



Electrolux



electrolux.com/register



EOK9P4B0

DA	Brugsanvisning Dampovn	2
EN	User Manual Steam oven	30
FI	Käyttöohje Höryuuni	58
IS	Notendaleiðbeiningar Gufusjóðandi ofn	86
NO	Bruksanvisning Dampovn	114
SV	Bruksanvisning Ångugn	141



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



Få rådgivning, brochurer, fejlfinding, service- og reparationsinformation på electrolux.com/support



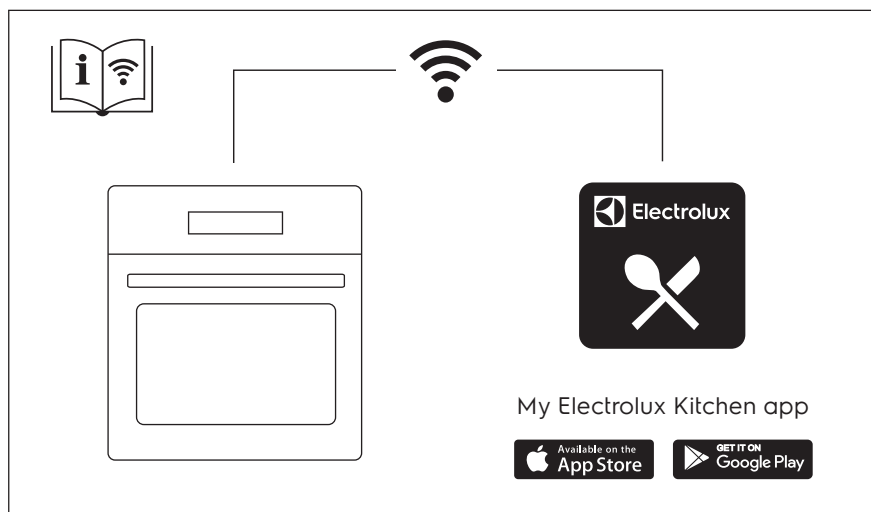
Hent **My Electrolux Kitchen**-appen for flere opskrifter, tips og fejlfinding.



Ret til ændringer uden varsel forbeholdes.

INDHOLDSFORTEGNELSE

1. OM SIKKERHED.....	3
2. SIKKERHEDSANVISNINGER.....	5
3. INSTALLATION.....	8
4. PRODUKTBESKRIVELSE.....	10
5. BETJENINGSPANEL.....	10
6. FØR BRUG FØRSTE GANG.....	11
7. DAGLIG BRUG.....	12
8. EKSTRAFUNKTIONER.....	16
9. URFUNKTIONER.....	17
10. BRUG AF TILBEHØRET.....	18
11. RÅD OG TIPS.....	21
12. VEDLIGEHOLDELSE OG RENGØRING.....	23
13. FEJLFINDING.....	26
14. ENERGIEFFEKTIV.....	28
15. MILJØHENSYN.....	29



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 apparatet og mobile enheder med My Electrolux Kitchen .
- 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 apparat må kun anvendes til tilberedning af fødevarer.
- Dette apparat er beregnet til indendørs husholdningsbrug.
- Dette apparat 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 apparatet, 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 den anbefalede temperaturføler (termometer) til dette apparat.
- Træk først ovnribberne og derefter den bageste ende væk fra sidevæggene for at fjerne ovnribberne. Montér ovnribberne i modsat rækkefølge.
- Brug ikke damprenser til at rengøre apparatet.
- Brug ikke skrappe slibende rengøringsmidler eller skarpe metalskrabere til at rengøre glasset i kogesektionens hængslede låg. De kan ridse overfladen, med det resultat, at glasset knuses.
- Fjern al tilbehøret fra rummet i apparatet 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, der følger med apparatet.
- Vær altid forsigtig, når du flytter apparatet, da det er tungt. Brug altid sikkerhedshandsker og lukket fodtøj.
- Træk aldrig i apparatet i håndtaget.
- Installer 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.
- Apparatet er udstyret med et elektrisk afkølingssystem. Det skal betjenes med den elektriske strømforsyning.

Kabinettets minimumshøjde (kabinets minimumshøjde under bordpladen)	590 (600) mm
Kabinet, bredde	560 mm
Kabinet, dybde	550 (550) mm
Højde foran på apparatet	594 mm
Højde bagest på apparatet	576 mm
Bredde foran på apparatet	595 mm
Bredde bagest på apparatet	559 mm
Apparatets dybde	569 mm
Apparatets indbygningsdybde	548 mm
Dybde med åben dør	1022 mm
Ventilationsåbning minimumsstørrelse. Åbning placeret på bundens bageste side	560x20 mm

Længden på ledninger til strømforsyning. Ledning placeret i højre hjørne af bagsiden	1500 mm
--	---------

Monteringssskruer	4x25 mm
-------------------	---------

2.2 El-forbindelse

ADVARSEL!

Risiko for brand og elektrisk stød.

- Alle elektriske tilslutninger skal udføres af en kvalificeret elektriker.
- 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 fræsætningsplads.
- 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.
- 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 apparatet installeres bag et møbelpanel (f.eks. en dør), skal du sørge for, at døren aldrig lukkes, mens apparatet er tændt. Der kan opbygges varme og fugt bag et lukket møbelpanel, hvilket kan forårsage efterfølgende skade på apparatet, huset eller gulvet. Luk ikke møbelpanelet, før apparatet 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 apparatet er kølet af. Der er risiko for, at ovnglasset går i stykker.

- Udskift øjeblikkeligt ovnglassets paneler, hvis de er beskadigede. Kontakt det autoriserede servicecenter.
- Vær forsigtig, når du tager lågen af apparatet. 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

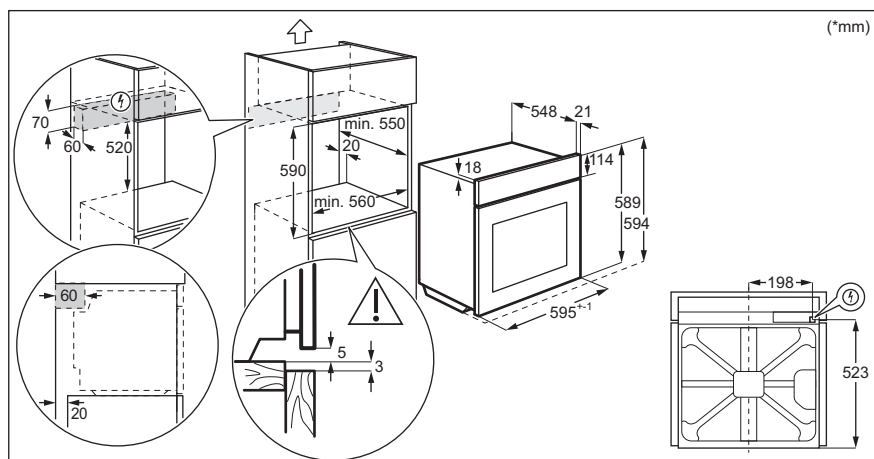
ADVARSEL!

Risiko for elektrisk stød.

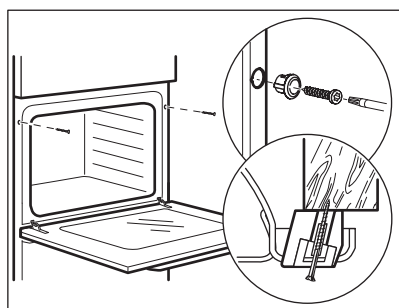
- Vedrørende lampe(rne) i dette produkt og reservedelslamper, der sælges separat: Disse lamper er beregnet til at modstå ekstreme fysiske forhold i husholdningsapparater, såsom temperatur, vibration, fugt, eller er beregnet til at signalere information om apparatets driftsstatus. De er ikke beregnet 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.

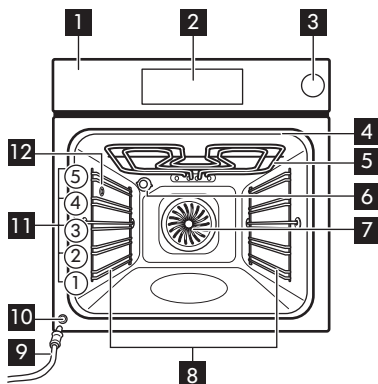


3.2 Fastgørelse af ovnen til skab



4. PRODUKTBESKRIVELSE

4.1 Generelt overblik



- 1 Betjeningspanel
- 2 Elektronisk programur
- 3 Vandbeholder
- 4 Stik til termometer
- 5 Varmelegeme
- 6 Ovn-pære
- 7 Blæser

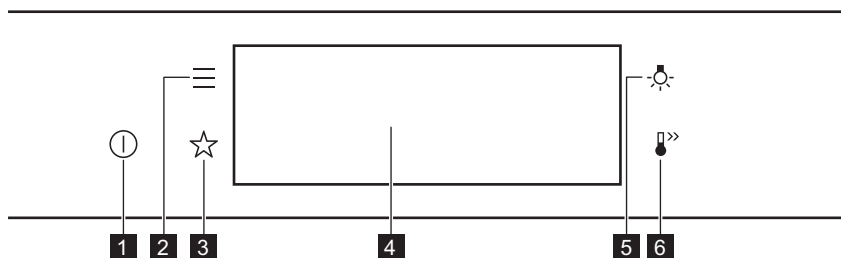
- 8 Ovnribbe, udtagelig
- 9 Afløbsrør
- 10 Afløbsventil
- 11 Ovn-riller
- 12 Dampåbning

4.2 Tilbehør

- **Grillrist**
Til kageforme, ovnfaste fade, stegefade, kogegrej/fade.
- **Bageplade**
Til fugtige kager, bagværk, brød, store stege, frosne måltider og til at fange 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 måling af temperaturen i maden.
- **Teleskopskinner**
Til lettere isættelse og udtagning plader og riste lettere.

5. BETJENINGSPANEL

5.1 Oversigt over betjeningspanel



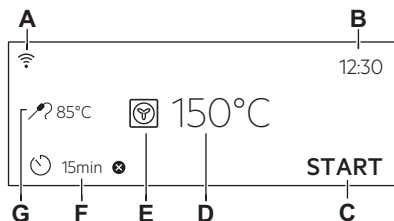
- | | | |
|---|-----------|---|
| 1 | Til / Fra | Tryk og hold nede for at tænde og slukke apparatet. |
|---|-----------|---|

- | | | |
|---|------|--------------------------------|
| 2 | Menu | Angiver apparatets funktioner. |
|---|------|--------------------------------|

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

5.2 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

	Bekræft valg/indstilling.
	Gå ét niveau tilbage i menuen.
	Fortryd den sidste handling.
	Slå tilvalg til og fra.
	Den akustiske alarmfunktion er aktiveret.
	Den akustiske alarm og stop tilberednings-funktionen 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.

6. FØR BRUG FØRSTE GANG



ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

6.1 Indledende rengøring

1. Fjern al tilbehør og udtagelige ovnribber fra produktet.
2. Brug kun en mikrofiberklud, varmt vand og et mildt rengøringsmiddel til at rengøre produktet og tilbehøret.
3. Sæt tilbehør og udtagelige ovnribber tilbage på deres oprindelige placering.

6.2 Første tilslutning

Displayet viser velkomstmeddelelsen efter den første tilslutning.

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

6.3 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. Sådan downloades My Electrolux Kitchen app'en: Scan QR-koden, som findes på typeskiltet, med kameraet på din mobilenhed for at blive omdirigeret til Electrolux' hjemmeside. Typeskiltet sidder på ovnens frontramme. Du kan også downloade appen direkte fra app store.
2. Følg instruktionerne i introduktionen til 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

6.4 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).

6.5 Indledende forvarmning

Forvarm det tomme produkt inden ibrugtagning.

1. Fjern al 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.
Sluk for produktet, og vent til det er koldt. Produktet kan udsende lugt og røg. Sørg for, at der er tilstrækkelig udluftning i rummet.

7. DAGLIG BRUG



ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

7.1 Ovnfunktioner

STANDARD



Grillstegning

Grillstegning af tynde stykker mad og ristning af brød.



Turbogrill

Stegning på én ovnribbe af større stykker kød eller fjerkræ med ben. Gratin og bruning.



Varmluft

Bagning på op til tre ovnribber samtidig og tørring af fødevarer. Indstil temperaturen 20-40°C lavere end ved Over-/undervarme.



Frosne madvarer

Perfekt til færdigretter (f.eks. pommes frites, kroketter eller forårsruller).



Over-/undervarme

Bagning og stegning af mad på én ovnribbe.



Undervarme

Vælg denne funktion efter en tilberedningsproces til at brune maden mere i bunden, hvis det er nødvendigt. Brug nederste ovnribbe.



Hævning af dej

Fremskynder hævnning af gærdejen. Det holder dejen elastisk og forhindrer, at dens overflade bliver tør.



Varmluft, Over-/undervarme: Når du indstiller temperaturen til under 80°C, slukkes lampen automatisk efter 30 sekunder.

SPECIALPROGRAMMER



Henkogning

Til konservering af grøntsager og frugt skal du placere konserverglas i en bageplade fyldt med vand og bruge glas med bajonet- eller skruelåg af samme størrelse. Brug den nederste ovnrække.



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. Bagning 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 ovnrækker.



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 sammenkogte retter. 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.

7.2 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). Tests 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 lampen automatisk efter 30 sekunder.

For tilberedningsanvisninger henvises til kapitlet "Tips og tricks", Fugtig varmluft. Få generelle anbefalinger til at spare energi i kapitlet "Energieffektivitet", Energibesparelse.

7.3 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. Displayet viser temperaturen.
4. Indstil temperaturen. Tryk på: OK
5. Tryk på: START

Termometer – du kan når som helst tilslutte madlavningstermometeret før eller under tilberedningen. Se kapitlet "Brug af tilbehøret, madlavningstermometer".

6. STOP - tryk for at slukke for ovnfunktionen.
7. Sluk ovnen.

7.4 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 filtreret (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.

7.5 Tømning af vandbeholder

Kontrollampe for vandbeholder



Tanken er fuld.



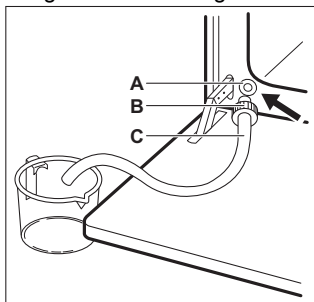
Beholderen er halvt fuld.



Beholderen er tom. Fyld beholderen.

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

1. Sluk for produktet, lad det stå åbent og vent, til det er blevet 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 produktet med en blød svamp.

7.6 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.

Menupunkt	Applikation	
Indstillinger	Forbindelser	For at indstille netværkskonfigurationen.
	Opsætning	For at indstille ovnkonfigurationen.
	Service	Viser softwarens version og konfiguration.

Undermenu for: Rengøring

Undermenu	Applikation
Pyrolyserengøring, Kort	Varighed: 1 h.
Pyrolyserengøring, normal	Varighed: 1 h 30 min.
Pyrolyserengøring, intens	Varighed: 2 h 30 min.

Undermenu for: Tilvalg

Undermenu	Applikation
Lys	Slår lampen til og fra.
Børnesikring	Forhindrer utilsigtet aktivering af ovnen. Når tilvalget er slået til, vises teksten Børnesikring i displayet, når du tænder for apparatet. For at aktivere brugen af ovnen skal du vælge kodebogstaverne i alfabetisk rækkefølge. Når tilvalget er slået til, og apparatet er slukket, er apparatets låge låst. Adgang til timeren, fjernbetjent tilstand og pæren er mulig med tilvalget slået til.
Hurtig opvarmning	Afkorter opvarmningstiden. Den er kun tilgængelig for nogle af ovnens funktioner.
Husk Rengøring	Slår påmindelsen til og fra.
Tidsangivelse	Slår uret til og fra.
Digitalt ur	Ændrer formatet på den viste tid.

Undermenu for: Forbindelser

Undermenu	Beskrivelse
Wi-Fi	For at aktivere og deaktivere: Wi-Fi.
Fjernbetjent tilstand	For at aktivere og deaktivere fjernbetjening. Tilvalg kun muligt, efter du aktiverer: Wi-Fi.
Automatisk fjernbetjening	For at starte fjernbetjening automatisk efter at have trykket på START. Tilvalg kun muligt, efter du aktiverer: Wi-Fi.
Netværk	For at kontrollere netværksstatussen og signaleffekten af: Wi-Fi.

Undermenu	Beskrivelse
Glem netværk	For at deaktivere det aktuelle netværk fra automatisk forbindelse til ovnen.

Undermenu for: Opsætning

Undermenu	Beskrivelse
Sprog	Indstiller ovnens sprog.
Lysstyrke display	Indstiller displayets lysstyrke
Panelsignal	Aktiverer og deaktiverer tonen i berøringselementerne. Lydsignalet kan ikke slås fra for: ①.
Signal volume	Indstiller lydstyrken af tastetoner og signaler.
Aktuel tid	Indstiller den aktuelle tid og dato.

Undermenu for: Service

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

7.7 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.

8. EKSTRAFUNKTIONER

8.1 Favoritter ☆

Du kan gemme dine favoritindstillinger for f.eks. ovnfunktion, tilberedningstid, temperatur eller rengøringsfunktion. Du kan gemme 3 favoritindstillinger.

1. Tænd for produktet.

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.

8.2 Funtionslås

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.

8.3 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.

8.4 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
120 - 195	8.5
200 - 245	5.5
250 - maksimum	3

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

8.5 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.

9. URFUNKTIONER

9.1 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.

Funktion	Beskrivelse
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.

Funktion	Beskrivelse
Forlængelse af tid	Forlængelse af tilberedningstid.
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.

9.2 Indstilling: Aktuel tid

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

9.3 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**.

9.4 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.

9.5 Indstilling: Optimer

1. Indstil en ovnfunktion og temperaturen.
2. Tryk på: 
3. Tryk på: ● ● ●
4. Tryk på: Optimer.
5. Skub eller tryk på  for at se bagetiden på hovedskærmen.
6. Tryk på OK. Gentag handlingen, indtil displayet viser hovedskærmen.

9.6 Ændring af timerindstillinger

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

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

10. BRUG AF TILBEHØRET

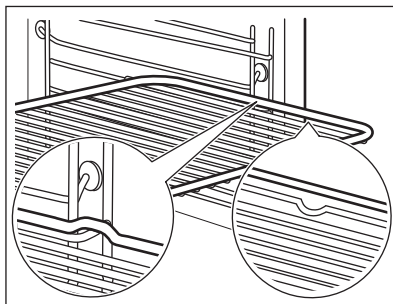
ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

10.1 Isætning af tilbehør

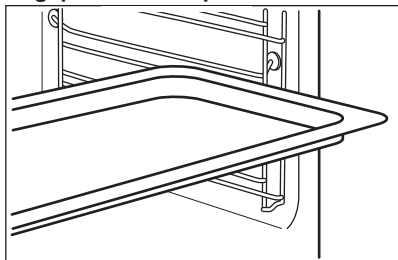
En lille fordybning i toppen øger sikkerheden. Fordybningerne er også tippesikringer. Den høje kant forhindrer kogegrej i at glide af.

Grillrist



Indsæt risten mellem ovnribbens skinner, og sørg for, at fødderne peger nedad.

Bageplade / Bradepande



Skub pladen mellem ovnribbens skinner.

10.2 Termometer

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

Der skal indstilles to temperaturer:

- °C – temperaturen i produktet: minimum 120°C.
-  – madens kerntemperatur.

For at få det bedste madlavningsresultat:

- 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

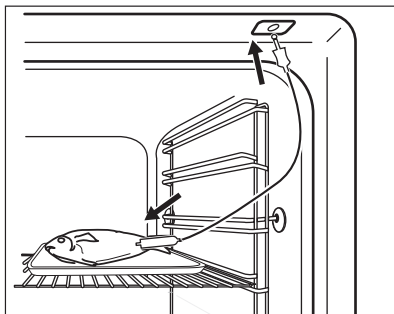
ADVARSEL!

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

1. Tænd for produktet.
2. Vælg en ovnfunktion og evt. ovntemperatur.
3. Indsæt madlavningstermometeret i retten:

Kød, fjerkræ og fisk

Indsæt hele madlavningstermometerets spids i midten af kød eller fisk, hvor det er tykkest.

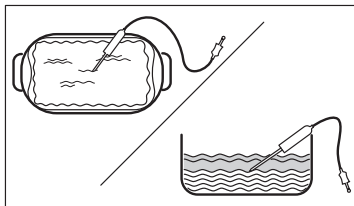


Gryderetter

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 produktet. Se "Produktbeskrivelse". Displayet viser madlavningstermometerets aktuelle temperatur.
5.  - tryk for at indstille madlavningstermometerets kerntemperatur.
6. ● ● ● - tryk for at indstille den foretrukne funktion:
 - Akustisk alarm – når maden når kerntemperaturen, lyder signalet.
 - Akustisk alarm og stop tilberedning – når maden når kerntemperaturen, lyder signalet, og ovnen stopper.
7. Vælg indstillingen, og tryk gentagne gange på OK for at gå til hovedskærmen.
8. Tryk på: START
Når maden når den indstillede temperatur, lyder signalet. Kontrollér, om maden er klar.

Forlæng tilberedningstiden, hvis der er behov for det.

9. Tag madlavningstermometeret ud af stikket, og tag retten ud.

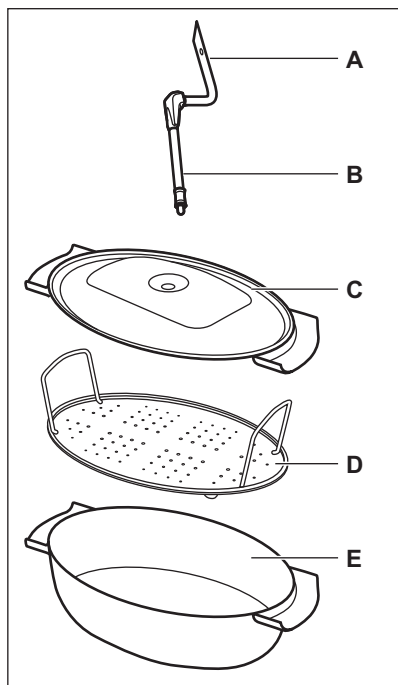
10.3 Ildfast fad til damptilberedning



Det ildfaste fad følger ikke med til apparatet. Kontakt din lokale forhandler for yderligere oplysninger.

Bageform består af:

- A. Dyse – til direkte tilberedning med damp,
- B. Dyserør – til tilberedning med damp,
- C. Låg,
- D. Stålg grill,
- E. Glasskål.



