinpelti	2 ja 4	150 - 160	20 - 35
Omenapiirakka, 2 vuokaa Ø20 cm	Ylä + alalämpö	Paistoritilä	2	180	70 - 90
Omenapiirakka, 2 vuokaa Ø20 cm	Kiertoilma	Paistoritilä	2	160	70 - 90
Rasvaton sokerikakku, kakkuvuoka Ø 26 cm ¹⁾	Ylä + alalämpö	Paistoritilä	2	170	40 - 50
Rasvaton sokerikakku, kakkuvuoka Ø 26 cm ¹⁾	Kiertoilma	Paistoritilä	2	160	40 - 50
Rasvaton sokerikakku, kakkuvuoka Ø 26 cm ¹⁾	Kiertoilma	Paistoritilä	2 ja 4	160	40 - 60
Murokeksit	Kiertoilma	Leivinpelti	3	140 - 150	20 - 40
Murokeksit	Kiertoilma	Leivinpelti	2 ja 4	140 - 150	25 - 45
Murokeksit	Ylä + alalämpö	Leivinpelti	3	140 - 150	25 - 45
Paahtoleipä ¹⁾	Grilli	Paistoritilä	4	max.	1 - 5

¹⁾ Esikuumenna laitetta 10 minuuttia.

11. HOITO JA PUHDISTUS



VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

11.1 Puhdistukseen liittyviä huomautuksia

Puhdistusaineet

- Puhdista laitteen etuosa pelkällä lämpimällä vedellä ja miedolla pesuaineella mikrokuutuliinaa käyttäen.
- Puhdista metallipinnat puhdistusaineella.
- Poista tahrat miedolla pesuaineella.

Jokapäiväinen käyttö

- Puhdista laitteen sisäosa jokaisen käytön jälkeen. Rasvan tai muiden jäämien kertyminen saattaa aiheuttaa tulipalon.
- Kosteus voi tiivistyä laitteeseen tai oven lasipaneeliin. Kondensaation

vähentämiseksi anna laitteen käydä 10 minuuttia ennen ruoanvalmistusta. Älä säilytä ruokaa laitteessa yli 20 minuuttia. Kuivaa laitteen sisäosa pelkästään mikrokuutuliinalla jokaisen käyttökerran jälkeen.

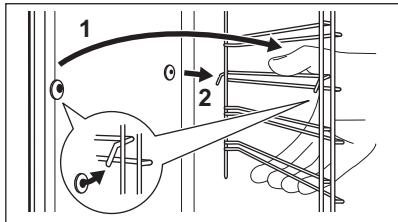
Tarvikkeet

- Puhdista kaikki varusteet jokaisen käytön jälkeen ja anna niiden kuivua. Käytä pelkästään mikrokuutuliinaa, lämmintä vettä ja mietoa puhdistusainetta. Lisävarusteita ei saa pestä astianpesukoneessa.
- Tarttumattomia lisävarusteita ei saa puhdistaa hankaavilla puhdistusaineilla tai teräväreunaisilla esineillä.

11.2 Uunipeltien kannattimien irrotus

Poista kannattimet laitteen puhdistamiseksi.

1. Katkaise laitteen virta ja odota, että se jäähtyy.
2. Vedä kannattimen etuosa irti sivuseinästä.
3. Vedä kannattimen takaosa irti sivuseinästä ja poista se.



4. Asenna kannattimet päinvastaisessa järjestyksessä.

Teleskooppikiskojen kiinnitystappien on osoitettava eteenpäin.

11.3 Pyrolyytinen puhdistus

Käytä sitä laitteen puhdistamiseen ja jäämien poistamiseen.

VAROITUS!

On olemassa palovammojen vaara.

HUOMIO!

Jos samaan kaappiin on asennettu muita laitteita, älä käytä niitä samaan aikaan tämän toiminnon kanssa. Se voi vahingoittaa uunia.

Älä käynnistä toimintoa, jos uunin luukku ei ole kunnolla kiinni.

1. Varmista, että laite on täysin jäähtynyt.
2. Poista kaikki varusteet.
3. Puhdista uunin sisäosa ja luukun sisälasi lämpimällä vedellä ja miedolla pesuaineella käyttäen pehmeää puhdistusliinaa.
4. Kytke laite päälle.
5. Paina  / Puhdistus.
6. Valitse puhdistustoiminto.

Vaihtoehto	Aika
Pyrolyytinen puhdistus, Lyhyt	1 h
Pyrolyytinen puhdistus, Normaali	1 h 30 min
Pyrolyytinen puhdistus, Voimakas	2 h 30 min

Kun puhdistus käynnistyy, uuninluukku lukittuu ja merkkivalo sammuu.

Jäähdytyspuhallin toimii suuremmalla nopeudella.

STOP – paina pysäyttääksesi puhdistustoiminnon ennen sen päättymistä. Älä käytä laitetta ennen kuin luukun lukituksen symboli sammuu näytössä.

7. Kun puhdistus päättyy, kytke laite pois toiminnasta ja odota, kunnes se on jäähtynyt.
8. Puhdista uunin sisäosa pehmeällä liinalla. Poista jäämät uunin pohjasta.

11.4 Vesisäiliön puhdistus

1. Kytke virta pois laitteesta.
 2. Aseta uunipannu höyryntuloaukon alapuolelle.
 3. Kaada vettä vesilokeroon: 850 ml. Lisää sitruunahappoa: 5 teelusikallista. Odota 60 min.
 4. Kytke laite päälle ja aseta toiminto: Alhainen suhteellinen kosteus. Aseta lämpötilaksi 230 °C.
 5. Katkaise laitteen virta 25 min jälkeen ja odota, että se jäähtyy.
 6. Kytke laite päälle ja aseta toiminto: Alhainen suhteellinen kosteus. Aseta lämpötilaksi 130–230 °C.
 7. Katkaise laitteen virta 10 min jälkeen ja odota, että se jäähtyy.
 8. Tyhjennä vesisäiliö. Katso kohta ”Vesisäiliön tyhjentäminen” osiosta ”Päivittäinen käyttö”.
 9. Huuhtelee vesisäiliö ja pyyhi kalkkijäämät pois pehmeällä liinalla.
 10. Puhdista tyhjennysputki lämpimällä vedellä ja miedolla pesuaineella.
- Ota yhteyttä paikalliseen vesi- ja viikeseurueeseen tarkastaaksesi veden kovuuden.

Veden luokitus:	Vesisäiliön puhdistusväli:
pehmeä	75 käyttökertaa – 2,5 kuukautta
kohtalaisen kova	50 käyttökertaa – 2 kuukautta
kova	40 käyttökertaa – 1,5 kuukautta
erittäin kova	30 käyttökertaa – 1 kuukausi

11.5 Muistutus Puhdistamisesta

Kun muistutus ilmestyy, on suositeltavaa suorittaa puhdistus.

Käytä toimintoa: Pyrolyyttinen puhdistus.

11.6 Lampun vaihtaminen



VAROITUS!

Sähköiskun vaara.
Lamppu voi olla kuuma.

1. Katkaise laitteen virta ja odota, että se jäähtyy.
2. Irrota laite verkkovirrasta.
3. Aseta liina uunin pohjalle.



HUOMIO!

Pitele halogeenilamppua aina kankaalla peitettynä, jotta lamppuun ei pala rasvajäämiä.

Takalamppu

1. Irrota suojalasi kiertämällä sitä.
2. Puhdista lampun kansi.
3. Vaihda lamppu sopivaan 300 °C lämmönkestävään lamppuun.
4. Asenna lasinen kansi.

12. VIANMÄÄRITYS



VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

12.1 Käyttöhäiriöt...

Ongelman kuvaus	Syy ja korjaustoimenpide
Laitte ei kytkeydy toimintaan eikä sitä voida käyttää.	Laitetta ei ole kytketty verkkovirtaan tai se on kytketty väärin.
Laitte ei kuumene.	Kelloa ei ole asetettu. Katso ohjeet kellon asettamiseen luvusta "Kellotoiminnot". Ovi ei ole kunnolla kiinni. Sulake on palanut. Tarkista, onko ongelman syynä sulake. Jos ongelma toistuu, käänny sähköalan ammattilaisen puoleen. Lapsilukko on kytkettyntynyt päälle.
Lamppu on kytketty pois päältä.	Lamppu on palanut. Vaihda lamppu. Katso lisätietoja kohdasta "Hoito ja puhdistus".
laitteen sisätilassa on vettä.	Vesisäiliöön oli täytetty liikaa vettä.