Undgå at:

- stille det varme fad ovenpå kolde/våde overflader.
- hælde kolde væsker i fadet, når det er varmt.
- bruge fadet på en varm kogesektion.
- rengøre fadet med slibemidler, skuresvampe og pulvere.

10.4 Tilberedning med damp i et bagefad

1. Anbring maden på stålrusten i fadet, og dæk den til med låget.
2. Sæt dyserøret i hullet i låget.
3. Sæt bagepladen på den anden ribbe fra bunden.
4. Tilslut dyserøret til dampåbningen. Se kapitlet "Produktbeskrivelse".
5. Indstil apparatet til damptilberedningsfunktionen.

10.5 Direkte tilberedning med damp

anbringe maden på stålgripen i fadet. Tilsæt noget vand. Brug ikke låget.

Når du tilbereder store portioner kød, skal du anbringe dysen i retten.



ADVARSEL!

Dysen kan være varm, når apparatet er tændt. Brug altid ovnhandsker. Fjern dysen fra apparatet, når du ikke bruger dampfunktionen.

1. Anbring dysen i dyserøret. Forbind den anden ende til dampåbningen. Se kapitlet "Produktbeskrivelse".
2. Sæt bagepladen på første eller anden rille fra bunden. Sørg for, at dyserøret ikke sidder fast. Hold dysen væk fra varmelegemet.
3. Indstil apparatet til damptilberedningsfunktionen.

11. RÅD OG TIPS

11.1 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.

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

Symboler anvendt i tabellerne:

	Fødevaretype
	Ovnfunktion
	Temperatur
	Tilbehør



Ovnribbe



Tilberedningstid (min)

11.2 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
- **Flanform** – mørk, ikke-reflekterende, diameter 28cm

11.3 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
Hel fisk, 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

		°C		
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
Middelhavsrøntsager, 0,7 kg	bageplade eller bradepande	180	4	25 - 30

11.4 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
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
Smørkager	Varmluft	Bageplade	3	140 - 150	20 - 40
Smørkager	Varmluft	Bageplade	2 og 4	140 - 150	25 - 45
Smørkager	Over-/undervarme	Bageplade	3	140 - 150	25 - 45

					
Toast, 4 - 6 stykker ¹⁾	Grillstegning	Grillrist	4	maks.	1 - 5
Burgerbøf, 6 stk., 0,6 kg ²⁾	Grillstegning	Grillrist, bradepande	4	maks.	20 - 30

1) Forvarm produktet i 10 minutter.

2) Anbring grillristen på ovns tredje ovnribbe, og bradepanden på den anden. Forvarm produktet i 10 minutter. Vend madvaren, når halvdelen af tilberedningstiden er gået.

12. VEDLIGEHOLDELSE OG RENGØRING

ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

12.1 Bemærkninger om rengøring

Rengøringsmidler

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

Hverdagsbrug

- Tør produktets inderside, 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. Brug kun en mikrofiberklud til at tørre produktets indre af med efter hver brug.

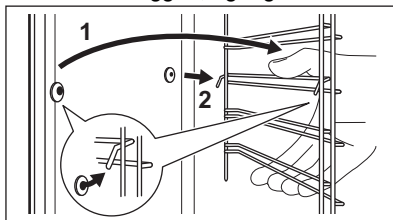
Tilbehør

- 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 slip-tilbehøret med slibende rengøringsmiddel eller genstande med skarpe kanter.

12.2 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.



Monter ovnribberne i modsat rækkefølge.

Sørg for, at tappene på teleskopskinnerne vender fremad.

12.3 Pyrolyserengøring

Brug den til at rengøre produktet og afbrænde resterne.

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 skade ovnen.

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

1. Sluk for produktet, og vent til det er blevet koldt.
2. Fjern alt tilbehør.

3. Rengør ovnbunden og det indvendige ovnglas med varmt vand, en blød klud og et mildt rengøringsmiddel.
4. Tænd for produktet.
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

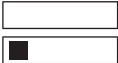
Når rengøringen starter, låses ovnens låge, og lampen er slukket. Køleblæseren arbejder med en højere hastighed.

- 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 resterne fra bunden af ovnen.

12.4 Rengøring af vandbeholder

1. Sluk ovnen.

2. Stil en dyb bradepande under dampåbningen.
 3. Hæld vand i vandbeholderen: 850 ml. Tilsæt citronsyre: 5 tsk. Vent 60 min.
 4. Tænd for apparatet, 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 apparatet, og indstil funktionen: Fugtighed lav. Indstil temperaturen mellem 130 og 230 °C.
 7. Sluk for produktet efter 10 minutter, og vent til det er koldt.
 8. Tøm vandbeholderen. Se kapitlet Daglig brug, "Tømning af vandbeholder". Tøm vandbeholderen efter hver damptilberedning for at forhindre kalkrester.
 9. Skyl vandbeholderen og fjern kalkresterne med en blød klud.
 10. Rengør afløbsrøret med varmt vand og mildt opvaskemiddel.
- Se intervallet af vandets hårdhed (dH) med det tilsvarende niveau af kalkaflejring og vandkvalitet i tabellen nedenfor. Fyld vandbeholderen med flaskevand, når vandets hårdhed overstiger niveau 4.

Vandets hårdhed		Teststrimmel	Kalkaflejring (mg/l)	Vandklassificering	Rengør vandbeholderen hver
Niveau	dH				
1	0 - 7		0 - 50	blødt	75 cyklusser - 2,5 måned
2	8 - 14		51 - 100	moderat hårdt	50 cyklusser - 2 måneder
3	15 - 21		101 - 150	hårdt	40 cyklusser - 1,5 måned
4	22 - 28		over 151	meget hårdt	30 cyklusser - 1 måned

12.5 Husk Rengøring

Når påmindelsen vises, anbefales rengøring. Brug funktionen: Pyrolyserengøring.

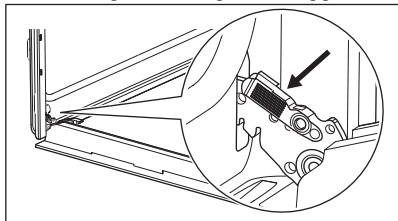
12.6 Aftagning og montering af låge

Ovnlågen har tre ovnglas. Du kan fjerne lågen og de indvendige ovnglas for at rengøre dem. Læs hele instruktionen "Aftagning og montering af låge", inden du tager ovnglasset ud.

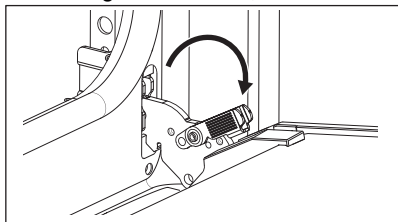
⚠ FORSIGTIG!

Brug ikke produktet uden ovnglasset.

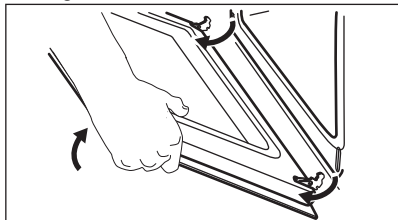
1. Åbn lågen helt, og hold begge hængsler.



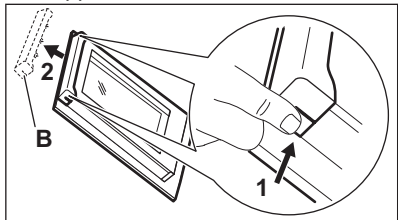
2. Løft og træk i låsene, indtil de klikker.



3. Sæt ovnlågen halvvejs i første åbne position. Løft og træk derefter for at fjerne lågen.

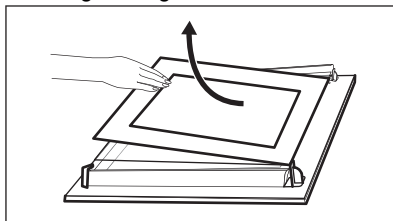


4. Læg lågen på en blød klud på et stabilt underlag.
5. Hold i begge sider af lågelisten **B** i lågens overkant, og tryk indad, indtil låsehagen slipper.



6. Træk lågelisten fremad, og tag den ud.
7. Hold i overkanten af lågens ovnglas, og træk dem forsigtigt ud et ad gangen. Start

med det øverste ovnglas. Sørg for, at ovnglasset glider helt ud af støtterne.

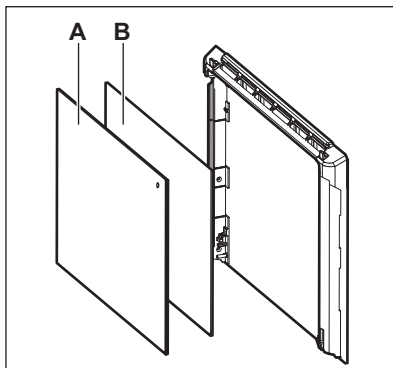


8. Rengør ovnglasset med vand og sæbe. Tør ovnglasset omhyggeligt. Ovnglasset må ikke komme i opvaskemaskinen.
9. Montér ovnglasset og ovnlågen efter rengøring.

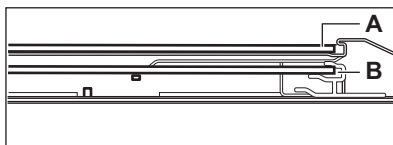
Hvis lågen er installeret korrekt, vil du høre et klik, når du lukker skydelåsene.

Sørg for at sætte ovnglasset (**A** og **B**) på plads i den rigtige rækkefølge. Se efter symbol/print på siden af ovnglasset. Hvert ovnglas ser forskelligt ud for at gøre afmonteringen og monteringen nemmere.

Når den er korrekt installeret, klikker lågelisten.



Sørg for at sætte det midterste ovnglas på den rigtige plads.



12.7 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 ovenbunden.

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. Monter glasdækslet.

13. FEJLFINDING

ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

13.1 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. Døren 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 ovenrummet.	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.	

Problembeskrivelse	Årsag og løsning
Problem med trådløst netværks-signal.	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 forbindelse.
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 WiFi-signalet.

13.2 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.

13.3 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.):

14. ENERGIEFFEKTIV

14.1 Produktoplysninger og ark med produktoplysninger i henhold til EU's forordninger om økodesign og energimærkning

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, blæsertungen 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.

14.2 Energibesparelse



Apparatet indeholder funktioner, som hjælper dig med at spare energi ved daglig madlavning.

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 køkkengrej af metal for at øge energibesparelsen.

Forvarm om muligt ikke ovnen inden tilberedning.

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

Tilberedning med blæser

Brug om muligt tilberedningsfunktionerne med blæser for at spare energi.

Restvarme

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

Blæseren og lampen bliver ved med at være tændt. Når du tænder for ovnen, viser displayet eftervarmen. Du kan bruge varmen til at holde maden varm.

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 opvarme andre retter.

Hold maden varm

Vælg den lavest mulige temperaturindstilling for at bruge restvarme og holde et måltid varmt. Restvarmelampen eller temperaturen 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.

15. 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.

Welcome to Electrolux! Thank you for choosing our appliance.



Get usage advice, brochures, trouble shooter, service and repair information at electrolux.com/support



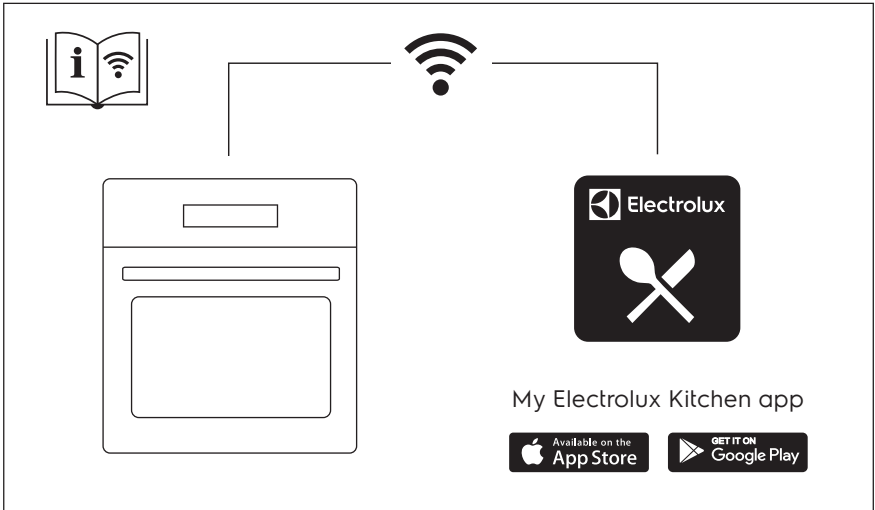
For more recipes, hints, troubleshooting download **My Electrolux Kitchen** app.



Subject to change without notice.

CONTENTS

1. SAFETY INFORMATION.....	31
2. SAFETY INSTRUCTIONS.....	33
3. INSTALLATION.....	36
4. PRODUCT DESCRIPTION.....	38
5. CONTROL PANEL.....	38
6. BEFORE FIRST USE.....	39
7. DAILY USE.....	40
8. ADDITIONAL FUNCTIONS.....	44
9. CLOCK FUNCTIONS.....	45
10. USING THE ACCESSORIES.....	46
11. HINTS AND TIPS.....	48
12. CARE AND CLEANING.....	51
13. TROUBLESHOOTING.....	54
14. ENERGY EFFICIENCY.....	56
15. ENVIRONMENTAL CONCERNS.....	57



1. ⚠ SAFETY INFORMATION

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

1.1 Children and vulnerable people safety

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning the use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children of less than 8 years of age and persons with very extensive and complex disabilities shall be kept away from the appliance unless continuously supervised.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance and mobile devices with My Electrolux Kitchen .
- Keep all packaging away from children and dispose of it appropriately.
- **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use. Keep children and pets away from the appliance when in use and when cooling down.
- If the appliance has a child safety device, it should be activated.
- Children shall not carry out cleaning and user maintenance of the appliance without supervision.

1.2 General Safety

- This appliance is for cooking purposes only.
- This appliance is designed for single household domestic use in an indoor environment.

- This appliance may be used in, offices, hotel guest rooms, bed & breakfast guest rooms, farm guest houses and other similar accommodation where such use does not exceed (average) domestic usage levels.
- Only a qualified person must install this appliance and replace the cable.
- Do not use the appliance before installing it in the built-in structure.
- Disconnect the appliance from the power supply before carrying out any maintenance.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its Authorised Service Centre or similarly qualified persons to avoid an electrical hazard.
- WARNING: Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.
- WARNING: The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements or the surface of the appliance cavity.
- Always use oven gloves to remove or insert accessories or ovenware.
- Use only the food sensor (core temperature sensor) recommended for this appliance.
- To remove the shelf supports first pull the front of the shelf support and then the rear end away from the side walls. Install the shelf supports in the opposite sequence.
- Do not use a steam cleaner to clean the appliance.
- Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the glass door since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.
- Before pyrolytic cleaning, remove all accessories and excessive deposits/spills from the appliance cavity.

2. SAFETY INSTRUCTIONS

2.1 Installation



WARNING!

Only a qualified person must install this appliance.

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

Cabinet minimum height (Cabinet under the worktop minimum height)	590 (600) mm
Cabinet width	560 mm
Cabinet depth	550 (550) mm
Height of the front of the appliance	594 mm
Height of the back of the appliance	576 mm
Width of the front of the ap- pliance	595 mm
Width of the back of the ap- pliance	559 mm
Depth of the appliance	569 mm
Built in depth of the appli- ance	548 mm
Depth with open door	1022 mm
Ventilation opening mini- mum size. Opening placed on the bottom rear side	560x20 mm

Mains supply cable length. Cable is placed in the right corner of the back side	1500 mm
---	---------

Mounting screws	4x25 mm
-----------------	---------

2.2 Electrical connection



WARNING!

Risk of fire and electric shock.

- All electrical connections should be made by a qualified electrician.
- The appliance must be earthed.
- Make sure that the parameters on the rating plate are compatible with the electrical ratings of the mains power supply.
- Always use a correctly installed shockproof socket.
- Do not use multi-plug adapters and extension cables.
- Make sure not to cause damage to the mains plug and to the mains cable. Should the mains cable need to be replaced, this must be carried out by our Authorised Service Centre.
- Do not let mains cables touch or come near the appliance door or the niche below the appliance, especially when it operates or the door is hot.
- The shock protection of live and insulated parts must be fastened in such a way that it cannot be removed without tools.
- Connect the mains plug to the mains socket only at the end of the installation. Make sure that there is access to the mains plug after the installation.
- If the mains socket is loose, do not connect the mains plug.
- Do not pull the mains cable to disconnect the appliance. Always pull the mains plug.
- Use only correct isolation devices: line protecting cut-outs, fuses (screw type fuses removed from the holder), earth leakage trips and contactors.
- The electrical installation must have an isolation device which lets you disconnect the appliance from the mains at all poles.

The isolation device must have a contact opening width of minimum 3 mm.

- Fully close the appliance door before you connect the mains plug to the mains socket.
- This appliance is supplied with a main plug and a main cable.

Cable types applicable for installation or replacement for Europe:

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

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

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

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

2.3 Use



WARNING!

Risk of injury, burns and electric shock or explosion.

- Do not change the specification of this appliance.
- Make sure that the ventilation openings are not blocked.
- Do not let the appliance stay unattended during operation.
- Deactivate the appliance after each use.
- Be careful when you open the appliance door while the appliance is in operation. Hot air can release.
- Do not operate the appliance with wet hands or when it has contact with water.
- Do not apply pressure on the open door.
- Do not use the appliance as a work surface or as a storage surface.
- Open the appliance door carefully. The use of ingredients with alcohol can cause a mixture of alcohol and air.

- Do not let sparks or open flames to come in contact with the appliance when you open the door.
- Do not put flammable products or items that are wet with flammable products in, near or on the appliance.
- Do not share your Wi-Fi password.



WARNING!

Risk of damage to the appliance.

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

2.4 Care and cleaning



WARNING!

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

- Before maintenance, deactivate the appliance and disconnect the mains plug from the mains socket.
- Make sure the appliance is cold. There is the risk that the glass panels can break.

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

2.5 Pyrolytic cleaning

WARNING!

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

- Before carrying out the pyrolytic cleaning and initial preheating remove from the oven cavity:
 - any excess food residues, oil or grease spills / deposits.
 - any removable objects (including shelves, side rails, etc., provided with the appliance) especially any non-stick pots, pans, trays, utensils, etc.
- Read carefully all the instructions for pyrolytic cleaning.
- Keep children away from the appliance while the pyrolytic cleaning operates. The appliance becomes very hot and hot air is released from the front cooling vents.
- Pyrolytic cleaning is a high temperature operation that can release fumes from cooking residues and construction materials, as such consumers are advised to:
 - provide good ventilation during and after the pyrolytic cleaning.
 - provide good ventilation during and after the initial preheating.
- Do not spill or apply water on the oven door during and after the pyrolytic cleaning to avoid damaging the glass panels.
- Fumes released from all pyrolytic ovens / cooking residues as described are not harmful to humans, including children, or persons with medical conditions.
- Keep pets away from the appliance during and after the pyrolytic cleaning and initial

preheating. Small pets (especially birds and reptiles) can be highly sensitive to temperature changes and emitted fumes.

- Non-stick surfaces on pots, pans, trays, utensils etc., can be damaged by the high temperature pyrolytic cleaning operation of all pyrolytic ovens and can be also a source for low level harmful fumes.

2.6 Steam Cooking

WARNING!

Risk of burns and damage to the appliance.

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

2.7 Internal lighting

WARNING!

Risk of electric shock.

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

2.8 Service

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

2.9 Disposal

WARNING!

Risk of injury or suffocation.

- Contact your municipal authority for information on how to dispose of the appliance.
- Disconnect the appliance from the mains supply.

- Cut off the mains electrical cable close to the appliance and dispose of it.

3. INSTALLATION

WARNING!

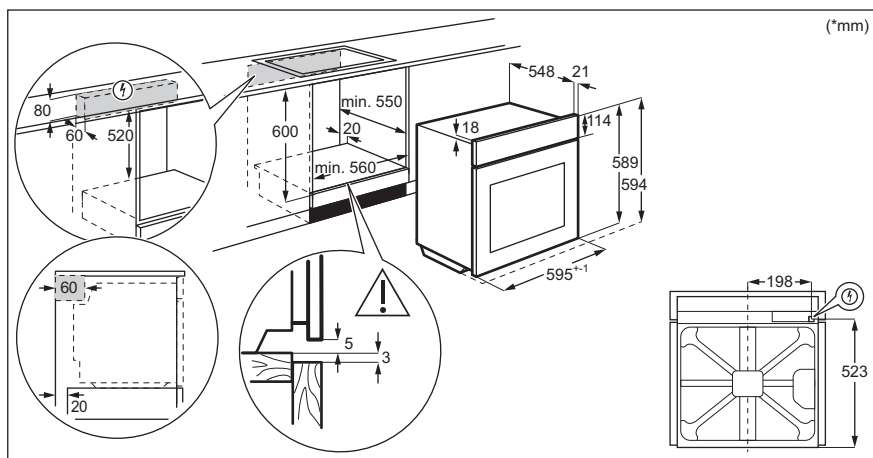
Refer to Safety chapters.

3.1 Building in



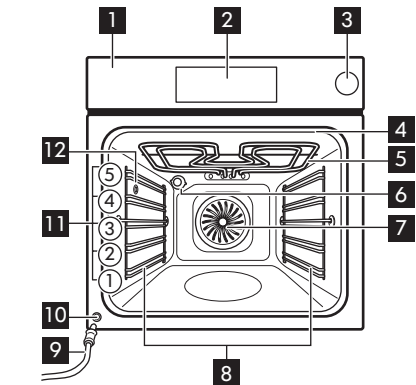
www.youtube.com/electrolux
www.youtube.com/aeg

How to install your AEG/Electrolux
Oven - Column installation



4. PRODUCT DESCRIPTION

4.1 General overview



- 1 Control panel
- 2 Electronic programmer
- 3 Water drawer
- 4 Socket for the food sensor
- 5 Heating element
- 6 Lamp

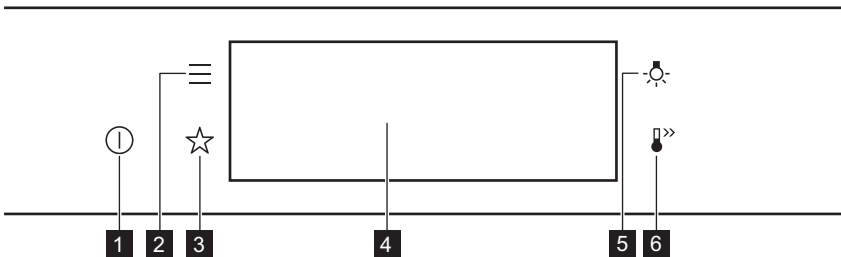
- 7 Fan
- 8 Shelf support, removable
- 9 Draining pipe
- 10 Water outlet valve
- 11 Shelf positions
- 12 Steam inlet

4.2 Accessories

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

5. CONTROL PANEL

5.1 Control panel overview



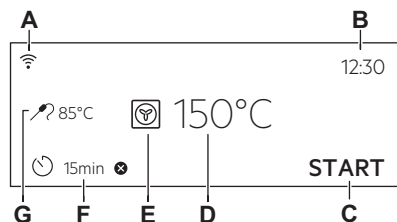
1	ON / OFF	Press and hold to turn the appliance on and off.
2	Menu	Lists the appliance functions.

3	Favourite	Lists the favourite settings.
4	Display	Shows the current settings of the appliance.

5	Lamp switch	To turn the lamp on and off.
6	Fast Heat Up	To turn on and off the function: Fast Heat Up.

5.2 Display

Display with key functions set.



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

Display indicators

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

6. BEFORE FIRST USE



WARNING!

Refer to Safety chapters.

6.1 Initial cleaning

1. Remove all accessories and removable shelf supports from the appliance.
2. Clean the appliance and the accessories only with a microfibre cloth, warm water and a mild detergent.
3. Put the accessories and removable shelf supports back to their initial position.

6.2 First connection

The display shows welcome message after the first connection.

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

6.3 Wireless connection

To connect the appliance you need:

- Wireless network with the Internet connection.
- Mobile device connected to the same wireless network.

1. To download My Electrolux Kitchen app: Scan the QR code located on the rating plate with the camera on your mobile device to be redirected to Electrolux Homepage.

The rating plate is located on the front frame of the appliance cavity. You can also download the app directly from the app store.

2. Follow the app onboarding instructions.
3. Turn on the appliance.
4. Press . Select: Settings / Connections.
5. - slide or press to turn on or off: Wi-Fi. The appliance wireless module starts within 90 sec.



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

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

6.4 Software licences

The software in this product contains components that are based on free and open source software. Electrolux acknowledges the contributions of the open software and robotics communities to the development project.

To access the source code of these free and open source software components whose

license conditions require publishing, and to see their full copyright information and applicable license terms, visit: <http://electrolux.opensourcerepository.com> (folder NIUS).

6.5 Initial preheating

Before the first use, preheat the empty appliance.

1. Remove all accessories and removable shelf supports from the appliance.
2. Set the function . Set the maximum temperature.
Let the appliance operate for 1 h.
3. Set the function . Set the maximum temperature.
Let the appliance operate for 15 min.

Turn off the appliance and wait until it is cold. The appliance can emit an odour and smoke. Make sure that the airflow in the room is sufficient.

7. DAILY USE



WARNING!

Refer to Safety chapters.

7.1 Heating functions

STANDARD



Grill

To grill thin pieces of food and to toast bread.



Turbo Grilling

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



True Fan Cooking

To roast on up to three shelf positions at the same time and to dry food. Set the temperature 20 - 40 °C lower than for Conventional Cooking.



Frozen Foods

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



Conventional Cooking

To bake and roast food on one shelf position.



Bottom Heat

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



Dough Proving

To speed up the rising of the yeast dough. It prevents dough surface from drying and keeps the dough elastic.



True Fan Cooking, Conventional Cooking: When you set the temperature below 80 °C the lamp automatically turns off after 30 sec.

SPECIALS



Preserving

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



Dehydrating

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



Plate Warming

To preheat plates for serving.



Defrost

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



Au Gratin

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



Slow Cooking

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



Keep Warm

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



Moist Fan Baking

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

STEAM



Steam Regenerating

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



Bread Baking

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



Humidity Low

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



Pizza Function

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

7.2 Notes on: Moist Fan Baking

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

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

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

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

7.3 Setting: Heating functions

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

7.4 Setting: Steam heating function

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



WARNING!

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

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



WARNING!

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

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

7.5 Emptying water tank

Water tank indicator



The tank is full.



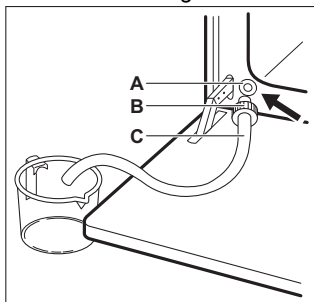
The tank is half full.



The tank is empty. Refill the tank.

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

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



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

7.6 Menu

Press **≡** to enter the menu.

Menu item	Application
Assisted Cooking	Lists automatic programmes.
Cleaning	Lists cleaning programmes.
Favourites	Lists the favourite settings.

Menu item		Application
Options		To set the appliance configuration.
Settings	Connections	To set the network configuration.
	Setup	To set the appliance configuration.
	Service	Shows the software version and configuration.

Submenu for: Cleaning

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

Submenu for: Options

Submenu	Application
Light	Turns the lamp on and off.
Child Lock	Prevents accidental activation of the appliance. When the option is on, the text Child Lock appears in the display when you turn on the appliance. To enable the appliance use, choose the code letters in the alphabetical order. When the option is on, and the appliance is turned off the appliance door is locked. Access to the timer, the remote operation and the lamp is available with the option on.
Fast Heat Up	Shortens the heat up time. It is available only for some of the appliance functions.
Cleaning Reminder	Turns the reminder on and off.
Time Indication	Turns the clock on and off.
Digital Clock Style	Changes the format of the displayed time indication.

Submenu for: Connections

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

Submenu for: Setup

Submenu	Description
Language	Sets the appliance language.
Display Brightness	Sets the display brightness.
Key Tones	Turns the tone of the touch fields on and off. It is not possible to mute the tone for: ①.
Buzzer Volume	Sets the volume of key tones and signals.
Time of Day	Sets the current time and date.

Submenu for: Service

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

7.7 Setting: Assisted Cooking

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

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

- Rare

- Medium
- Well Done

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

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

8. ADDITIONAL FUNCTIONS

8.1 Favourites ☆

You can save your favourite settings, such as heating function, cooking time, temperature or cleaning function. You can save 3 favourite settings.

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

 - press to reset the setting.

 - press to cancel the setting.

8.2 Function lock

This function prevents an accidental change of the appliance function.

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

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

8.3 Child Lock

This function prevents accidental activation of the appliance.

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

Child Lock is activated.

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

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

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

8.4 Automatic switch-off

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

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

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

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

8.5 Cooling fan

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

9. CLOCK FUNCTIONS

9.1 Clock functions description

Function	Description
Timer	To set the length of cooking. Maximum is 23 h 59 min. You can set what happens when the time is up by setting the preferred: End Action.
End Action	Sound Alarm - when the time is up the signal sounds. You can set this function at any time, even when the appliance is turned off. Sound Alarm and stop cooking - when the time is up the signal sounds and the heating function turns off. Pop up message only - when the time is up the message appears on the display. You can set this function at any time, even when the appliance is turned off.
Delayed start	To postpone the start and / or end of cooking.

Function	Description
Time Extension	To extend the cooking time.
Uptimer	To show how long the appliance operates. Maximum is 23 h 59 min. You can turn the function on and off. This function has no effect on the operation of the appliance.

9.2 Setting: Time of Day

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

9.3 Setting: Timer

1. Choose the heating function and set the temperature.
2. Press .
3. Set the time.

You can select the preferred End action by pressing ● ● ●.

4. Press **OK**. Repeat the action until the display shows the main screen.

When 10% of cooking time is left and the food does not seem to be ready, you can extend cooking time. You can also change the heating function. Press **+1min** to extend the cooking time.

9.4 Setting: Delayed start

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

9.5 Setting: Uptimer

1. Set the heating function and the temperature.
2. Press .
3. Press ● ● ●.
4. Press: Uptimer.
5. Slide or press  to see the baking time on the main screen.
6. Press **OK**. Repeat the action until the display shows the main screen.

9.6 Changing timer settings

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

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

10. USING THE ACCESSORIES

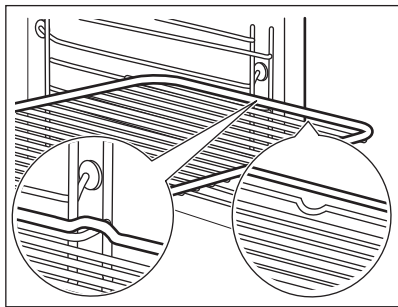
WARNING!

Refer to Safety chapters.

10.1 Inserting accessories

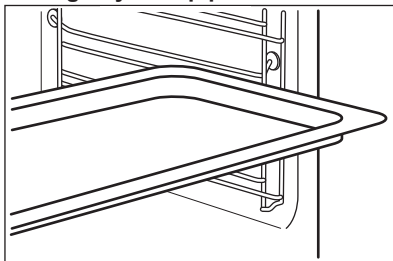
A small indentation at the top increases safety. The indentations are also anti-tip devices. The high rim around the shelf prevents cookware from slipping off the shelf.

Wire shelf



Insert the shelf between the guide bars of the shelf support and make sure that the feet point down.

Baking tray / Deep pan



Push the tray between the guide bars of the shelf support.

10.2 Food Sensor

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

There are two temperatures to be set:

- $^{\circ}\text{C}$ - the temperature inside the appliance: minimum 120°C .
-  - the food core temperature.

For the best cooking results:

- Ingredients should be at room temperature.

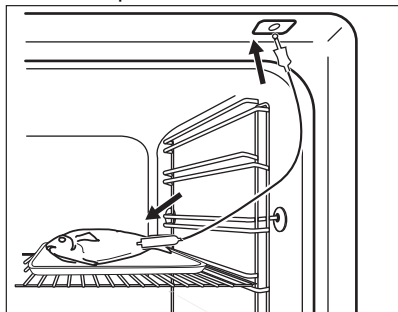
- Do not use it for liquid dishes.
 - During cooking the needle of the food sensor must be fully inserted in the dish.
- The appliance calculates an approximate end of cooking time. It depends on the quantity of food, the heating function and the temperature.

Cooking with: Food Sensor

⚠ WARNING!

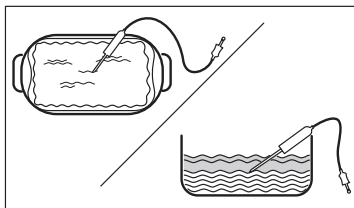
There is a risk of burns as Food Sensor and shelf supports become hot. Do not touch Food Sensor handle with bare hands. Always use oven gloves.

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



Casserole

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



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

The display shows the current temperature of Food Sensor.

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

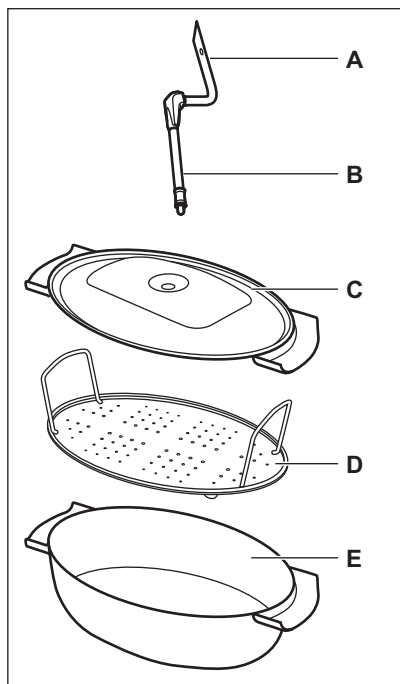
10.3 Dietary baking dish for steam cooking



The dietary baking dish is not supplied with the appliance. For more information, contact your local supplier.

Dietary baking dish consists of:

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



Do not:

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

10.4 Steam cooking in a dietary baking dish

1. Put the food onto the steel grill in the baking dish and cover it with the lid.

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

10.5 Direct steam cooking

Put the food onto the steel grill in the baking dish. Add some water. Do not use the lid.

When you cook large portions of meat, put the injector inside the dish.

WARNING!

The injector may be hot when the appliance operates. Always use oven gloves. Remove the injector from the appliance when you do not use the steam function.

1. Put the injector into the injector tube. Connect the other end to the steam inlet. Refer to "Product Description" chapter.
2. Put the baking dish onto the first or second shelf position from the bottom. Make sure that injector tube is not jammed. Keep the injector away from the heating element.
3. Set the appliance for the steam cooking function.

11. HINTS AND TIPS

11.1 Cooking recommendations

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

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

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

Symbols used in the tables:

	Food type
	Heating function
	Temperature
	Accessory
	Shelf position
	Cooking time (min)

11.2 Moist Fan Baking - recommended accessories

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

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

11.3 Moist Fan Baking

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

		°C		
Sweet rolls, 16 pieces	baking tray or dripping pan	180	2	20 - 30
Rolls, 9 pieces	baking tray or dripping pan	180	2	30 - 40
Pizza, frozen, 0.35 kg	wire shelf	220	2	10 - 15
Swiss Roll	baking tray or dripping pan	170	2	25 - 35
Brownie	baking tray or dripping pan	175	3	25 - 30
Soufflè, 6 pieces	ceramic ramekins on wire shelf	200	3	25 - 30
Sponge flan base	flan base tin on wire shelf	180	2	15 - 25
Victoria sandwich	baking dish on wire shelf	170	2	40 - 50
Poached fish, 0.3 kg	baking tray or dripping pan	180	3	20 - 25
Whole fish, 0.2 kg	baking tray or dripping pan	180	3	25 - 35
Fish fillet, 0.3 kg	pizza pan on wire shelf	180	3	25 - 30
Poached meat, 0.25 kg	baking tray or dripping pan	200	3	35 - 45
Shashlik, 0.5 kg	baking tray or dripping pan	200	3	25 - 30
Cookies, 16 pieces	baking tray or dripping pan	180	2	20 - 30
Macaroons, 24 pieces	baking tray or dripping pan	180	2	25 - 35
Muffins, 12 pieces	baking tray or dripping pan	170	2	30 - 40

		°C		
Savory pastry, 20 pieces	baking tray or dripping pan	180	2	25 - 30
Short crust biscuits, 20 pieces	baking tray or dripping pan	150	2	25 - 35
Tartlets, 8 pieces	baking tray or dripping pan	170	2	20 - 30
Vegetables, poached, 0.4 kg	baking tray or dripping pan	180	3	35 - 45
Vegetarian omelette	pizza pan on wire shelf	200	3	25 - 30
Mediterranean vegetables, 0.7 kg	baking tray or dripping pan	180	4	25 - 30

11.4 Information for test institutes

Tests according to IEC 60350-1.

				°C	
Small cakes, 20 per tray	Conventional Cooking	Baking tray	3	170	20 - 35
Small cakes, 20 per tray	True Fan Cooking	Baking tray	3	150 - 160	20 - 35
Small cakes, 20 per tray	True Fan Cooking	Baking tray	2 and 4	150 - 160	20 - 35
Apple pie, 2 tins Ø20 cm	Conventional Cooking	Wire shelf	2	180	70 - 90
Apple pie, 2 tins Ø20 cm	True Fan Cooking	Wire shelf	2	160	70 - 90
Fatless sponge cake, cake mould Ø26 cm ¹⁾	Conventional Cooking	Wire shelf	2	170	40 - 50
Fatless sponge cake, cake mould Ø26 cm ¹⁾	True Fan Cooking	Wire shelf	2	160	40 - 50
Fatless sponge cake, cake mould Ø26 cm ¹⁾	True Fan Cooking	Wire shelf	2 and 4	160	40 - 60
Short bread	True Fan Cooking	Baking tray	3	140 - 150	20 - 40
Short bread	True Fan Cooking	Baking tray	2 and 4	140 - 150	25 - 45
Short bread	Conventional Cooking	Baking tray	3	140 - 150	25 - 45
Toast, 4 - 6 pieces ¹⁾	Grill	Wire shelf	4	max.	1 - 5
Beef burger, 6 pieces, 0.6 kg ²⁾	Grill	Wire shelf, dripping pan	4	max.	20 - 30

¹⁾ Preheat the appliance for 10 minutes.

²⁾ Place the wire shelf on the third level and the dripping pan on the second level of the oven. Preheat the appliance for 10 minutes. Turn the food halfway through the cooking time.

12. CARE AND CLEANING

WARNING!

Refer to Safety chapters.

12.1 Notes on cleaning

Cleaning Agents

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

Everyday Use

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

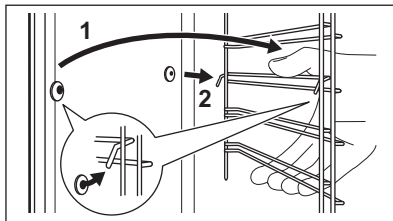
Accessories

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

12.2 Removing the shelf supports

Remove the shelf supports to clean the appliance.

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



Install the shelf supports in the opposite sequence.

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

12.3 Pyrolytic Cleaning

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

WARNING!

There is a risk of burns.

CAUTION!

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

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

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

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

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

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

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

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

12.4 Cleaning the water tank

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

- 5. Turn off the appliance after 25 min and wait until it is cold.
 - 6. Turn on the appliance and set the function: Humidity Low. Set the temperature between 130 and 230 °C.
 - 7. Turn off the appliance after 10 minutes and wait until it is cold.
 - 8. Empty the water tank. Refer to Daily use, "Emptying the water tank" chapter.
- To prevent limestone residue empty the water tank after each steam cooking.
- 9. Rinse the water tank and clean the remaining limestone residue with a soft cloth.
 - 10. Clean the drain pipe with warm water and a mild detergent.

The table below shows water hardness range (dH) with the corresponding level of calcium deposit and the quality of water. When water hardness exceeds level 4, fill the water drawer with bottled water.

Water hardness		Test strip	Calcium deposit (mg/l)	Water classification	Clean the water tank every
Level	dH				
1	0 - 7		0 - 50	soft	75 cycles - 2.5 months
2	8 - 14		51 - 100	moderately hard	50 cycles - 2 months
3	15 - 21		101 - 150	hard	40 cycles - 1.5 months
4	22 - 28		over 151	very hard	30 cycles - 1 month

12.5 Cleaning Reminder

When the reminder appears, cleaning is recommended.

Use the function: Pyrolytic Cleaning.

12.6 Removing and installing door

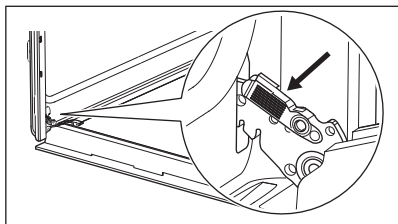
The oven door has three glass panels. You can remove the oven door and the internal glass panels to clean them. Read the whole "Removing and installing door" instruction before you remove the glass panels.



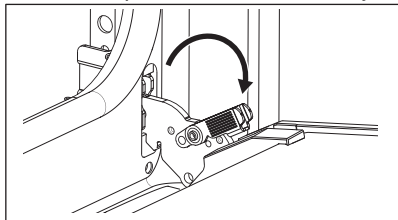
CAUTION!

Do not use the appliance without the glass panels.

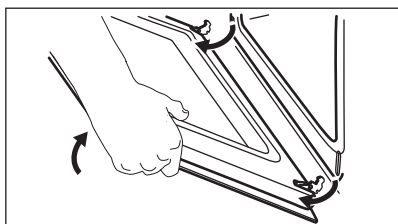
- 1. Open the door fully and hold both hinges.



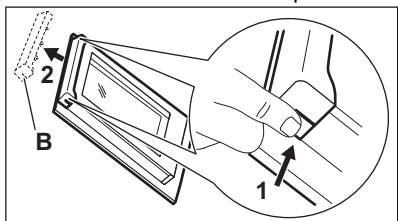
2. Lift and pull the latches until they click.



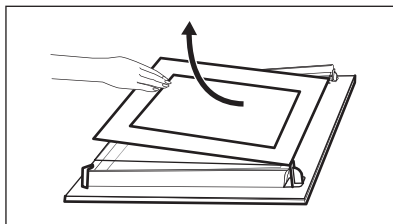
3. Close the oven door halfway to the first opening position. Then lift and pull to remove the door from its seat.



4. Put the door on a soft cloth on a stable surface.
5. Hold the door trim **B** on the top edge of the door at the two sides and push inwards to release the clip seal.



6. Pull the door trim to the front to remove it.
7. Hold the door glass panels by their top edge and carefully pull them out one by one. Start from the top panel. Make sure the glass slides out of the supports completely.



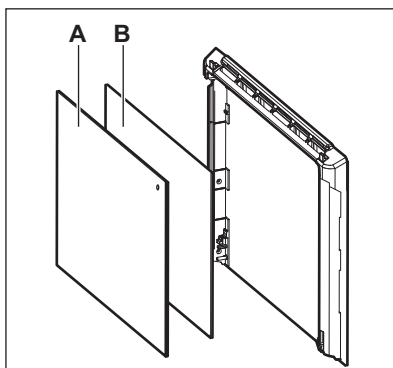
8. Clean the glass panels with water and soap. Dry the glass panels carefully. Do not clean the glass panels in the dishwasher.

9. After cleaning, install the glass panels and the oven door.

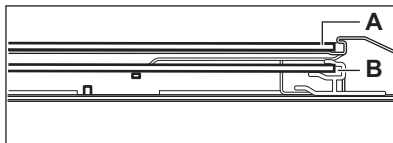
If the door is installed correctly, you will hear a click when closing the latches.

Make sure that you put the glass panels (**A** and **B**) back in the correct sequence. Check for the symbol / printing on the side of the glass panel. Each of the glass panels looks different to make the disassembly and assembly easier.

When installed correctly, the door trim clicks.



Make sure that you install the middle panel of glass in the seats correctly.



12.7 Replacing the lamp



WARNING!

Risk of electric shock.
The lamp can be hot.

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



CAUTION!

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

Back lamp

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

13. TROUBLESHOOTING



WARNING!

Refer to Safety chapters.

13.1 What to do if...

Problem description	Cause and remedy
You cannot activate or operate the appliance.	The appliance is not connected to an electrical supply or it is connected incorrectly.
The appliance does not heat up.	The clock is not set. To set the clock refer to "Clock functions" chapter.
	The door is not closed correctly.
	The fuse is blown. Make sure the fuse is the cause of the problem. If the problem recurs, contact a qualified electrician.
	Child Lock is activated.
The lamp is turned off.	The lamp is burnt out. Replace the lamp. For details refer to "Care and Cleaning" chapter.
There is water in the appliance cavity.	The water tank was filled with too much water.
The steam cooking does not work.	There is lime residue in the steam inlet opening.
	There is no water in the water tank.
It takes more than 3 min to empty the water tank or the water leaks from the steam inlet opening.	There is lime residue in the steam inlet opening. Clean the water tank.
 Power cut always stops cleaning. Repeat cleaning if it's interrupted by power failure.	