Ongelman kuvaus	Syy ja korjaustoimenpide
Höyrykypsennys ei toimi.	Höyryntuloaukossa on kalkkijäämiä. Vesisäiliössä ei ole vettä.
Vesisäiliön tyhjentäminen tai veden vuotaminen höyryntuloaukosta kestää yli kolme min.	Höyryntuloaukossa on kalkkijäämiä. Puhdista vesisäiliö.
i Sähkökatkos pysäyttää aina puhdistuksen. Toista puhdistus, jos sähkökatkos keskeyttää sen.	
Ongelma langattoman verkon signaalissa.	Tarkista, onko älylaitteesi yhdistetty verkkoon. Tarkista langaton verkko ja reititin. Käynnistä reititin uudelleen.
Uusi reititin asennettu tai reitittimen määrittämiä on muutettu.	Määritä laite ja mobiililaitte uudelleen katsomalla lisätietoa luvun "Ennen ensikäyttöä" kohdasta "Langaton yhteys".
Langattoman verkon signaali on heikko.	Siirrä reititin mahdollisimman lähelle laitetta.
Laitteen lähellä oleva mikroaaltouuni aiheuttaa häiriötä langattomaan signaaliin.	Kytke mikroaaltouuni pois päältä. Vältä käyttämästä toista mikroaaltouunia ja laitteen etäohjausta samanaikaisesti. Mikroaaltouuni aiheuttaa häiriötä lähiverkkosignaaliin.

12.2 Virhekoodit

Näytössä näkyy virheviesti, kun ohjelmistossa tapahtuu jokin virhe. Ongelmaluettelo löytyy alla olevasta taulukosta.

Koodi ja kuvaus	Korjaustoimenpide
C2 – Paistolämpömittari on laitteen sisätilassa Pyrolyttinen puhdistus aikana.	Poista Paistolämpömittari.
C3 – Luukku ei ole täysin suljettu Pyrolyttinen puhdistus aikana.	Sulje ovi.
F111 – Paistolämpömittari pistoke on asetettu virheellisesti pistorasiaan.	Liitä Paistolämpömittarikunnolla pistorasiaan.
F240, F439 – näytön kosketuskentät toimivat virheellisesti.	Puhdista näytön pinta. Varmista, ettei kosketuskentissä ole epäpuhtauksia.
F601 – Wi-Fi-yhteys liittyvä ongelma.	Tarkista verkkoyhteys. Katso luvun "Ennen ensikäyttöä" kohta "Langaton yhteys".
F604 – ensimmäinen yritys Wi-Fi-yhteys muodostamiseksi epäonnistui.	Käynnistä laite uudelleen. Katso luvun "Ennen ensikäyttöä" kohta "Langaton yhteys".
F908 – laitejärjestelmä ei saa yhteyttä käyttöpaneeliin.	Käynnistä laite uudelleen.
F602, F603 – Wi-Fi-yhteys-yhteyttä ei ole käytettävissä. ¹⁾	Kytke laite pois päältä ja takaisin päälle.

¹⁾ Kun seuraava virheilmoitus näkyy toistuvasti näytössä, vian alajärjestelmä on saattanut poistua käytöstä. Ota tällöin yhteyttä paikalliseen jälleenmyyjään tai valtuutettuun huoltopalveluun. Jos jokin näistä virheistä esiintyy, muut laitteen toiminnot toimivat normaalisti.

12.3 Huoltotiedot

Jos et itse löydä ratkaisua ongelmaasi, ota yhteys jälleenmyyjään tai valtuutettuun huoltopalveluun.

Huoltoliikkeen tarvitsemat perustiedot löydät laitteen arvokilvestä. Arvokilpi löytyy laitteen etukehyksestä. Se näkyy, kun luukku avataan. Älä poista arvokilpeä laitteesta.