Problem description	Cause and remedy
Trouble with wireless network signal.	Check if your mobile device is connected to the wireless network. Check your wireless network and router. Restart the router.
New router installed or router configuration changed.	To configure appliance and mobile device again, refer to "Before first use" chapter, Wireless connection.
The wireless network signal is weak.	Move router as close to the appliance as possible.
The wireless signal is disrupted by microwave oven placed near the appliance.	Turn off the microwave oven. Avoid using microwave oven and the Remote operation of the appliance at the same time. Microwaves disrupt WiFi signal.

13.2 Error codes

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

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

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

13.3 Service data

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

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

We recommend that you write the data here:

Model (MOD.):

Product number (PNC):

Serial number (S.N.):

14. ENERGY EFFICIENCY

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

Supplier's name	Electrolux
Model identification	EOK9P4B0 949494875
Energy Efficiency Index	81.2
Energy efficiency class	A+
Energy consumption with a standard load, conventional mode	0.93 kWh/cycle
Energy consumption with a standard load, fan-forced mode	0.69 kWh/cycle
Number of cavities	1
Heat source	Electricity
Volume	72 l
Type of oven	Built-In Oven
Mass	34.0 kg

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

14.2 Energy saving



The appliance has features which help you save energy during everyday cooking.

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

Use metal cookware to improve energy saving.

When possible, do not preheat the appliance before cooking.

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

Cooking with fan

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

Residual heat

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

The fan and lamp continue to operate. When you turn off the appliance, the display shows the residual heat. You can use that heat to keep the food warm.

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

Use the residual heat to warm up other dishes.

Keep food warm

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

Cooking with the lamp off

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

Moist Fan Baking

Function designed to save energy during cooking.

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

turn on the lamp again but this action will reduce the expected energy savings.

15. ENVIRONMENTAL CONCERNS

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

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

Tervetuloa Electroluxiin! Kiitos, että olet valinnut tämän laitteen.



Voit tarkastella käyttöön liittyviä neuvoja, esitteitä, vianmääritysohjeita sekä huolto- ja korjausohjeita osoitteessa **electrolux.com/support**



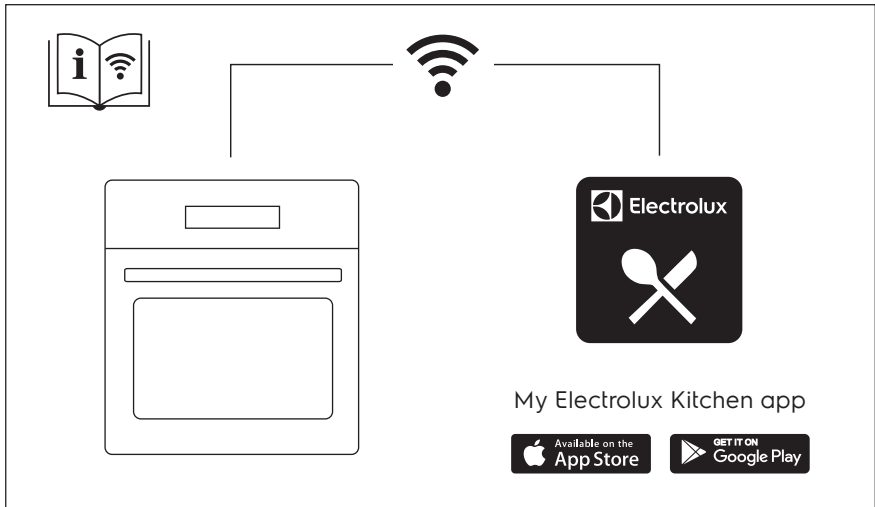
Saat lisää reseptejä, vinkkejä, vianetsintäohjeita lataamalla **My Electrolux Kitchen** sovellus.



Oikeus muutoksiin pidätetään.

SISÄLTÖ

1. TURVALLISUUSTIEDOT.....	59
2. TURVALLISUUSOHJEET.....	61
3. ASENNUS.....	64
4. TUOTEKUVAUS.....	66
5. KÄYTTÖPANEELI.....	66
6. ENNEN ENSIKÄYTTÖÄ.....	67
7. PÄIVITTÄINEN KÄYTTÖ.....	68
8. LISÄTOIMINNOT.....	72
9. KELLOTOIMINNOT.....	73
10. VARUSTEIDEN KÄYTTÖ.....	74
11. VIHJEITÄ JA NEUVOJA.....	77
12. HOITO JA PUHDISTUS.....	79
13. VIANMÄÄRITYS.....	82
14. ENERGIA TEHOJOKUUS.....	84
15. YMPÄRISTÖNSUOJELU.....	85



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 helpopääsyisessä 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 ryhdy leikkimään laitteella ja mobiililaitteilla My Electrolux Kitchen .
- Kaikki pakkaukset tulee pitää lasten ulottumattomissa ja hävittää asianmukaisesti.
- VAROITUS: Uuni ja sen esilläolevat osat kuumentuvat käytön aikana. Pidä lapset ja lemmikkieläimet poissa laitteen lähettäviltä 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 hyllytuot 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 koneen mukana toimitettuja 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 sähkötyöllä.

Kaapin vähimmäiskorkeus (työtason alla olevan kaapin vähimmäiskorkeus)	590 (600) mm
Kaapin leveys	560 mm
Kaapin syvyys	550 (550) mm
Laitteen etuosan korkeus	594 mm
Laitteen takaosan korkeus	576 mm
Laitteen etuosan leveys	595 mm
Laitteen takaosan leveys	559 mm
Laitteen syvyys	569 mm
Laitteen asennussyvyys	548 mm
Leveys luukun ollessa auki	1022 mm
Tuuletusaukon vähimmäiskoko. Aukko alaosassa takana	560x20 mm
Virtajohdon pituus. Johto sijaitsee oikeassa kulmassa takana	1500 mm

Kiinnitysruuvit

4x25 mm

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 luukkuja tai päästä niitä luukun tai laitteen alapuolella olevan asennustilan lähelle, varsinkaan laitteen ollessa toiminnassa tai luukun ollessa kuuma.
- Jänniteenalaisten 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: suojakytimet, 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 johtotyypit Euroopassa:

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

Kaapelin poikkileikkauksen osalta, ks. arvokilpeen merkittyä kokonaistehoa. 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 kohdista painetta avoimeen oveen.
- Älä käytä laitetta työtasona tai tavaroiden säilytystasona.
- Avaa laitteen luukku varovaisuutta noudattaen. Alkoholipitoisten ainesosien käyttämisen tuloksena voi muodostua alkoholin ja ilman seoksia.
- Älä päästä kipinöitä tai avotulta kosketukseen laitteen kanssa avatessasi sen luukun.

- 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 Hoito ja puhdistus

VAROITUS!

Henkilövahinkojen, tulipalon tai laitteen vaurioitumisen vaara.

- Kytke laite pois päältä ja irrota pistoke pistorasiasta ennen ylläpitotoimien aloittamista.
- Tarkista, että laite on kylmä. Vaarana on lasilevyjen rikkoutuminen.

- Vaihda välittömästi vaurioituneet luukun lasipaneelit. Ota yhteyttä valtuutettuun huoltoliikkeeseen.
- Ole varovainen irrottaessasi luukku. Luukku 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 rasvariskeet/-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 ruoanlaittojäämistä 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 luukku ei saa avata höyrytoiminnon käytön aikana.
 - Avaa laitteen luukku varoen höyrytoiminnon käytön jälkeen.

2.7 Sisävalaistus

VAROITUS!

Sähköiskun vaara.

- Lisätietoa tämän tuotteen sisällä olevista lampuista 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 lamppuja.

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 pistoke pistorasiasta.
- Leikkaa virtajohto laitteen läheltä ja hävitä se.

3. ASENNUS

⚠ VAROITUS!

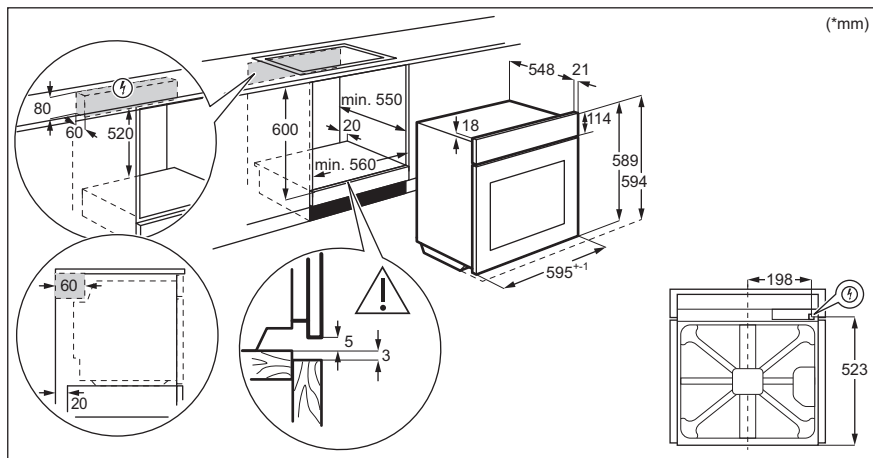
Lue turvallisuutta koskevat luvut.

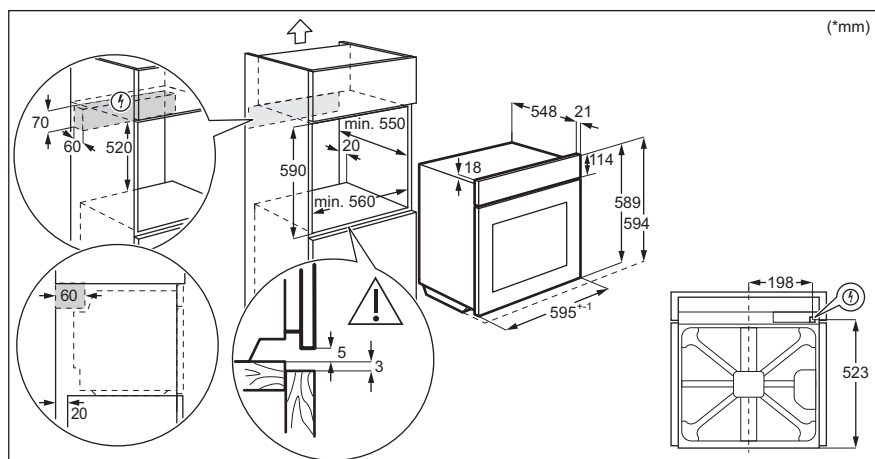
3.1 Asentaminen kalusteeseen



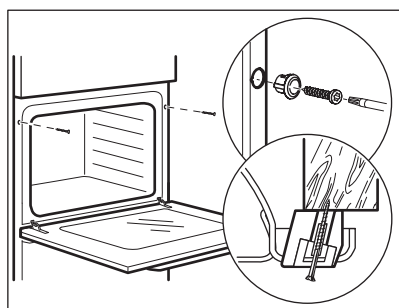
www.youtube.com/electrolux
www.youtube.com/aeg

How to install your AEG/Electrolux
Oven - Column installation



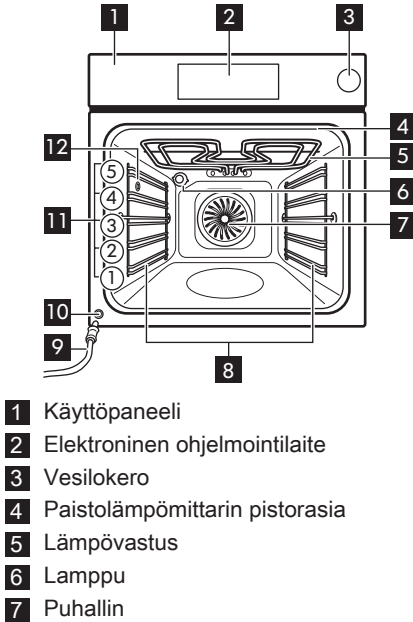


3.2 Uunin kiinnittäminen kaappiin



4. TUOTEKUVAUS

4.1 Yleiskatsaus



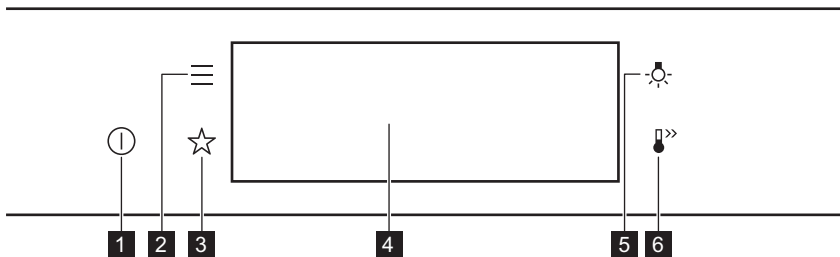
- 8 Hyllykannatin, irrotettava
- 9 Tyhjennysputki
- 10 Vedentyhjennysventtiili
- 11 Hyllytasot
- 12 Höyryntuloaukko

4.2 Varusteet

- **Paistoritilä**
Kakkuvuolille, uuninkestäville astioille, paistoastioille, 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 mittaamiseen.
- **Teleskooppikannattimet**
Peltien ja ritilän helpompaan asentamiseen ja poistamiseen.

5. KÄYTTÖPANEELI

5.1 Ohjauspaneelin yleisnäkymä



1

Päällä /
Pois

Paina ja pidä painettuna laitteen
kytkemiseksi toimintaan tai pois
toiminnasta.

2

Valikko Luettelee laitteen toiminnot.

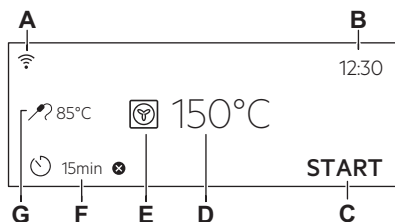
3

Suosikit Listaa omat ohjelmat

4	Näyttö	Näyttää laitteen asetukset.
5	Lampun kytkin	Kytkee lampun päälle ja pois päältä.
6	Pikakuuminen	Toiminnon kytkeminen toimintaan ja pois toiminnasta: Pikakuuminen

5.2 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.

6. ENNEN ENSIKÄYTTÖÄ



VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

6.1 Alkupuhdistus

1. Poista kaikki varusteet ja irrotettavat uunipeltien kannattimet laitteesta.
2. Puhdista laite ja sen varusteet vain lämpimällä vedellä ja miedolla pesuaineella mikrokuituliinaa käyttäen.
3. Aseta varusteet ja irrotettavat kannattimet takaisin alkuperäiseen asentoonsa.

6.2 Ensimmäinen yhteys

Näytössä näkyy tervetuloviesti ensimmäisen yhteyden muodostamisen jälkeen.

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

6.3 Langaton yhteys

Laitteen yhdistämiseen tarvitaan seuraavat asiat:

- langattoman verkon Internet-yhteydellä
 - samaan langattomaan verkkoon yhdistetyn mobiililaitteen
1. Lataa My Electrolux Kitchen -sovellus: Skannaa arvokilvessä oleva QR-koodi mobiililaitteesi kameralla, jolloin sinut ohjataan Electroluxin verkkosivuille. Arvokilpi löytyy laitteen sisätilan etukehyksestä. Voit myös ladata sovelluksen suoraan sovelluskaupasta.
 2. Noudata sovelluksen perehdytysohjeita.
 3. Kytke laite päälle.
 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

6.4 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).

6.5 Alustava esikuumennus

Ennen ensimmäistä käyttökertaa tyhjä laite täytyy esikuumentaa.

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.

Katkaise laitteen virta ja odota, että se jäähtyy. Laitteesta voi tulla hajua ja savua. Varmista, että huoneen ilmanvaihto on riittävä.

7. PÄIVITTÄINEN KÄYTTÖ



VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

7.1 Uunitoiminnot

VAKIOTOIMINNOT

	Grilli Ohuiden ruokien grillaus ja leivän paahtaminen.
	Teho grillaus Isokojen, luisten liha- tai lintupaistien paistamiseen yhdessä ritiläasennossa. Gratinointi ja ruskistus.
	Kiertoilma Korkeintaan kolmella kannatintasolla kypsentaminen samanaikaisesti ja ruokien kuivaus. Aseta lämpötila 20–40 °C alhaisemmaksi kuin Ylä + alalämpö käytettäessä.



Pakasteet

Täydellinen valmisruokiin (esim. ranskalaiset, kroketit tai kevätsämpylät).



Ylä + alalämpö

Kypsentaminen ja paistaminen yhdellä tasolla.



Alalämpö

Valitse tämä toiminto kypsennyksen jälkeen, jotta ruoka ruskistuu tarvittaessa enemmän pohjalla. Käytä alinta kannatintasoa.



Taikinan nostatus

Hiivataikinan nostatuksen nopeuttaminen. Estää taikinan pinnan kuivumisen ja säilyttää sen notkeuden.



Kiertoilma, Ylä + alalämpö: Kun lämpötila on asetettu alle 80 °C:seen, lamppu sammuu automaattisesti 30 sekunnin kuluttua.

EKSTRAT



Säilöntä

Kun haluat säilöä vihanneksia ja hedelmiä, aseta purkit vedellä täytetylle leivinpelleille. Käytä samankokoisia purkkeja, joissa on bajonetti- tai kierrekorkit. Käytä alinta kantintasoa.



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 perunagratiini. Gratinointi ja ruskistus.



Matalalämpö

Matalalämpökypsennystoiminto. Ihanteellinen herkkien ruokien (esim. naudan-, vasikan- tai karitsanlihan) valmistamiseen.



Lämpimänä pito

Ruuan 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 lisätieto 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 hyllypaikkoja.



Leipä

Tällä toiminnolla voit valmistaa leipää ja sämpylöitä ja saavuttaa erinomaisen rapeuden, värin ja pinnan kiillon.



Matala kosteus

Toiminto soveltuu lihalle, lintupaistille, uuniruuille ja padoille/paistoksille. Höyryn ja lämmön yhdistelmän ansiosta lihasta tulee mehukasta ja mureaa sekä samalla rapeapintaista.



Pizza-toiminto

Sopii parhaiten pizzan ja muiden ruokien valmistamiseen, jotka vaativat enemmän lämpöä alhaalta.

7.2 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.

Katso valmistusohjeet luvusta "Neuvoja ja vinkkejä", Kostea kiertoilma. Katso yleisiä energian säästämiseen liittyviä suosituksia luvusta "Energiatehokkuus", kohdasta Energiansäästö.

7.3 Asetus: Uunitoiminnot

1. Käynnistä laite. Oletusuunitoiminto ja lämpötila näkyvät näytöllä.
2. Siirry alavalikkoon painamalla uunitoiminnon symbolia.
3. Valitse uunitoiminto ja paina OK. Lämpötila näkyy näytöllä.
4. Aseta lämpötila. Paina OK.
5. Paina START. Paistolämpömittari – paistolämpömittari on kytkettävissä pistokkeeseen milloin tahansa ennen ruoanlaittoa ja sen aikana. Katso lisätietoja luvusta "Varusteiden käyttäminen", Paistolämpömittari.
6. STOP - paina kytkeäksesi uunitoiminnon pois päältä.

7. Kytke virta pois laitteesta.

7.4 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 (mineraalienta) 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.

7.5 Vesisäiliön tyhjentäminen

Vesisäiliön merkkivalo



Säiliö on täysi.



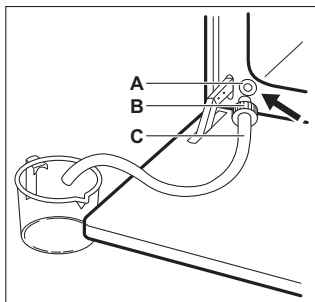
Säiliö on täytetty puoleen väliin.



Säiliö on tyhjä. Täytä säiliö uudelleen.

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

1. Katkaise laitteen virta, jätä sen luukku auki ja odota, kunnes laite on jäähtynyt.
2. Kytke tyhjennysputki **C** poistoventtiiliin **A** liittimen **B** kautta.



3. Pidä putken pää tason **A** alapuolella ja työnnä liittintä **B** toistuvasti, jotta voit poistaa jäljellä olevan veden.
4. Irrota **C** ja **B** ja kuivaa uuni pehmeän sienien avulla.

7.6 Valikko

Paina **≡** siirtyäksesi valikkoon.

Valikon kohta	Sovellus
Avustava ruoanvalmistus	Listaa automaattiset ohjelmat
Puhdistus	Listaa puhdistusohjelmat
Suosikit	Listaa omat ohjelmat

Valikon kohta		Sovellus
Lisätoiminnot		Laitteen asetuksien määrittäminen.
Asetukset	Yhteysasetukset	Verkkoasetusten konfigurointi
	Käyttönottoasetukset	Laitteen asetuksien määrittäminen.
	Huolto	Näyttää ohjelmistoversion ja mallin.

Alavalikko toiminnoille: Puhdistus

Alavalikko	Käyttökohde
Pyrolyytinen puhdistus, Lyhyt	Kesto: 1 h.
Pyrolyytinen puhdistus, Normaali	Kesto: 1 h 30 min.
Pyrolyytinen puhdistus, Voimakas	Kesto: 2 h 30 min.

Alavalikko toiminnoille: Lisätoiminnot

Alavalikko	Käyttökohde
Uunivalo	Kytkee lampun päälle ja pois
Lapsilukko	Estää laitteen tahattoman käynnistämisen. Kun lisätoiminto on päällä, teksti Lapsilukko tulee näkyviin näyttöön, kun kytket laitteen päälle. Laitteen käytön mahdollistamiseksi, valitse koodin kirjaimet aakkosjärjestyksessä. Kun toiminto on päällä ja laite on kytketty pois päältä, laitteen luukku on lukittu. Pääsy ajastimeen, etäohjaukseen ja lamppuun on mahdollista toiminnon ollessa päällä.
Pikakuumennus	Lyhentää kuumentumisaikaa. Käytettävissä vain joissakin laitteen toiminnoissa.
Muistutus Puhdistamisesta	Kytkee muistutuksen päälle ja pois päältä.
Ajan näyttö	Kytkee kellon päälle ja pois päältä.
Digitaalisen kellon tyyli	Muuttaa näytössä näkyvän ajan muodon.

Alavalikko toiminnoille: Yhteysasetukset

Alavalikko	Kuvaus
Wi-Fi-yhteys	Kytkeminen päälle ja pois päältä: Wi-Fi-yhteys.
Etäohjaus	Kaukosäädön kytkeminen päälle ja pois päältä. Lisätoiminto näkyy ainoastaan, kun on kytketty päälle: Wi-Fi-yhteys.
Automaattinen kauko-ohjaus	Etäohjauksen automaattinen käynnistys, kun on painettu painiketta KÄYNNISTÄ. Lisätoiminto näkyy ainoastaan, kun on kytketty päälle: Wi-Fi-yhteys.

Alavalikko	Kuvaus
Verkko	Verkon tilan ja signaalin voimakkuuden tarkistaminen: Wi-Fi-yhteys.
Unohda verkko	Nykyisen verkon poistaminen käytöstä automaattisesta yhteydestä laitteeseen.

Alavalikko toiminnoille: Käyttöönottoasetukset

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

Alavalikko toiminnoille: Huolto

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

7.7 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 kypsentämisen yhteydessä.

Joidenkin ruokalajien kohdalla voit kypsentää myös asetuksella Paistolämpömittari. Ruoan kypsyystaso:

- 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.

8. LISÄTOIMINNOT

8.1 Suosikit ☆

Voit tallentaa suosikkiasetuksesi, kuten uunitoiminnon, kypsennysajan, lämpötilan tai puhdistustoiminnon. Voit tallentaa muistiin kolme suosikkiasetusta.

1. Käynnistä laite.
2. Valitse haluamasi asetus.
3. Paina .
4. Valitse: Suosikit / Tallenna nykyiset asetukset.

- Lisää asetus seuraavaan luetteloon painamalla **+**: Suosikit.
- Paina **OK**.
 - nollaa asetus painamalla.
- peruuta asetus painamalla.

8.2 Toimintolukitus

Tämä toiminto estää toiminnon tahattoman muuttamisen.

- Kytke laite päälle.
- Aseta lämmitystoiminto.
- , – paina samanaikaisesti kytkeäksesi toiminnon päälle.
 , – paina samanaikaisesti, jos haluat kytkeä toiminnon käyttöön.

8.3 Lapsilukko

Toiminto estää laitteen tahattoman käynnistämisen.

- Käynnistä laite.
- Paina .
- Valitse Lisätoiminnot / Lapsilukko.
- 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.

8.4 Automaattinen virrankatkaisu

Turvallisuussyistä laitteen virta kytkeytyy automaattisesti pois tietyn ajan kuluttua, jos uunitoiminto on toiminnassa eikä asetuksia muuteta.

(°C)	(t)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 245	5.5
250 – enintään	3

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

8.5 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.

9. KELLOTOIMINNOT

9.1 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.

Toiminto	Kuvaus
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.

Toiminto	Kuvaus
Ajastettu käynnistyminen	Kypsennyksen alkamisen ja/tai päättymisen siirtäminen.
Ajan lisääminen	Kypsennysajan pidentäminen.
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.

9.2 Asetus: Kellonaika

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

9.3 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**.

9.4 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.

9.5 Asetus: Ajastin

1. Valitse uunitoiminto ja aseta lämpötila.
2. Paina .
3. Paina ● ● ●.
4. Paina: Ajastin.
5. Liu'uta tai paina , niin voit nähdä paistoajan päänäytöllä.
6. Paina OK. Toista toimenpide, kunnes päänäyttö näkyy.

9.6 Ajastimen asetusten muuttaminen

Asetettua aikaa on mahdollista muuttaa milloin tahansa kypsennyksen aikana.

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

10. VARUSTEIDEN KÄYTTÖ



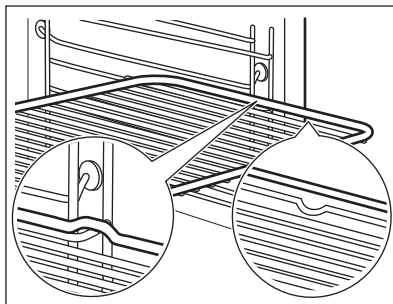
VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

10.1 Lisävarusteiden asennus

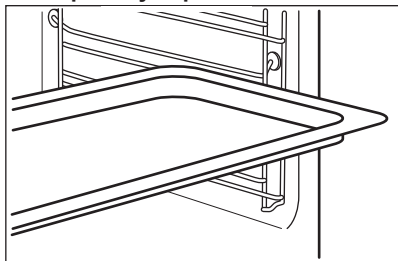
Pieni lovi yläosassa parantaa turvallisuutta. Nämä lovet toimivat myös kaatumisen estämisessä. Ritiän korkea reunus estää keittoastioiden luisumisen hyllyltä.

Paistoritilä



Asenna ritilä liukukiskojen väliin ja varmista, että jalat osoittavat alaspäin.

Leivinpelti/Syvä pannu



Työnnä leivinpelti hyllykannattimen ohjauskiskojen väliin.

10.2 Paistolämpömittari

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

Valittavia lämpötiloja on kaksi:

- °C – laitteen sisälämpötila: vähintään 120 °C.
-  – ruoan sisälämpötila.

Näin saavutat parhaan kypsennystuloksen

- Ainesosien pitäisi olla huoneenlämpöisiä.
- Älä käytä sitä nestemäisiin ruokiin.
- Kypsennyksen aikana ruoka-anturin neula on oltava täysin työnnettynä ruokaan.

Laitte laskee likimääräisen kypsennyksen päättymisajan. Se riippuu ruoan määrästä, uunitoiminnosta ja lämpötilasta.

Kypsennä: Paistolämpömittari

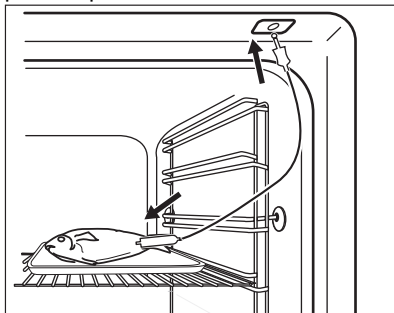
VAROITUS!

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:

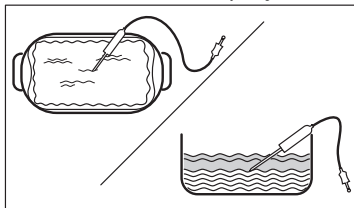
Liha-, lintu- ja kalaruoka

Aseta paistolämpömittarin neula kokonaan lihan tai kalan keskelle paksuimpaan kohtaan.



Vuokaruoka

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



4. Aseta paistolämpömittari laitteen sisällä olevaan pistorasiaan. Katso "Tuotteen kuvaus".

Senhetkinen paistolämpömittarin lämpötila näkyy näytössä.

5.  - aseta paistolämpömittarin lämpötila painamalla.
6. • • • - paina asettaaksesi haluamasi valinnan:
 - Äänimerkki – äänimerkki kuuluu, kun ruoan sisälämpötila saavutetaan.
 - Äänimerkki ja uunin sammutus – äänimerkki kuuluu ja uuni sammuu, kun ruoan sisälämpötila saavutetaan.
7. Valitse lisätoiminto ja siirry päänäytölle painamalla toistuvasti painiketta OK.
8. Paina START.

Kun ruoka on kuumentunut asetettuun lämpötilaan, laitteesta kuuluu äänimerkki. Tarkista, onko ruoka valmista. Pidennä kypsennysaikaa tarvittaessa.

9. Irrota paistolämpömittarin pistoke pistorasiasta ja poista ruoka laitteesta.

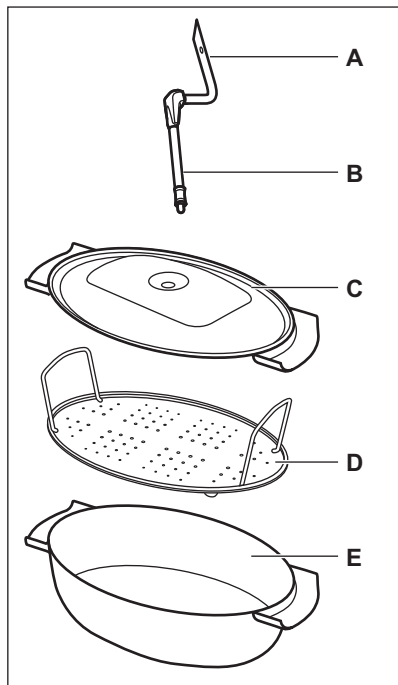
10.3 Uunivuoka ruoan höyrykypsennykseen



Uunivuokaa ei toimiteta laitteen mukana. Saat lisätietoa paikalliselta edustajalta.

Ruokavaliolla olevan uunivuoka koostuu seuraavista:

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



Älä:

- aseta kuumaa uunivuokaa kylmälle/märälle alustalle.
- kaada kylmiä nesteitä kuumaan uunivuokaan.
- käytä uunivuokaa kuumilla alustoilla.
- puhdista uunivuokaa hankaavilla aineilla, teräsharjalla ja jauheilla.

10.4 Höyrykypsennys uunivuoassa

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

10.5 Välitön höyrykypsennys

Aseta ruoka uunivuoassa teräsgrillille. Lisää vettä. Älä käytä kantta.

Kun valmistat suuria liha-annoksia, aseta suutin ruoan sisälle.



VAROITUS!

Suutin saattaa kuumentua laitteen ollessa käynnissä. Käytä aina uunikintaita. Poista suutin laitteesta, kun et käytä höyrytoimintoa.

1. Aseta suutin suutinputkeen. Liitä toinen pää höyryntuloaukkoon. Katso lisätietoja luvusta "Tuotteen kuvaus".
2. Aseta uunivuoka ensimmäiselle tai toiselle paikalle pohjalta katsoen. Varmista, ettei suutinputki ole tukossa. Pidä suutin loitolla kuumennuselementistä.
3. Aseta laite höyrykypsennystoiminnolle.

11. VIHJEITÄ JA NEUVOJA

11.1 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.

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

Taulukoissa käytetyt symbolit:

	Ruokalaji
	Uunitoiminto
	Lämpötila
	Varusteet



Kannatintaso



Kypsennisaika (min)

11.2 Kosteaa 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
- **Annosvuoat** – keraaminen, läpimitta 8cm, korkeus 5 cm
- **Piirasvuoka** – tumma, heijastamaton, läpimitta 28cm

11.3 Kosteaa kiertoilma

Parhaan tuloksen saat noudattamalla alla olevassa taulukossa lueteltuja ehdotuksia.

				
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

		°C		
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

11.4 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, 4–6 kpl ¹⁾	Grilli	Paistoritilä	4	enint.	1 - 5
Naudanjauhelihapihvi, 6 kappaletta, 0,6 kg ²⁾	Grilli	Paistoritilä, uunipannu	4	enint.	20 - 30

¹⁾ Esikuumenna laitetta 10 minuutin ajan.

²⁾ Aseta ritilä uunin kolmannelle tasolle ja uunipannu toiselle tasolle. Esikuumenna laitetta 10 minuutin ajan. Käänä ruokaa keittoajan puolivälissä.

12. HOITO JA PUHDISTUS



VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

12.1 Puhdistukseen liittyviä huomautuksia

Puhdistusaineet

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

Jokapäiväinen käyttö

- Puhdista laitteen sisäosa jokaisen käytön jälkeen. Rasvan tai muiden jäämien kertyminen saattaa aiheuttaa tulipalon.
- Kosteutta voi tiivistyä laitteen sisälle tai luukun lasilevyihin. Tiivistymistä voit vähentää pitämällä laitetta päällä 10 minuutin ajan ennen ruokien kypsentämistä. Älä jätä ruokia laitteeseen yli 20 minuutin ajaksi. Kuivaa laitteen sisäosa pelkästään mikrokuituiliinalla jokaisen käyttökerran jälkeen.

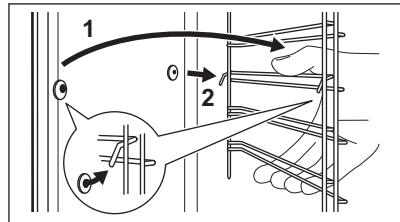
Tarvikkeet

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

12.2 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.



Asenna hyllytuet päinvastaisessa järjestyksessä.

Teleskooppikiskojen kiinnitystappien on osoitettava eteenpäin.

12.3 Pyrolyyttinen 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. Katkaise laitteen virta ja odota, että se jäähtyy.
2. Poista kaikki varusteet.
3. Puhdista uunin pohja ja luukun sisälasi lämpimällä vedellä ja miedolla pesuaineella käyttäen pehmeää puhdistusliinaa.
4. Käynnistä laite.
5. Paina  / Puhdistus.
6. Valitse puhdistustoiminto.

Vaihtoehto	Kesto
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.

12.4 Vesisäiliön puhdistus

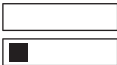
1. Kytke virta pois laitteesta.
2. Aseta uunipannu höyryntuloaukon alapuolelle.
3. Kaada vettä vesilokeroon: 850 ml. Lisää sitruunahappoa: 5 teelusikallista. Odota 60 min.
4. Kytke laite päälle ja aseta toiminto: Alhainen suhteellinen kosteus. Aseta lämpötilaksi 230 °C.
5. Katkaise laitteen virta 25 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 minuutin jälkeen ja odota, että se jäähtyy.
8. Tyhjennä vesisäiliö. Katso kohta "Vesisäiliön tyhjentäminen" osiosta "Päivittäinen käyttö".

Tyhjennä vesisäiliö aina höyrytoiminnon käyttämisen jälkeen kalkkijäämien muodostumisen välttämiseksi.

9. Huuhtelee vesisäiliö ja pyyhi kalkkijäämät pois pehmeällä liinalla.

10. Puhdista tyhjennysputki lämpimällä vedellä ja miedolla pesuaineella.

Alla olevassa taulukossa on esitetty veden kovuus (dH) vastaavilla kalkkijäämillä ja veden luokituksella. Kun veden kovuuden taso on korkeampi kuin taso 4, täytä vesilokero vedellä.

Veden kovuus		Testiliuska	Kalsiumjäämä (mg/l)	Veden luokitus	Vesisäiliön puhdistusväli:
Taso	dH				
1	0 - 7		0 - 50	pehmeä	75 käyttökertaa – 2,5 kuukautta
2	8 - 14		51 - 100	kohtalaisen kova	50 käyttökertaa – 2 kuukautta
3	15 - 21		101 - 150	kova	40 käyttökertaa – 1,5 kuukautta

Veden kovuus		Testiliuska	Kalsiumjäämä (mg/l)	Veden luoki- tus	Vesisäiliön puhdistusväli:
Taso	dH				
4	22 - 28	■ ■ ■ ■	yli 151	erittäin kova	30 käyttökertaa – 1 kuukausi

12.5 Muistutus Puhdistamisesta

Kun muistutus ilmestyy, on suositeltavaa suorittaa puhdistus.

Käytä toimintoa: Pyrolyyttinen puhdistus.

12.6 Luukun irrottaminen ja asentaminen

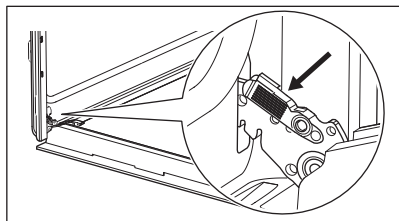
Uunin luukussa on kolme lasipaneelia. Voit irrottaa uunin luukun ja sisäiset lasipaneelit niiden puhdistamiseksi. Lue kohdan "Luukun irrottaminen ja asentaminen" ohjeet kokonaan ennen lasilevyjen poistamista.



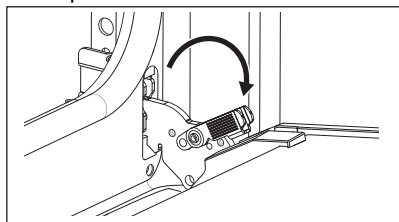
HUOMIO!

Älä käytä laitetta ilman lasipaneeleja.

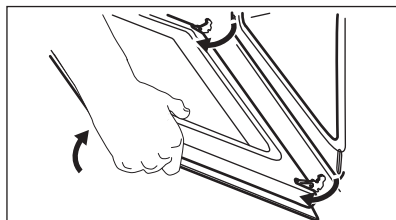
1. Avaa luukku kokonaan auki ja pidä kiinni molemmista saranoista.



2. Nosta ja vedä lukituksia, kunnes ne napsahtavat.



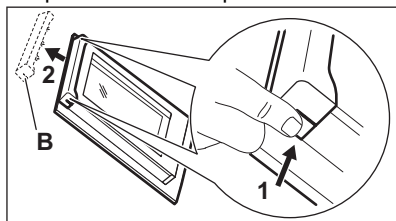
3. Sulje uunin luukku puoliväliin sen ensimmäiseen avausasentoon. Nosta ja vedä luukkua sen jälkeen ja irrota se paikaltaan.



4. Aseta luukku sen ulkopinta alaspäin vakaalle pinnalle levitetyn pehmeän liinan päälle.

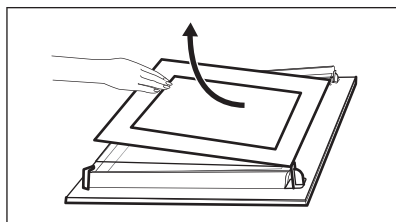
5. Pidä kiinni luukun

reunalistasta **B** molemmin puolin luukun yläreunaa ja työnnä sisäänpidiketiivisteet vapauttamiseksi.



6. Irrota luukun reunalista vetämällä sitä eteenpäin.

7. Tartu lasilevyihin yläreunasta ja vedä ne varovasti yksi kerrallaan ulos. Aloita yläpaneelistä. Varmista, että lasi irtaoo kannattimista kokonaan.

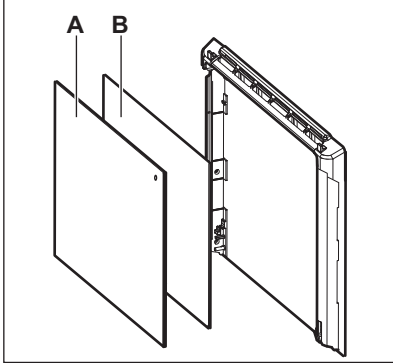


8. Puhdista lasipaneelit vedellä ja saippualla. Kuivaa lasipaneelit huolellisesti. Lasipaneeleja ei saa pestä astianpesukoneessa.
9. Asenna lasipaneelit ja uunin luukku takaisin paikalleen puhdistuksen jälkeen.

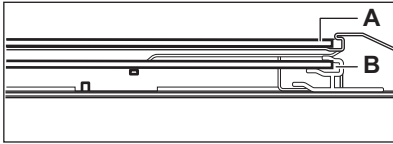
Jos luukku on asennettu paikalleen oikein, kuulet napsahduksen lukituksia sulkiessasi.

Varmista, että lasipaneelit (**A** ja **B**) tulevat oikeaan järjestykseen. Katso symboli/painatus lasilevyn sivusta. Jokainen lasilevy näyttää erilaiselta purkamisen ja kokoamisen helpottamiseksi.

Luukun reunalista napsahtaa paikalleen.



Varmista, että asennat keskimmäisen lasipaneelin oikein paikalleen.



12.7 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.

13. VIANMÄÄRITYS

⚠ VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

13.1 Käyttöhäiriöt...

Ongelman kuvaus	Syy ja korjaustoimenpide
Laitte ei kytkeydy toimintaan eikä sitä voida käyttää.	Laitetta ei ole kytketty verkkovirtaan tai se on kytketty väärin.

Engelman kuvaus	Syy ja korjaustoimenpide
Laite 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 otettu käyttöön.
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.
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.
 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 määrittäjiä 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.

13.2 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".

Koodi ja kuvaus	Korjaustoimenpide
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.

13.3 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.):

14. ENERGIATEHOKKUUS

14.1 EU:n ekologisen suunnittelun ja energiamerkintätuotetiedot ja tuotetietolomake

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.	

14.2 Energiansäästö



Laitteessa on joitakin toimintoja, joiden avulla voit säästää energiaa.

Varmista, että laitteen luukku on kiinni laitteen ollessa käynnissä. Älä avaa laitteen luukkua liian usein kypsennyksen aikana. Pidä luukun tiiviste puhtaana ja varmista, että se on hyvin kiinni paikoillaan.

Käytä metallisia keittoastioita energiatehokkuuden parantamiseksi.

Jos vain mahdollista, älä esikuumenna laitetta ennen ruokien asettamista uuniin.

Minimoi paistojen väliset tauot, kun valmistat kerralla useampia ruokia.

Puhallintoiminnon käyttäminen ruoanlaiton yhteydessä

Jos mahdollista, käytä uunitoimintoja puhaltimella energian säästämiseksi.

Jäännöslämpö

Jos ohjelma kytketään päälle Kesto aktivoituna ja kypsennysaika on yli 30 minuuttia, joissakin laitteen toiminnoissa lämpövastukset sammuvat automaattisesti aikaisemmin.

Puhaltimen ja lampun toiminta jatkuu. Kun sammutat laitteen, näytössä näkyy

jälkilämpö. Lämmön avulla voit pitää ruoka-aineiksi lämpimänä.

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

Lämmitä muita ruokalajeja jälkilämpöä käyttäen.

Ruoan lämpimänä pitoon

Valitse alhaisin mahdollisin lämpötila-asetus, niin voit hyödyntää jälkilämmön ja säilyttää aterian 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.

15. 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.

Velkomin(n) til Electrolux! Þakka þér fyrir að velja heimilistæknið okkar.



Fáðu leiðbeiningar um notkun, bæklinga, bilanaleit, þjónustu- og viðgerðarupplýsingar á electrolux.com/support



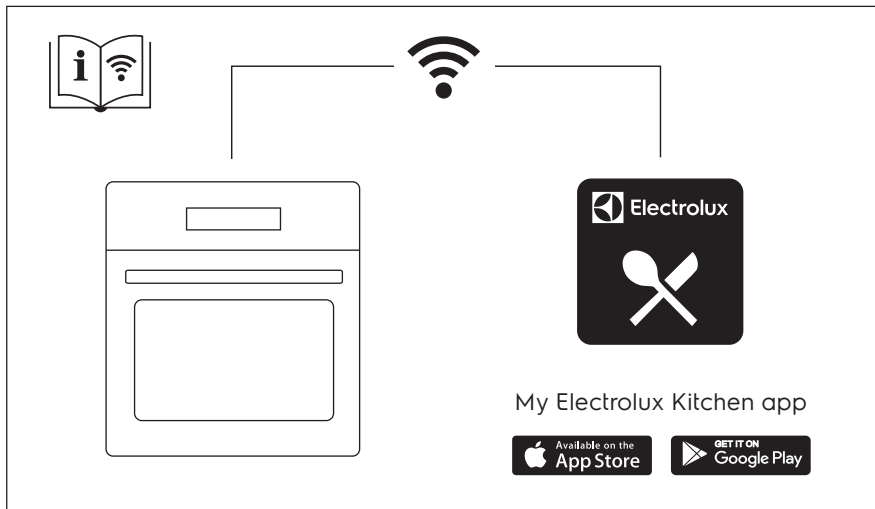
Til að fá fleiri uppskriftir, hugmyndir eða aðstoð skaltu sækja **My Electrolux Kitchen** appið.