Suosittelemme, että kirjoita tiedot tähän:

Malli (MOD.):
Tuotenumero (PNC):
Sarjanumero (S.N.):

13. ENERGIA TEHOKKUUS

13.1 EU:n energiamerkintöjä ja ekologista suunnittelua koskevien asetusten mukainen tuotetietolomake ja tuotetiedot

Toimittajan nimi	Electrolux
Mallin tunniste	EOK9P4B0 949494875
Energiatehokkuusluokka	81.2
Energiatehokkuusluokka	A+
Energiankulutus normaalikäytössä Ylä- ja alalämpö -toiminnossa	0.93 kWh/kierros
Energiankulutus vakiokuormalla, tuuletintila	0.69 kWh/kierros
Pesien lukumäärä	1
Lämpölähde	Sähkö
Äänimer.voimak	72 l
Uunityyppi	Kalusteeseen asennettava uuni
Massa	34.0 kg

IEC/EN 60350-1 – Ruoanlaittoon tarkoitetut sähkötoimiset kodinkoneet – Osa 1: Mallistot, uunit, höyryuunit ja grillit – Menetelmiä tehon mittaukseen.

13.2 Tehonkulutuksen tuotetiedot ja enimmäisaika soveltuvan alhaisen virrankulutuksen saavuttamiseen

Virrankulutus valmiustilassa	0.8 W
Virrankulutus verkon valmiustilassa	2.0 W
Laitteen vaatima enimmäisaika, jotta se voi saavuttaa automaattisesti sopivan pienen virrankulutuk- 20 min sen	

Katso ohjeet langattoman verkkoyhteyden kytkemisestä käyttöön ja pois käytöstä luvusta "Ennen ensimmäistä käyttökertaa".

13.3 Energiansäästövinkejä

Seuraavat vinkit auttavat säästämään energiaa laitteen käytön yhteydessä.

Varmista, että laitteen luukku on kiinni laitteen ollessa käynnissä. Älä avaa laitteen luukkuu

liian usein kypsennyksen aikana. Pidä luukun tiiviste puhtaana ja varmista, että se on hyvin kiinni paikoillaan.

Käytä metallisia keittoastioita ja tummia, heijastamattomia vuokia ja astioita energiatehokkuuden parantamiseksi.

Älä esikuumenna laitetta ennen kypsennystä, ellei sitä ole erikseen suositeltu.

Minimoi paistojen väliset tauot, kun valmistat kerralla useampia ruokia.

Puhallintoiminnon käyttäminen ruoanlaiton yhteydessä

Jos mahdollista, käytä uunitoimintoja puhaltimella energian säästämiseksi.

Jäännöslämpö

Kun kypsennys kestää yli 30 minuuttia, laske laitteen lämpötila alimmalle asetukselle 3–10 minuuttia ennen kypsennysajan päättymistä. Jälkilämpö laitteen sisällä jatkaa ruoka-aineiden kypsentämistä.

Pidä ruoka lämpimänä ja lämmitä muita ruokalajeja jälkilämpöä käyttäen.

Kun sammutat laitteen, näytössä näkyy jälkilämpö.

Jos ohjelma kytketään päälle Kesto aktivoituna ja kypsennysaika on yli 30

minuuttia, joissakin laitteen toiminnoissa lämpövastukset sammuvat automaattisesti aikaisemmin.

Ruoan lämpimänä pitoon

Valitse alhaisin mahdollisin lämpötila-asetus, niin voit hyödyntää jälkilämmön ja säilyttää ruoan lämpimänä. Jälkilämmön merkkivalo tai lämpötila syttyy näyttöön.

Kypsentäminen lampun ollessa sammutettuna

Kytke lamppu pois päältä kypsennyksen aikana. Kytke se päälle ainoastaan tarvittaessa.

Kostea kiertoilma

Tämä toiminto säästää energiaa ruoanlaiton aikana.

Kun tämä toiminto on käytössä, lamppu sammuu automaattisesti 30 sekunnin kuluttua. Voit sytyttää lampun uudelleen, mutta tällöin energiasäästö on pienempi.

Lepotila

Näyttö siirtyy 2 minuutin kuluttua valmiustilaan.

14. YMPÄRISTÖNSUOJELU

Kierrätä materiaalit, jotka on merkitty merkillä

 Kierrätä pakkaus laittamalla se asianmukaiseen kierrätysastiaan. Suojele ympäristöä ja ihmisten terveyttä kierrättämällä sähkö- ja elektroniikkaromut.

Älä hävitä merkillä  merkittyjä kodinkoneita kotitalousjätteen mukana. Palauta tuote paikalliseen kierrätyskeskukseen tai ota yhteyttä paikalliseen viranomaiseen.