Með fyrirvara á breytingum.

EFNISYFIRLIT

1. ÖRYGGISUPPLÝSINGAR.....	87
2. ÖRYGGISLEIÐBEININGAR.....	89
3. INNSETNING.....	92
4. VÖRULÝSING.....	94
5. STJÓRNBORÐ.....	94
6. FYRIR FYRSTU NOTKUN.....	95
7. DAGLEG NOTKUN.....	96
8. VIÐBÓTARSTILLINGAR.....	101
9. TÍMASTILLINGAR.....	102
10. AUKABÚNAÐURINN NOTAÐUR.....	102
11. ÁBENDINGAR OG RÁÐ.....	105
12. UMHIRÐA OG HREINSUN.....	107
13. BILANALET.....	110
14. ORKUNÝTNI.....	112
15. UMHVERFISMÁL.....	113



1. ⚠ ÖRYGGISUPPLÝSINGAR

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

1.1 Öryggi barna og viðkvæmra einstaklinga

- Börn, 8 ára og eldri og fólk með minnkaða líkamlega-, skyn- eða andlega getu, eða sem skortir reynslu og þekkingu, mega nota þetta tæki, ef þau eru undir eftirliti eða hafa verið veittar leiðbeiningar varðandi örugga notkun tækisins og ef þau skilja hættuna sem því fylgir. Halda skal börnum yngri en 8 ára gömlum og fólki með mjög miklar og flóknar fatlanir frá heimilistækinu, nema þau séu undir stöðugu eftirliti.
- Hafa ætti eftirlit með börnum til að tryggja að þau leiki sér ekki með heimilistækið og fartækið með My Electrolux Kitchen .
- Haltu öllum umbúðum frá börnum og fargaðu þeim á viðeigandi hátt.
- VIÐVÖRUN: Heimilistækið og aðgengilegir hlutar þess hitna meðan á notkun stendur. Haltu börnum og gæludýrum fjarri heimilistækinu þegar það er í notkun og þegar það kólnar.
- Ef heimilistækið er með barnalæsingu ætti hún að vera virkjuð.
- Börn eiga ekki að hreinsa eða framkvæma notandaviðhald á heimilistækinu án eftirlits.

1.2 Almenn t öryggi

- Þetta heimilistæki er eingöngu ætlað til matreiðslu.
- Þetta heimilistæki er hannað til notkunar innanhúss á heimilum.
- Þetta heimilistæki má nota á skrifstofum, í herbergjum hótela, herbergjum gestahúsa, bændagistingum og öðrum

sambærilegum gistirýmum þar sem notkun er ekki meiri en almenn heimilisnotkun.

- Einungis til þess hæfur aðili má setja upp þetta heimilistæki og skipta um snúruna.
- Ekki má nota heimilistækið fyrr en innbyggða virkið hefur verið uppsett.
- Aftengdu heimilistækið frá rafmagns- og vatnsinntaki áður en hvers kyns viðhaldsvinna fer fram.
- Ef rafmagnssnúra er skemmd verður framleiðandi, viðurkennd þjónustumiðstöð, eða álíka hæfur aðili að skipta um hana til að forðast hættu vegna rafmagns.
- VIÐVÖRUN: Tryggðu að slökkt sé á heimilistækinu áður en þú skiptir um ljósið til að forðast möguleika á raflosti.
- VIÐVÖRUN: Heimilistækið og aðgengilegir hlutar þess hitna meðan á notkun stendur. Gæta ætti varúðar þegar hitunarelementin eru snert eða yfirborð holrýmis heimilistækisins.
- Notaðu alltaf hanska við að taka úr og setja í aukahluti eða eldföst matarílát.
- Notaðu aðeins þann matarmæli (kjöthitamæli) sem ráðlagður er fyrir þetta heimilistæki.
- Til þess að taka hillustuðninginn úr skal fyrst toga í framhluta hillustuðningsins og síðan afturhluta hans frá hliðarveggjunum. Komdu hilluberunum fyrir í öfugri röð.
- Notaðu ekki gufuhreinsibúnað til að hreinsa heimilistækið.
- Notaðu ekki sterk tærandi hreinsiefni eða beittar málmsköfur til að hreinsa glerhurðina þar sem slíkt getur rispað yfirborðið, sem getur aftur leitt til þess að glerið brotnar.
- Fyrir hitahreinsun skaltu fjarlægja alla aukahluti og allt sem er inni í rými heimilistækisins.

2. ÖRYGGISLEIÐBEININGAR

2.1 Upsetning

 ÁÐVÖRUN!

Einungis til þess hæfur aðili má setja upp þetta heimilistæki.

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

Lágmarkshæð skáps (Lágmarkshæð skáps undir vinnuborði)	590 (600) mm
Breidd skáps	560 mm
Dýpt skáps	550 (550) mm
Hæð heimilistækis að framan	594 mm
Hæð heimilistækis að aftan	576 mm
Breidd heimilistækis að framan	595 mm
Breidd heimilistækis að aftan	559 mm
Dýpt heimilistækisins	569 mm
Innbyggð dýpt heimilistækisins	548 mm
Dýpt með opna hurð	1022 mm
Lágmarksstærð loftops. Op er staðsett neðst á bakhlið	560x20 mm

Lengd rafmagnssnúru. Snúra er staðsett í hægra horni bakhliðar	1500 mm
Festiskrúfur	4x25 mm

2.2 Rafmagnstenging

 ÁÐVÖRUN!

Hætta á eldi og raflosti.

- Allar rafmagnstengingar skulu framkvæmdar af viðurkenndum rafvirkja.
- Heimilistækið verður að vera jarðtengt.
- Gakktu úr skugga um að færíbreyturnar á merkiplötunni séu samhæfar við rafmagnsflokkun aðalæðar afgjafa.
- Notaðu alltaf rétt ísetta innstungu sem ekki veldur raflosti.
- Notaðu ekki fjöltengi eða framlengingarsnúrur.
- Gakktu úr skugga um að rafmagnsklói og snúran verði ekki fyrir skemmdum. Ef skipta þarf um rafmagnssnúru verður viðurkennd þjónustumiðstöð okkar að sjá um það.
- Ekki láta rafmagnssnúrurnar snerta eða koma nálægt hurð heimilistækisins, eða skotið undir heimilistækinu, sérstaklega þegar það er í gangi eða hurðin er heit.
- Vörn lifandi og einangraðra hluta gegn raflosti verður að vera fest þannig að ekki sé hægt að fjarlægja hana án verkfæra.
- Aðeins skal tengja rafmagnsklóna við rafmagnsinnstunguna í lok uppsetningarinnar. Gakktu úr skugga um að rafmagnsklói sé aðgengileg eftir uppsetningu.
- Ef rafmagnsinnstungan er laus, skal ekki tengja rafmagnsklóna.
- Ekki toga í snúruna til að taka tækið úr sambandi. Taktu alltaf um klóna.
- Notaðu aðeins réttan einangrunarbúnað: Línuvarnarstraumloka, öryggi (öryggi með skrúfgangi fjarlægð úr höldunni), lekaliða og spólurofa.
- Rafmagnsuppsetningin verður að vera með einangrunarbúnað sem leyfir þér að aftengja tækið frá stofnæð á öllum pólum.

- Einangrunarbúnaðurinn verður að hafa að lágmarki 3 mm snertiopnunarviðd.
- Lokaðu alveg hurð heimilistækisins áður en þú tengir rafmagnsklóna við innstunguna.
 - Þessu tæki fylgja rafmagnskló og -snúra.

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

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

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

Heildarafl (W)	Hluti vírsins (mm²)
hámark 1380	3x0.75
hámark 2300	3x1
hámark 3680	3x1.5

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

2.3 Notkun

⚠ ADVÖRUN!

Hætta á meiðslum, bruna og raflosti eða sprengingu.

- Breytið ekki eiginleikum heimilistækisins.
- Gangið úr skugga um að loftræstioþ séu ekki stífluð.
- Látið heimilistækið ekki vera án eftirlits á meðan það er í gangi.
- Slökkvið á heimilistækinu eftir hverja notkun.
- Farið varlega þegar hurð heimilistækisins er opnuð á meðan það er í gangi. Heitt loft getur losnað út.
- Notið ekki heimilistækið með blautar hendur eða þegar það er í snertingu við vatn.
- Beitið ekki þrýstingi á opna hurð.
- Notið ekki heimilistækið sem vinnusvæði eða geymslusvæði.
- Opnið hurð heimilistækisins varlega. Notkun efna sem innihalda áfengi getur valdið blöndu af áfengi og lofti.

- Láttu ekki neista eða opinn eld komast í snertingu við heimilistækið þegar þú opnar hurðina.
- Setjið ekki eldfim efni eða hluti bleytta með eldfimum efnum í, nálægt, eða á heimilistækið.
- Deildu ekki Wi-Fi aðgangsorðinu þínu.

⚠ ADVÖRUN!

Hætta á eldi og skemmdum á heimilistækinu.

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

2.4 Umhirða og hreinsun

⚠ ADVÖRUN!

Hætta á meiðslum, eldsvoða eða skemmdum á heimilistækinu.

- Áður en viðhald fer fram skal slökkva á heimilistækinu og aftengja rafmagnsklóna frá rafmagnsinnstungunni.

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

2.5 Hreinsun með eldglæðingu

⚠ **ÁDVÖRUN!**

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

- Áður en hreinsun með eldglæðingu fer fram og forhitun fer í gang skaltu fjarlægja úr ofnrýminu:
 - Allar matarleifar, dreggjar, olíu eða feiti sem lekið hefur niður.
 - alla hluti sem hægt er að losa (þ.m.t. plötur, plötubera í hliðum o.s.frv. sem fylgja heimilistækinu), sérstaklega alla viðloðunarfría potta, pönnur, bakka, áhöld o.s.frv.
- Lestu leiðbeiningar fyrir eldglæðingu vandlega.
- Haldið börnum frá heimilistækinu þegar hreinsun með eldglæðingu stendur yfir. Heimilistækið verður mjög heitt og berst heitt loft úr loftopum að framan.
- Hreinsun með eldglæðingu er aðgerð með háum hita sem getur losað gufur út frá leifum eftir eldun og byggingarefni og er því mælt með fyrir notendur að:
 - tryggja góða loftræstingu meðan á hreinsun með eldglæðingu stendur og eftir hana.
 - tryggja góða loftræstingu meðan á forhitun stendur og eftir hana.
- Skvettu ekki né heldur settu vatn á ofnhurðina á meðan hreinsun með eldglæðingu stendur eða eftir hana til að forðast skemmdir á glerplötunum.

- Gufur sem koma frá öllum ofnum með eldglæðingu / matarleifum samkvæmt lýsingu eru ekki skaðlegar fyrir manneskjur, þ.m.t. börn eða fólk með undirliggjandi sjúkdóma.
- Haldið gæludýrum frá heimilistækinu á meðan hreinsun með eldglæðingu og forhitun stendur yfir. Lítil gæludýr (sérstaklega fuglar og skriðdýr) geta verið mjög viðkvæm fyrir breytingum á hitastigi og uppgufun.
- Viðloðunarfrítt yfirborð á pottum, pönnum, bökkum, áhöldum o.s.frv. geta orðið fyrir skemmdum vegna mikils hita við eldglæðingu í öllum ofnum sem búnir eru eldglæðingu og geta líka gefið frá sér lítilllega skaðlegar gufur.

2.6 Eldað við gufu

⚠ **ÁDVÖRUN!**

Hætta á bruna og skemmdum á heimilistækinu.

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

2.7 Innri lýsing

⚠ **ÁDVÖRUN!**

Hætta á raflosti.

- Varðandi ljósin inn í þessari vöru og ljós sem varahluti sem seld eru sérstaklega: Þessi ljós eru ætluð að standast öfgakenndar aðstæður í heimilistækjum eins og hitastig, titring, raka eða til að senda upplýsingar um rekstrarstöðu tækisins. Þau eru ekki ætluð til að nota í öðrum tækjum og henta ekki sem lýsing í herbergjum heimila.
- Þessi vara inniheldur ljósgjafa í orkunýtniflokki G.
- Notaðu aðeins ljós með sömu tæknilýsingu.

2.8 Þjónusta

- Hafðu samband við viðurkennda þjónustumiðstöð til að gera við heimilistækið.
- Notaðu eingöngu upprunalega varahluti.

2.9 Förgun

⚠ AÐVÖRUN!

Hætta á meiðslum eða köfnun.

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

3. INNSETNING

⚠ AÐVÖRUN!

Sjá kafla um Öryggismál.

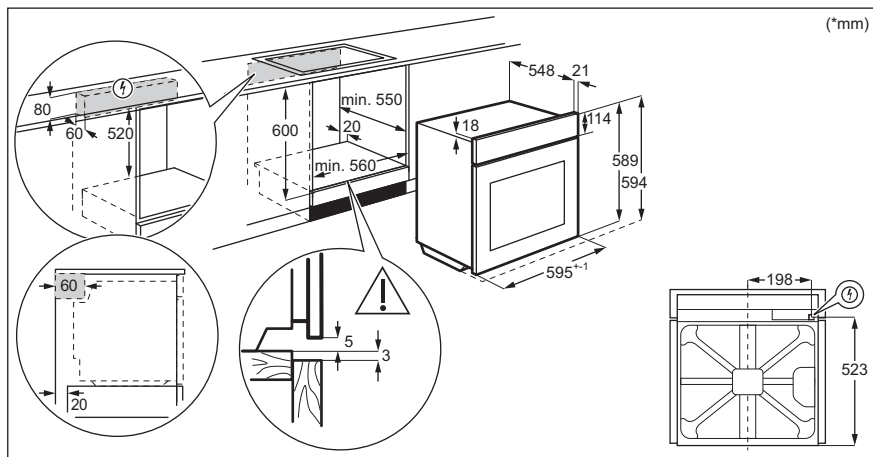
3.1 Innbyggð



YouTube

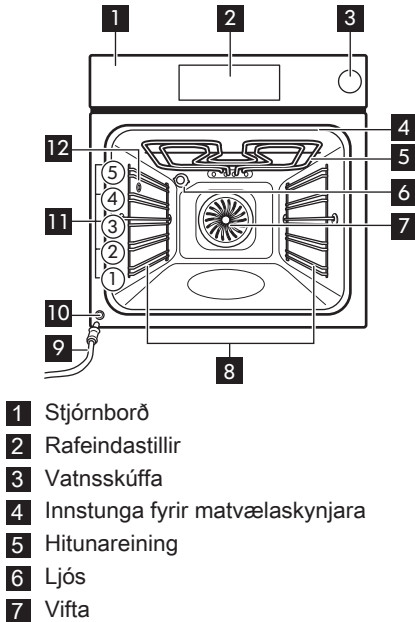
www.youtube.com/electrolux
www.youtube.com/aeg

How to install your AEG/Electrolux
Oven - Column installation



4. VÖRULÝSING

4.1 Almennt yfirlit



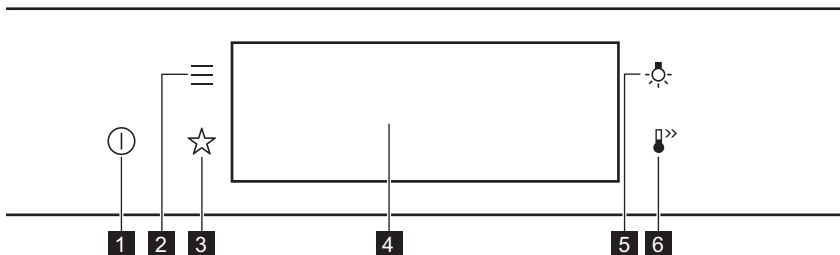
- 8 Hilluberarar, lausir
- 9 Afrennslisrör
- 10 Úttaksloki vatns
- 11 Hillustöður
- 12 Gufuinntak

4.2 Aukabúnaður

- **Vírhilla**
Fyrir kökuform, eldföst ílát, steikta rétti, eldunaráhöld / ílát.
- **Bökunarplata**
Fyrir rakar og mjúkar kökur, bakaðar vörur, brauð, stórar steikur, frosnar máltíðir og til að ná í vökva sem lekur, t.d. fitu þegar matur er steiktur á vírhilla.
- **Grill- / steikingarskúffa**
Til að baka og steikja eða sem ílát til að safna fitu.
- **Matvælaskynjari**
Að mæla hitastigið inni í matvælum.
- **Útdraganlegar rennur**
Til að setja inn og fjarlægja plötur og vírhillur með einfaldari hætti.

5. STJÓRNBORÐ

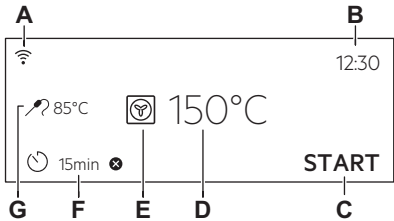
5.1 Yfirlit yfir stjórnborð



1	KVEIKJ A / SLÖK- KVA	Ýttu á og haltu inni til að kveikja og slökkva á heimilistækinu.
2	Valmynd	Sýnir lista yfir aðgerðir heimilistækisins.
3	Uppáhalds	Sýnir lista yfir uppáhaldsstillingar.
4	Skjár	Sýnir núverandi stillingar heimilistækisins.
5	Ljósrofi	Til að kveikja og slökkva á ljósinu.
6	Hröð upphitun	Til að kveikja og slökkva á aðgerðinni: Hröð upphitun.

5.2 Skjár

Skjár sem sýnir stillingar á lykilaðgerðum.



- A. Wi-Fi
- B. Tími dags

- C. RÆSA / STÖÐVA
- D. Hiti
- E. Upphitunaraðgerðir
- F. Tímastillir
- G. Kjarnhitamælir (aðeins valdar gerðir)

Skjávísar	
	Til að staðfesta valið / stillinguna.
	Til að fara eitt stig til baka í valmyndinni.
	Til að afturkalla síðustu aðgerð.
	Til að kveikja og slökkva á valkostunum.
	Hljóðviðvörðunaraðgerðin er virkjuð.
	Hljóðviðvörðunar- og stöðvun eldunar-aðgerðirnar er virkjaðar.
	Sprettskilaboð eingöngu eru virkjuð.
	Seinkuð ræsing aðgerðin er virkjuð.
	Til að afturkalla stillinguna.
	Kveikt er á Wi-Fi-tengingu.
	Kveikt er á Fjarstýringu.

6. FYRIR FYRSTU NOTKUN

ADVÖRUN!
 Sjá kafla um Öryggismál.

6.1 Upphafleg hreinsun

1. Fjarlægðu allan aukabúnað og lausa hillubera úr heimilistækinu.
2. Hreinsaðu heimilistækið eingöngu með trefjaklút, volgu vatni og mildu hreinsiefni.
3. Settu fylgihlutina og fjarlægjanlegu hillustöðirnar aftur í sína upphaflegu stöðu.

6.2 Fyrsta tenging

Skjárin sýnir móttökuskilaboð eftir fyrstu tengingu.

Þú verður að stilla: Tungumál, Birtustig skjásins, Hnappahljóð, Hljóðstyrkur hljóðmerkis, Tími dags.

6.3 Þráðlaus tenging

- Til að tengja heimilistækið þarftu:
- Þráðlaust netkerfi með nettengingu.
 - Fartæki sem er tengt við sama þráðlausa netkerfið.
1. Til að hala niður My Electrolux Kitchen appi: Skannaðu QR-kóðann á merkiplötunni með myndavélinni á fartækinu þínu, þannig að þér verði vísað á heimasíðu Electrolux. Merkiplatan er á fremri rammaum í rými heimilistækisins. Þú getur líka halað niður appinu beint úr App store.

2. Fylgdu leiðbeiningum um samræmingu í appinu.
3. Kveiktu á heimilistækinu.
4. Ýttu á  Veldu: Stillingar / Tengingar.
5.  - renndu eða ýttu á til að kveikja eða slökkva: Wi-Fi.

Þráðlaus netbúnaður heimilistækisins ræsist innan 90 sek.



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

Tíðni	2.4 GHz WLAN 2400 - 2483.5 MHz
Samskiptareglur	IEEE 802.11b DSSS, 802.11g/n OFDM
Hámarkskraftur	EIRP < 20 dBm (100 örbylgja)
Þráðlaust net - eining	NIUS-50

6.4 Hugbúnaðarleyfi

Hugbúnaðurinn í þessari vöru inniheldur íhluti sem eru byggðir á frjálsum og opnum

hugbúnaði. Electrolux viðurkennir það sem opinn hugbúnaður og samtök um vélmenni hafa lagt til þróunarverkefnisins.

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

6.5 Upphafleg forhitun

Forhitaðu heimilistækið tómt fyrir fyrstu notkun.

1. Fjarlægðu allan aukabúnað og lausa hillubera úr heimilistækinu.
2. Stilltu  aðgerðina. Stilltu hámarkshitastigið. Láttu heimilistækið ganga í 1 klst.
3. Stilltu  aðgerðina. Stilltu hámarkshitastigið. Láttu heimilistækið ganga í 15 mín.

Slökktu á heimilistækinu og bíddu þar til það er kalt. Heimilistækið getur gefið frá sér vonða lykt og reyk. Gakktu úr skugga um að loftflæði í rýminu sé nægjanlegt.

7. DAGLEG NOTKUN



AÐVÖRUN!

Sjá kafla um Öryggismál.

7.1 Upphitunaraðgerðir

STAÐLAÐ

	Grill Til að grilla þunnar sneiðar af mat og til að rista brauð.
	Blástursgrillun Til að steikja stór kjötstykki eða alifuglakjöt á beini á einni hillustöðu. Til að baka gratínrétti og til að brúna.



Eldun með hefðbundnum blæstri

Til að baka á allt að þremur hillustöðum samtímis og að þurrka mat. Stilltu hitann 20 - 40°C lægri en fyrir yfir- og/eða undirhita.



Frosin matvæli

Fullkomið fyrir tilbúnað máltdóir (t.d. fransk- ar kartöflur, krókettur eða vorrúllur).



Hefðbundin matreiðsla

Til að baka og steikja í einni hillustöðu.



Undirhiti

Veldu þessa aðgerð eftir eldun til að brúna matinn meira á botninum ef þörf er á. Notaðu lægstu hillustöðuna.



Hefun deigs

Til að hraða hefun gerdeigsins. Það kemur í veg fyrir að yfirborð deigsins þorni og heldur deiginu teygjanlegu.



Eldun með hefðbundnum blæstri, Yfir og/eða undirhiti: Þegar þú stillir hitastigið undir 80°C slokknar sjálfkrafa á ljósinu eftir 30 sek.

SÉRAÐGERÐIR

	Niðursuða Til að sulta grænmeti og ávexti skaltu setja niðursuðukrúkkur í bökunarplötu fylltar með vatni, og nota glerkrúkkur með smellujárnri eða skrófloki af sömu stærð. Notaðu neðstu hillustöðuna.
	Þurrkun Til að þurrka sneidda ávexti, grænmeti og sveppi. Mælt er með að opna ofnhurðina af og til meðan á þurrkunarferlinu stendur til að hleypa gufumettuðu lofti út og ávöxt-um að þorna betur.
	Upphitun disks Til að forhita diska áður en borið er fram.
	Affrysta Til að þíða matvæli (grænmeti og ávexti). Tímalengd affrýstingar veltur á magni og stærð frosna matarins.
	Gratínera Fyrir rétti eins og lasagne eða kartöflugratín. Til að baka gratínrétti og til að brúna.
	Hægeldaður kokkteill Eldunarferli með lágu hitastigi. Þetta er tilvalið til að elda viðkvæman mat (t.d. nau- takjöt, kálfakjöt eða lambakjöt).
	Halda hita Til að halda mat heitum. Vinsamlegast ath- ugaðu að sumir réttir halda áfram að eld- ast og þorna upp á meðan þeim er haldið heitum. Breiddu yfir réttinn ef þörf krefur.
	Bökun með rökum blæstri Þessi aðgerð er hönnuð til að spara orku á meðan eldað er. Þegar þú notar þessa að- gerð kann hitastigið í rýminu að vera frá- brugðið innstillta hitastiginu. Afgangshiti er notaður. Hitunarkraftur kann að vera minni. Fyrir frekari upplýsingar má sjá kaflann „Dagleg notkun“, ráð fyrir: Bakstur með rökum blæstri.

GUFA

	Gufumyndandi Endurhitun matar með gufu kemur í veg fyrir að yfirborðið þorni. Hita er dreift á var- færinn og jafnan hátt, sem gerir kleift að endurheimta bragð og lykt matarins líkt og þegar hann var búinn til. Hægt er að nota þessa aðgerð til að endurhita mat beint á diski. Þú getur hitað upp fleiri en einn disk í einu með því að nota ólíkar hillustöður.
	Brauðbakstur Notaðu þessa aðgerð til að baka brauð og rúnnstykki með fagmannlegum hætti er varðar stökka skorpu, lit og gljáa á skorpu- nni.
	Raki lítill Þessi aðgerð er hentug fyrir kjöt, alifuglakj- öt, ofnrétti og pottrétti. Þökk sé samsetn- ingu á gufu og hita verður kjötið safaríkt og meyrt ásamt því að vera stökkt að utan.
	Pítsuaðgerð Best til að baka pítsur og aðra rétti sem þurfa meiri hita meðan frá.

7.2 Athugasemdir varðandi: Bökun með rökum blæstri

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

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

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

Til að fá eldunarleiðbeiningar sjá kaflann „Ábendingar og ráð“, Bakstur með rökum blæstri. Fyrir almennar tilögur um orkusparnað vísast til kaflans „Orkusparnaður“.

7.3 Stilling: Upphitunaraðgerðir

1. Kveiktu á heimilistækinu. Skjárinn sýnir sjálfgefna hitunaraðgerð og hitastigið.
2. Ýttu á táknid fyrir hitaaðgerð  til að fara í undirvalmynd.
3. Veldu hitunaraðgerðina og ýttu á OK. Skjárinn sýnir hitastigið.

4. Stilltu hitastigið. Ýttu á OK .

5. Ýttu á START .

Kjarnhitamælir - þú getur stungið skynjaranum í samband hvenær sem er fyrir eða meðan á eldun stendur. Sjá kaflann „Notkun fylgihluta, kjarnhitamælir“.

6. STOP - ýttu á til að slökka á hitaaðgerðinni.

7. Slökktu á heimilistækinu.

7.4 Stilling: Gufuhitunaraðgerðir

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

⚠ **ADVÖRUN!**

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

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

⚠ **ADVÖRUN!**

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

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

7.5 Vatnstankurinn tæmdur

Vatnsgeymisvísir



Tankurinn er fullur.



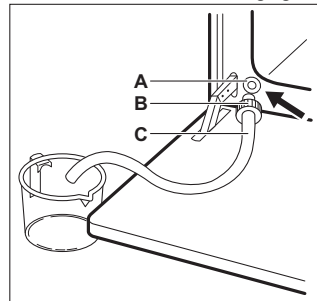
Tankurinn er hálffullur.



Tankurinn er tómur. Fylltu á tankinn.

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

1. Slökktu á heimilistækinu, hafðu hurðina opna og bíddu þar til það er orðið kalt.
2. Tengdu afrennslisrörið **C** við útfæðisventilinn **A** í gegnum tengilinn **B**.



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

7.6 Valmynd

Ýttu einu sinni á  til að fara í valmyndina.

Réttur á matseðli	Notkun
Eldunaraðstoð	Dregur upp lista af sjálf-virkum kerfum.
Hreinsun	Dregur upp lista af hreinsikerfum.
Uppáhalds	Sýnir lista yfir uppá-haldsstillingar.
Valkostir	Til að stilla grunnstillingu heimilistækisins.

Réttur á matseðli	Notkun
Stillingar	Tengingar Til að stilla grunnstillingar netkerfisins.
	Uppsetning Til að stilla grunnstillingu heimilistækisins.
	Þjónusta Sýnir útgáfu hugbúnaðarins og samskiðan.

Undirvalmynd fyrir: Hreinsun

Undirvalmynd	Notkun
Hreinsun með eldglæðingu, hröð	Tímalengd: 1 h.
Hreinsun með eldglæðingu, venjuleg	Tímalengd: 1 h 30 min.
Hreinsun með eldglæðingu, áköf	Tímalengd: 2 h 30 min.

Undirvalmynd fyrir: Valkostir

Undirvalmynd	Notkun
Létt	Kveikir og slekkur á ljósinu.
Barnalæsing	Kemur í veg fyrir að kveikt sé á heimilistækinu fyrir slysi. Þegar kveikt er á valkostinum mun textinn Barnalæsing birtast á skjánum þegar þú kveikir á heimilistækinu. Til að virkja notkun heimilistækisins skaltu velja stafina í kóðanum eftir stafrófsröð. Þegar kveikt er á valkostinum og kveikt er á heimilistækinu er hurðin læst. Aðgangur að tímatöku, fjarstýringu og ljósi er mögulegur þegar kveikt er á valkostinum.
Hröð upphitun	Styttir upphitunartímann. Það er aðeins í boði fyrir sumar aðgerðir heimilistækisins.
Áminning um hreinsun	Kveikir og slekkur á áminningunni.
Tímavísun	Kveikir og slekkur á klukkunni.
Útlit stafrænnar klukku	Breytir framsetningu á birtingu tímans.

Undirvalmynd fyrir: Tengingar

Undirvalmynd	Lýsing
Wi-Fi	Til að virkja og afvirkja: Wi-Fi.
Fjarstýring	Til að virkja og afvirkja fjarstýringuna. Valkostur sem aðeins er sjáanlegur eftir að þú kveikir á: Wi-Fi.

Undirvalmynd	Lýsing
Sjálfvirk fjarstýring	Til að ræsa fjarstýringu sjálfkrafa eftir að hafa ýtt á BYRJA. Valkostur sem aðeins er sjáanlegur eftir að þú kveikir á: Wi-Fi.
Netkerfi	Til að athuga stöðu netkerfis og styrk merkisins frá: Wi-Fi.
Gleyma netkerfi	Til að afvirkja núverandi netkerfi frá sjálfvirkri tengingu við heimilistæk-ið.

Undirvalmynd fyrir: Uppsetning

Undirvalmynd	Lýsing
Tungumál	Stillir tungumál heimilistækisins.
Skjábirta	Stillir birtustigið.
Lykiltónar	Kveikir og slekkur á hljóði fyrir snertifleti. Ekki er mögulegt að slökkva á hljóði fyrir: ①.
Hljóðstyrkur hljóðgjafa	Stillir hljóðstyrk fyrir takka og merki.
Tími dags	Stillir núverandi tíma og dagsetningu.

Undirvalmynd fyrir: Þjónusta

Undirvalmynd	Lýsing
Kynningarhamur	Virkjunar- / afvirkjunarkóði: 2468
Útgáfa hugbúnaðar	Upplýsingar um hugbúnaðarútgáfu.
Endursetja allar stillingar	Endurstillir verksmiðjustillingar.

7.7 Stilling: Eldunaraðstoð

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

Þú getur einnig eldað suma rétti með kjarnhitamæli. Það stig sem hver réttur er eldaður við:

- Lítið steikt

- Miðlungssteikt
- Gegnsteikt

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

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

8. VIÐBÓTARSTILLINGAR

8.1 Uppáhalds ☆

Þú getur vistað þínar uppáhalds stillingar, eins og hitunaraðgerðina, eldunartímann, hitastigið eða hreinsunaraðgerðina. Þú getur vistað þrjár uppáhalds stillingar.

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

 - ýttu á til að endurstilla stillinguna.

 - ýttu á til að hætta við stillinguna.

8.2 Aðgerðarlás

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

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

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

8.3 Barnalæsing

Kemur í veg fyrir að heimilistækið sé virkjað fyrir slysi.

1. Kveiktu á heimilistækinu.
2. Ýttu á .

3. Veldu Valkostir / Barnalæsing.

4. Ýttu á stafina í kóðanum eftir stafrófsröð. Barnalæsing er virkjuð.

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

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

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

8.4 Slökkt sjálfvirk

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

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

Slökkt sjálfvirk virkar ekki með aðgerðunum: Ljós, Kjóthitamælir, Lokatími, Hægeldun.

8.5 Viftukæling

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

9. TÍMASTILLINGAR

9.1 Lýsing á klukkuaðgerðum

Aðgerð	Lýsing
Eldunartími	Til að stilla lengd eldunar. Hámarkið er 23 klst 59 mín. Þú getur stillt hvað gerist þegar tíminn er liðinn með því að stilla valið: Ljúka aðgerð.
Ljúka aðgerð	Hljóðviðvörðun - þegar tíminn er liðinn heyrir hljóðmerki. Þú getur stillt á þessa aðgerð hvernær sem er, einnig þegar slökkt er á heimilistækinu. Hljóðviðvörðun og hætta eldun - þegar tíminn er liðinn heyrir hljóðmerki og slökkt er á upphitunaraðgerðinni. Sprettskilaboð eingöngu - þegar tíminn er liðinn birtast skilaboðin á skjánum. Þú getur stillt á þessa aðgerð hvernær sem er, einnig þegar slökkt er á heimilistækinu.
Seinkuð ræsing	Til að fresta ræsing og / eða lokum eldunar.
Tímalenging	Til að framlengja eldunartímann.
Upptalning	Til að sýna hversu lengi heimilistækið starfar. Hámarkið er 23 klst 59 mín. Þú getur kveikt og slökkt á aðgerðinni. Þessi aðgerð hefur engin áhrif á notkun ofnsins.

9.2 Stilling: Tími dags

1. Kveiktu á heimilistækinu.
2. Ýttu á: Tími dags.
3. Stilltu tímann.
4. Ýttu á OK .

9.3 Stilling: Tímastillir

1. Veldu hitunaraðgerðina og stilltu hitastigið.
2. Ýttu á .

3. Stilltu tímann.

Þú getur valið Ljúka aðgerð með því að ýta á ● ● ● .

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

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

9.4 Stilling: Seinkuð ræsing

1. Stilltu hitunaraðgerðina og hitastigið.
2. Ýttu á .
3. Stilltu eldunartímann.
4. Ýttu á ● ● ● .
5. Ýttu á: Seinkuð ræsing.
6. Veldu byrjunartímann sem þú vilt.
7. Ýttu á OK. Endurtaktu aðgerðina þangað til skjárin sýnir aðalskjáinn.

9.5 Stilling: Upptalning

1. Stilltu hitunaraðgerðina og hitastigið.
2. Ýttu á .
3. Ýttu á ● ● ● .
4. Ýttu á: Upptalning.
5. Renndu eða ýttu á  til að sjá bökunartímann á aðalskjánum.
6. Ýttu á OK. Endurtaktu aðgerðina þangað til skjárin sýnir aðalskjáinn.

9.6 Tímastilli breytt

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

1. Ýttu á .
2. Stilltu tímagildið.
3. Ýttu á OK .

10. AUKABÚNAÐURINN NOTAÐUR

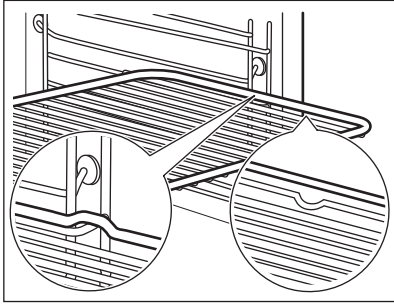
AÐVÖRUN!

Sjá kafla um Öryggismál.

10.1 Aukabúnaður settur í

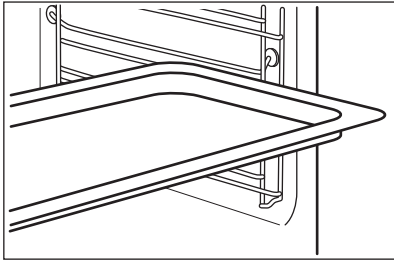
Lítill skörð efst auka öryggi. Skörðin eru einnig búnaður sem kemur í veg fyrir að hlutir renni af. Háa brúnin umhverfis hilluna kemur í veg fyrir að eldunaráhöld renni niður af hillunni.

Vírhillla



Ýttu hillunni milli stýristanganna á hilluberanum og gakkðu úr skugga um að fóturinn snúi niður.

Bökunarplata / Djúp ofnskúffa



Ýttu á bökunarplötunni á milli rásanna á hilluberanum.

10.2 Matvælaskynjari

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

Hægt er að stilla á tvö hitastig:

- °C - hitastigið inni í heimilistækinu: lágmark 120 °C.
-  - kjarnhitastig matarins.

Til að fá sem besta eldunarútkomu:

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

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

Eldað með: Matvælaskynjari

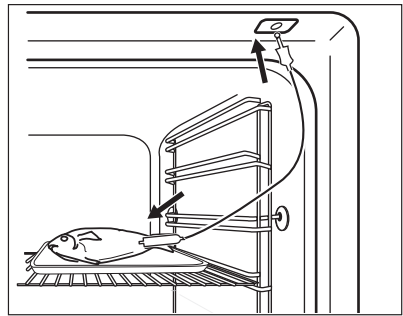
⚠ AÐVÖRUN!

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

1. Kveiktu á heimilistækinu.
2. Stilltu hitunaraðgerð og ef nauðsyn krefur, hitastig ofnsins.
3. Settu kjarnhitamælinn inn í réttinn:

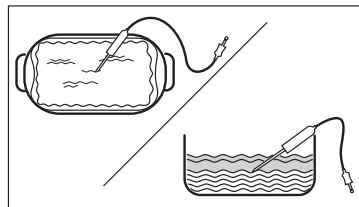
Kjöt, alifuglar og fiskur

Settu alla nálina á kjarnhitamælinum inn í mitt kjötið eða fiskinn þar sem þykktin er mest.



Pottréttur

Stingdu oddi kjarnhitamælisins nákvæmlega inn í miðju pottréttisins. Kjarnhitamælirinn ætti að vera stöðugur á einum stað meðan á bökun stendur. Notaðu gegnheilt hráefni til að ná því. Notaðu brún eldfasta mótsins til að styðja við silíkonhandfangið á kjarnhitamælinum. Oddurinn á kjarnhitamælinum ætti ekki að snerta botn eldfasta mótsins.



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

Skjárin sýnir núverandi hitastig í kjarnhitamælinum.

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

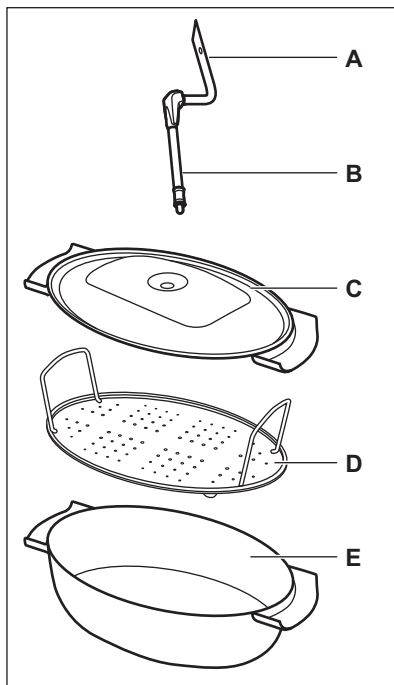
10.3 Eldfast mót fyrir matarskammta fyrir gufueldun



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

Bökunarílát fyrir hollt mataræði samanstendur af:

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



Ekki:

- setja heitt eldfast mót á kalda / blauta fleti.
- hella köldum vökva í eldfasta fatið þegar það er heitt.
- nota eldfasta mótið á heitum eldunarfleti.
- hreinsa eldfasta mótið með svarfefnum, ræstiefnum og -dufti.

10.4 Gufueldun í eldföstu móti fyrir matarskammta

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

10.5 Bein gufueldun

Settu matinn á stálgrillið í eldfasta mótinu. Bættu við svolitlu vatni. Ekki nota lokið.

Þegar þú eldar stóra skammta af kjöti skaltu setja innsprautarann inn í réttinn.

**ADVÖRUN!**

Innsprautunarloki kann að vera heitur þegar ofninn er í gangi. Notaðu ávallt ofnhanska. Fjarlægðu innsprautunarlokann úr heimilistækinu þegar þú ert ekki að nota gufuaðgerðina.

1. Settu innsprautarann inn í innsprautaraslönguna. Tengdu hinn

- endann við gufuinntakið. Sjá kaflann „Lýsing vöru“.
2. Settu eldfasta mótið í fyrstu eða aðra hillustöðu neðan frá. Gakktu úr skugga um að innsprautunarslangan sé ekki föst. Haltu innsprautunarloka fjarri hitunarelementinu.
3. Stílltu heimilistækið á gufueldunaraðgerðina.

11. ÁBENDINGAR OG RÁÐ

11.1 Ráðleggingar um eldun

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

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

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

Táknin á töflunni:

	Tegund matvæla
	Upphitunaraðgerð
°C	Hitastig
	Aukahlutur
	Hillustaða

	Eldunartími (mín)
---	-------------------

11.2 Moist Fan Baking - ráðlagðir fylgihlutir

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

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

11.3 Conventional Baking

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

		°C		
Snúðar, 16 stykki	bökunarplata eða lekabakki	180	2	20 - 30
Rúllutertur, 9 stykki	bökunarplata eða lekabakki	180	2	30 - 40
Frosin pítsa, 0.35 kg	virhilla	220	2	10 - 15
Rúlluterta	bökunarplata eða lekabakki	170	2	25 - 35
Brúnkaka	bökunarplata eða lekabakki	175	3	25 - 30

		°C		
Frauðréttur, 6 stykki	ramekin-skálar úr keramik á vírhillu	200	3	25 - 30
Svampbökubotnar	bakki fyrir bökubotn á vírhillu	180	2	15 - 25
Viktoríu-samloka	bökunardiskur á vírhillu	170	2	40 - 50
Fiskur soðinn við vægan hita, 0.3 kg	bökunarplata eða lekabakki	180	3	20 - 25
Heill fiskur, 0.2 kg	bökunarplata eða lekabakki	180	3	25 - 35
Fiskflök, 0.3 kg	pítsufat á vírhillu	180	3	25 - 30
Kjöt soðið við vægan hita, 0.25 kg	bökunarplata eða lekabakki	200	3	35 - 45
Shashlik, 0.5 kg	bökunarplata eða lekabakki	200	3	25 - 30
Smákökkur, 16 stykki	bökunarplata eða lekabakki	180	2	20 - 30
Makkarónur, 24 stykki	bökunarplata eða lekabakki	180	2	25 - 35
Formkökur, 12 stykki	bökunarplata eða lekabakki	170	2	30 - 40
Bragðmikið sætabrauð, 20 stykki	bökunarplata eða lekabakki	180	2	25 - 30
Smákökur úr bökudeigi, 20 stykki	bökunarplata eða lekabakki	150	2	25 - 35
Tartalettur, 8 stykki	bökunarplata eða lekabakki	170	2	20 - 30
Grænmeti soðið við vægan hita, 0.4 kg	bökunarplata eða lekabakki	180	3	35 - 45
Eggjakaka grænmetisættunnar	pítsufat á vírhillu	200	3	25 - 30
Grænmeti frá Miðjarðarhafinu, 0,7 kg	bökunarplata eða lekabakki	180	4	25 - 30

11.4 Upplýsingar fyrir prófunarstofnanir

Prófanir í samræmi við IEC 60350-1.

				°C	
Litlar kökur, 20 á plötu	Conventional Cooking	Bökunarplata	3	170	20 - 35
Litlar kökur, 20 á plötu	True Fan Cooking	Bökunarplata	3	150 - 160	20 - 35
Litlar kökur, 20 á plötu	True Fan Cooking	Bökunarplata	2 og 4	150 - 160	20 - 35
Eplabaka, 2 dósir Ø20 cm	Conventional Cooking	Vírhilla	2	180	70 - 90
Eplabaka, 2 dósir Ø20 cm	True Fan Cooking	Vírhilla	2	160	70 - 90

				°C	
Fitulaus svampuerta, köku- form Ø 26 cm ¹⁾	Conventional Cooking	Vírhilla	2	170	40 - 50
Fitulaus svampuerta, köku- form Ø 26 cm ¹⁾	True Fan Cooking	Vírhilla	2	160	40 - 50
Fitulaus svampuerta, köku- form Ø 26 cm ¹⁾	True Fan Cooking	Vírhilla	2 og 4	160	40 - 60
Smjörbrauð	True Fan Cooking	Bökunar- plata	3	140 - 150	20 - 40
Smjörbrauð	True Fan Cooking	Bökunar- plata	2 og 4	140 - 150	25 - 45
Smjörbrauð	Conventional Cooking	Bökunar- plata	3	140 - 150	25 - 45
Bauðrist, 4 - 6 stykki ¹⁾	Grill	Vírhilla	4	hám.	1 - 5
Kjötborgari, 6 stykki, 0,6 kg ²⁾	Grill	Vírhilla, ofnskúffa	4	hám.	20 - 30

¹⁾ Forhita heimilistækið í 10 mínútur.

²⁾ Settu vírhilluna í þriðju hæð og lekabakkann á aðra hæð í ofninum. Forhita heimilistækið í 10 mínútur. Snúðu matnum þegar eldunartíminn er hálfnaður.

12. UMHIRÐA OG HREINSUN



ADVÖRUN!

Sjá kafla um Öryggismál.

12.1 Athugasemdir varðandi þrif

Hreinsiefni

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

Dagleg notkun

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

heimilistækið að innan eingöngu með örtrefjaklút eftir hverja notkun.

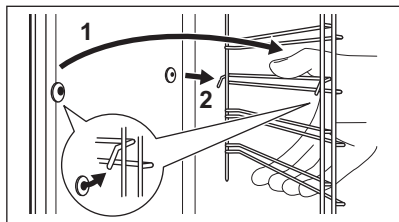
Aukabúnaður

- Þrífðu alla aukahluti eftir hverja notkun og leyfðu þeim að þorna. Notið eingöngu trefjaklút með heitu vatni og mildu hreinsiefni. Ekki skal hreinsa aukahlutina í uppþvottavél.
- Ekki þrifa viðloðunarfríu aukahlutina með slípandi hreinsiefni eða hlutum með beittum brúnum.

12.2 Fjarlægðu hilluberana

Til að hreinsa heimilistækið skaltu fjarlægja hilluberana.

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



Komdu hilluberunum fyrir í öfugri röð.

Festipinnarnir á útdraganlegu rennurnar verða að snúa fram.

12.3 Hreinsun með eldglæðingu

Notaðu það til að þrifa heimilistækið og brenna leifarnar af.

⚠ AÐVÖRUN!

Hætta er á bruna.

⚠ VARÚÐ!

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

Ekki ræsa aðgerðina ef þú lokaðir ekki ofnhurðinni að fullu.

1. Slökktu á heimilistækinu og bíddu þar til það er kalt.
2. Fjarlægðu alla aukahluti.
3. Hreinsaðu ofnbottinn og innri hurðargler með volgu vatni, mjúkum klút og mildu þvottaefni.
4. Kveiktu á heimilistækinu.
5. Ýttu á  / Hreinsun.
6. Veldu hreinsunarstillinguna.

Valkostur	Tímalengd
Hreinsun með eldglæðingu, hröð	1 h
Hreinsun með eldglæðingu, venjuleg	1 h 30 min

Hreinsun með eldglæðingu, áköf

2 h 30 min

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

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

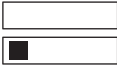
Notaðu ekki heimilistækið fyrr en táknið fyrir hurðarlæsinguna hverfur af skjánum.

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

12.4 Vatnstankurinn hreinsaður

1. Slökktu á heimilistækinu.
2. Settu djúpa ofnskúffu undir gufuintakið.
3. Helltu vatni í vatnsskúffuna: 850 ml. Bættu við sítrónusýru: 5 teskeiðar. Bíddu í 60 mín.
4. Kveiktu á heimilistækinu og stilltu aðgerðina: Raki lítill. Stilltu hitastigið á 230 °C.
5. Slökktu á heimilistækinu eftir 25 mín og bíddu þar til það er kalt.
6. Kveiktu á heimilistækinu og stilltu aðgerðina: Raki lítill. Stilltu hitastigið á milli 130 og 230 °C.
7. Slökktu á heimilistækinu eftir 10 mínútur og bíddu þar til það er kalt.
8. Tæmdu vatnsgeyminn. Skoðaðu kaflann Dagleg notkun, „Vatnsgeymirinn tæmdur“. Til að koma í veg fyrir kalksteinsleifar skal tæma vatnsgeyminn eftir hverja gufueldun.
9. Skolaðu vatnsgeyminn og hreinsaðu eftirstandandi kalksteinsleifar með mjúkum klút.
10. Hreinsaðu afrennslisrörið með volgu vatni og mildu hreinsiefni.

Taflan hér að neðan sýnir vatnshörkusvið (dH) með tilheyrandi kalkuppsöfnun og gæði vatnsins. Þegar vatnsharkan fer yfir stig 4, fylltu vatnsskúffuna með flöskuvatni.

Harka vatns		Prófunarræma	Uppsafnað kalk (mg/l)	Vatnsflokkun	Hreinsaðu vatnsgeyminn á hverja
Stig	dH				
1	0 - 7		0 - 50	mjúkt	75 lotur - 2,5 mánuðir
2	8 - 14		51 - 100	meðallagi hart	50 lotur - 2 mánuðir
3	15 - 21		101 - 150	hart	40 lotur - 1,5 mánuðir
4	22 - 28		yfir 151	mjög hart	30 lotur - 1 mánuður

12.5 Áminning um hreinsun

Þegar áminningin birtist er mælt með hreinsun.

Notaðu aðgerðina: Hreinsun með eldglæðingu.

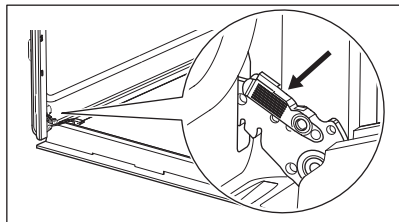
12.6 Hurð fjarlægð og ísett

Ofnhurðin er með þrjár glerplötur. Þú getur losað ofnhurðina og fjarlægt innri glerplötuna til að hreinsa hana. Lestu allar leiðbeiningar um „Hurð fjarlægð og ísett“ áður en þú fjarlægir glerplöturnar.

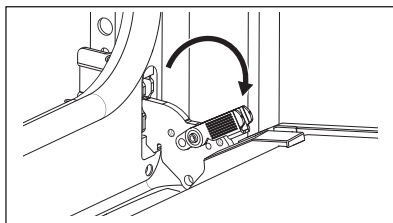
VARÚÐ!

Ekki nota heimilistækkið án glerplatanna.

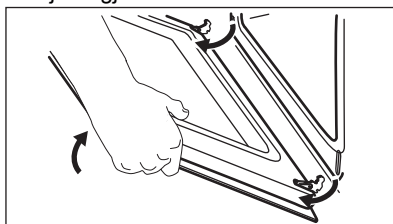
1. Opnaðu hurðina að fullu og haltu við báðar lamirnar.



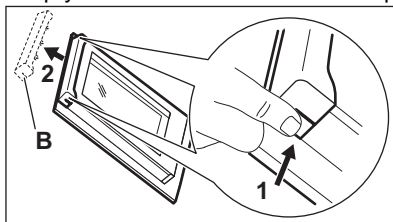
2. Lyftu og togaðu í krækjurnar þar til þær smella í stað.



3. Lokaðu ofnhurðinni hálfa leið í fyrstu opnu stöðuna. Lyftu síðan og togaðu til að fjarlægja hurðina úr sæti sínu.

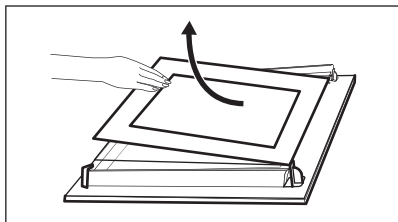


4. Settu hurðina niður á mjúkan klút á stöðugum fleti.
5. Haltu í hurðarklæðninguna **B** við efstu brún hurðarinnar á báðum hliðum og þrýstu inn á við til að losa klemmupétti.



6. Togaðu hurðarklæðninguna fram á við til að fjarlægja hana.

7. Haltu í efri brúnir glerplatna hurðarinnar og dragðu þær varlega út, eina í einu. Byrjaðu á efstu glerplötunni. Gakktu úr skugga um að glerið renni alla leið út úr berunum.



8. Hreinsaðu glerplöturnar með vatni og sápu. Þurrkaðu glerplöturnar varlega. Ekki skal hreinsa glerplöturnar í uppþvottavél.

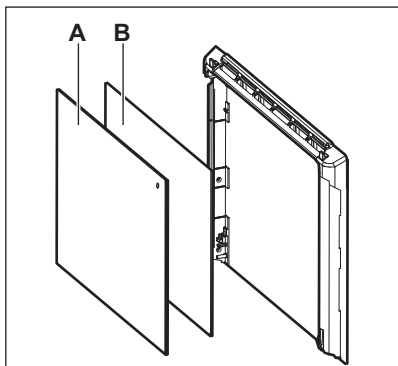
9. Að hreinsun lokinni skaltu setja glerplöturnar og ofnhurðina aftur á ofninn.

Ef hurðin hefur verið rétt sett upp þá muntu heyra smell þegar þú lokar krækjunum.

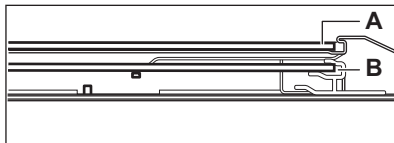
Gættu þess að þú komir glerplötunum

(A og B) fyrir aftur í rétttri röð. Hugaðu að táknuinu / áletrun á hlið glerplötunnar. Hver glerplata er ólík til að auðvelda að taka í sundur og setja saman.

Þegar hún er rétt sett í, smellur hurðarklæðningin.



Passaðu þig að setja miðju glerplötuna í rétt sæti.



12.7 Skipt um ljósið

⚠ AÐVÖRUN!

Hætta á raflosti.

Ljósið getur verið heitt.

1. Slökktu á heimilistækinu og bíddu þar til það er kalt.
2. Aftengdu tækið frá aðalæðinni.
3. Settu klútinn á botninn í ofninum.

⚠ VARÚÐ!

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

Bakljós

1. Snúðu glerhlífinni til að fjarlægja hana.
2. Hreinsaðu glerhlífina.
3. Skiptu um peru með viðeigandi 300 °C hitapolinni ljósaperu.
4. Komdu glerhlífinni fyrir.

13. BILANALEIT

⚠ AÐVÖRUN!

Sjá kafla um Öryggismál.

13.1 Hvað skal gera ef...

Lýsing á vandamáli	Orsök og úrræði
Ekki er hægt að ræsa eða nota heimilistækioð.	Heimilistækioð er ekki tengt við rafmagn eða það ekki rétt tengt.
Heimilistækioð hitnar ekki.	Klukkan er ekki stillt. Til að stilla tímann, sjá kaflann „Klukkuaðgerðir“.
	Hurðin er ekki nægilega vel lokuð.
	Rafmagnsörygginu hefur slegið út. Gakktu úr skugga um að rafmagnsöryggið sé rót vandans. Ef vandamálið kemur upp aftur skal hafa samband við rafvirkja.
	Barnalæsing er virkjuð.
Slökkt er á ljósinu.	Ljósaperan er ónýtt. Skiptu um ljósið. Fyrir frekari upplýsingar, sjá kaflann „Umhirða og hreinsun“.
Það er vatn í rými heimilistækisins.	Vatnsgeymirinn var fylltur með of miklu vatni.
Gufueldun virkar ekki.	Það eru kalksteinsleifar í opi gufuiinntaksins.
	Það er ekkert vatn í vatnsgeyminum.
Það tekur meira en 3 mín að tæma vatnsgeyminn eða ef vatnið lekur út um gufuiinntaksopið.	Það eru kalksteinsleifar í opi gufuiinntaksins. Hreinsaðu vatnstankinn.
 Rafstraumsrof stöðvar alltaf hreinsun. Endurtaktu hreinsun ef rafstraumsrof truflaði hana.	
Vandamál með merki frá þráðlausu netkerfi.	Athugaðu hvort fartækioð þitt sé tengt við þráðlausa netkerfið. Athugaðu þráðlausa netkerfið og beininn. Endurræstu beininn.
Nýr beinir uppsettur eða samskipan beinis breytt.	Til að samstillta heimilistækioð og fartækioð aftur skaltu skoða kaflann „Fyrir fyrstu notkun“, Þráðlaus tenging.
Merkið frá þráðlausa netkerfinu er veikt.	Færðu beininn eins nálægt heimilistækinu og mögulegt er.
Þráðlausu tengingarboðin verða fyrir truflun frá annarri örbylgju sem er staðsett nálægt heimilistækinu.	Slökktu á örbylgjuofninum. Forðastu að nota örbylgjuofn og fjarstýringu heimilistækisins samtímis. Örbylgjur trufla Wi-Fi-tengingarboðin.

13.2 Villukóðar

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

Kóði og lýsing	Úrræði
C2 - Kjarnhitamælirinn er í rými heimilistækisins meðan á Hreinsun með eldglæðingu stendur.	Taktu kjöthitamælinn út.
C3 - hurðin er ekki nógu vel lokuð meðan á Hreinsun með eldglæðingu stendur.	Lokaðu hurðinni.
F111 - Kjarnhitamælinum hefur ekki verið komið rétt fyrir í innstungunni.	Stingu inn kjöthitamælinum að fullu inn í innstunguna.

Kóði og lýsing	Úrræði
F240, F439 - snertifletirnir á skjánum virka ekki með réttum hætti.	Hreinsaðu yfirborðið á skjánum. Gakktu úr skugga um að engin óhreinindi séu á snertiflötunum.
F601 - eitthvað er að Wi-Fi-tengiboðunum.	Athugaðu nettenginuna þína. Sjá kaflann „Fyrir fyrstu notkun“, þráðlaus nettenging.
F604 - fyrsta tengingin við Wi-Fi mistókst.	Slökktu á heimilistækinu og kvektu á því aftur og reyndu á ný. Sjá kaflann „Fyrir fyrstu notkun“, þráðlaus nettenging.
F908 - kerfi heimilistækisins nær ekki tengingu við stjórnborðið.	Til að kveikja og slökkva á heimilistækinu.
F602, F603 - Wi-Fi er ekki í boði. 1)	Til að kveikja og slökkva á heimilistækinu.

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

13.3 Þjónustugögn

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

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

Við mælum með því að þú skrifer upplýsingarnar hér:

Módel (MOD.):

Vörunúmer (PNC):

Raðnúmer (S.N.):

14. ORKUNÝTNI

14.1 Vöruupplýsingar og vöruupplýsingaskjal í samræmi við reglugerðir ESB um visthönnun og merkingar fyrir orkuupplýsingar

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

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

14.2 Orkusparnaður



Heimilistækið hefur eiginleika sem hjálpa þér að spara orku við hversdagslega matreiðslu.

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

Notaðu eldhúsáhöld úr málm til að bæta orkusparnað.

Þegar mögulegt er skal ekki forhita heimilistækið fyrir eldun.

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

Eldun með viftu

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

Afgangshiti

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

Áfram er kveikt á ljósinu og viftunni. Þegar þú slekkur á heimilistækinu sýnir skjárinn afgangshitann. Þú getur notað þann hita til að halda matnum volgum.

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

Notaðu afgangshitann til að hita upp aðra rétti.

Halda mat heitum

Veldu lægstu mögulegu hitastillingu til að nota afgangshita og halda máltíð heitri. Vísirinn fyrir afgangshita eða hitastig birtist á skjánum.

Eldun með ljósið slökkt

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

Moist Fan Baking

Aðgerð hönnuð til að spara orku á meðan eldað er.

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

15. UMHVERFISMÁL

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

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

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



Få råd om bruk, brosjyrer, løse problemer, service- og reparasjonsinformasjon electrolux.com/support



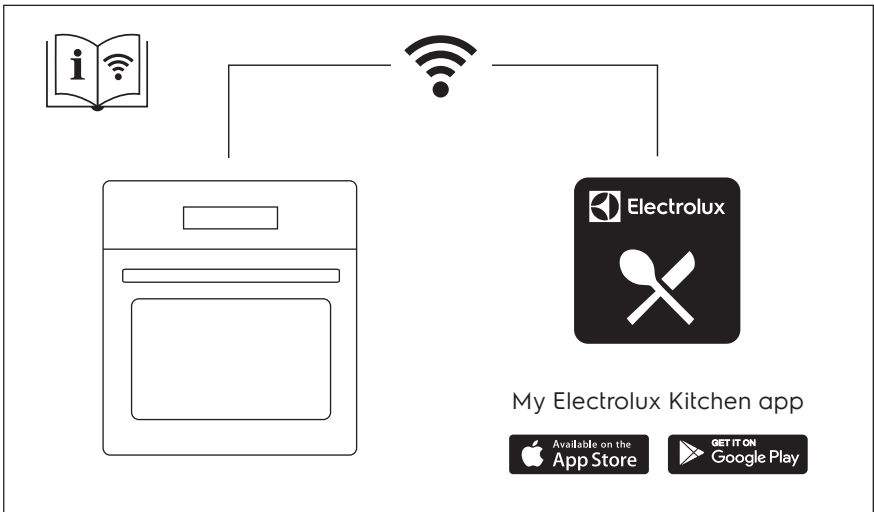
For flere oppskrifter, tips, feilsøking last ned **My Electrolux Kitchen** appen.



Med forbehold om endringer.

INNHold

1. SIKKERHETSDINFORMASJON.....	115
2. SIKKERHETSDANVISNINGER.....	116
3. MONTERING.....	119
4. PRODUKTBEKRIVELSE.....	121
5. BETJENINGSPANEL.....	122
6. FØR FØRSTE GANGS BRUK.....	123
7. DAGLIG BRUK.....	124
8. TILLEGGSFUNKSJONER.....	128
9. KLOKKEFUNKSJONER.....	129
10. BRUK AV TILBEHØRET.....	130
11. RÅD OG TIPS.....	132
12. STELL OG RENGJØRING.....	134
13. FEILSØKING.....	137
14. ENERGIEFFEKTIV.....	139
15. BESKYTTELSE AV MILJØET.....	140



1. ⚠️ SIKKERHETSINFORMASJON

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

1.1 Sikkerhet for barn og sårbare mennesker

- Dette produktet kan brukes av barn fra 8 år og oppover og personer med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring og kunnskap, dersom de får tilsyn eller instruksjoner om bruken av produktet på en sikker måte, og forstår farene som er involvert. Barn under 8 år og personer med svært omfattende og komplekse funksjonsnedsettelse må holdes på avstand fra produktet med mindre de er under tilsyn til enhver tid.
- Barn bør være under oppsyn for å sikre at de ikke leker med produktet og mobile enheter med My Electrolux Kitchen .
- Oppbevar all emballasje utilgjengelig for barn og kast den på riktig måte.
- ADVARSEL: Produktet og tilgjengelige deler blir varme under bruk. Hold barn og kjæledyr borte fra apparatet når det er i bruk og når det kjøles ned.
- Hvis produktet har en barnesikring, bør den aktiveres.
- Rengjøring og vedlikehold av produktet skal ikke utføres av barn.

1.2 Generell sikkerhet

- Dette produktet skal kun brukes til matlaging.
- Dette produktet er beregnet for bruk innendørs.
- Dette produktet kan brukes på kontorer, hotellrom, rom for bed & breakfast, gårdsgjestehus og andre lignende steder hvor slik bruk ikke overstiger (gjennomsnittlig) bruksnivåer for husholdningsrom.

- Bare en kvalifisert person må montere produktet og skifte ut kablen.
- Bruk ikke produktet før du installerer det i en innebygget enhet.
- Trekk støpselet ut av stikkontakten før du utfører vedlikehold.
- Om tilførselsledningen er skadet må den erstattes av produsenten, et autorisert servicesenter eller tilsvarende kvalifiserte personer for å unngå at den kan utgjøre en elektrisk fare.
- **ADVARSEL:** Sørg for at produktet er slått av før du bytter lampen for å unngå fare for elektrisk støt.
- **ADVARSEL:** Produktet og tilgjengelige deler blir varme under bruk. Vær forsiktig så du ikke berører varmeelementene eller produktrommets overflate.
- Bruk alltid grillvotter til å fjerne eller sette inn tilbehør eller ovnsutstyr.
- Bruk kun matsensoren (steketermometeret) som anbefales for dette produktet.
- For å fjerne ovnsstigene, må du først trekke dem ut i front og siden i bakkant. Monter ovnsstigene i motsatt rekkefølge.
- Ikke bruk damprengjøring til å rengjøre produktet.
- Ikke bruk skurende rengjøringsmidler eller skarpe skrapegjenstander av metall for å rengjøre glassdøren, da dette kan ripe opp glasset og føre til at glasset blir matt.
- Før pyrolytisk rengjøring må alt tilbehør og overflødige avleiringer/søl fjernes fra ovnen.

2. SIKKERHETSANVISNINGER

2.1 Montering



ADVARSEL!

Installering må kun foretas av en kvalifisert person.

- Fjern all emballasje.
- Ikke monter eller bruk et skadet produkt.

- Følg installasjonsanvisningene som følger med produktet.
- Vær alltid forsiktig når du flytter produktet. Det er tungt. Bruk alltid vernebriller og lukket fotteøy.
- Ikke dra eller løft produktet etter håndtaket.

- Monter produktet på et trygt og egnet sted som oppfyller monteringskrav.
- Overhold minimumsavstanden fra andre produkter og enheter.
- Før du monterer produktet, sjekk at produkt døren åpner uten hindring.
- Produktet er utstyrt med et elektrisk kjølesystem. Det må brukes med elektrisk strømforsyning.

Minstehøyde for skap (minstehøyde for skap under benkeplate)	590 (600) mm
Skapbredde	560 mm
Skapdybde	550 (550) mm
Høyden av fronten av produktet	594 mm
Høyden av baksiden av produktet	576 mm
Bredden av fronten av produktet	595 mm
Bredden av baksiden av produktet	559 mm
Dybden av produktet	569 mm
Produktets innebygde dybde	548 mm
Dybde med døren åpen	1022 mm
Minsteåpning for ventilasjon. Åpning er plassert på nedre bakside	560x20 mm
Lengden på strømledningen. Strømledningen finner du i høyre hjørne på baksiden	1500 mm
Monteringsskruer	4x25 mm

2.2 Elektrisk tilkobling


ADVARSEL!
 Fare for brann og elektrisk støt.

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

- Ikke bruk grenuttak eller skjøteledninger.
- Pass på at støpselet og strømkabelen ikke påføres skade. Hvis strømkabelen må erstattes, må dette utføres av vårt Autoriserte servicesenter.
- Strømkablene må ikke berøre eller komme nær apparatets dør eller sprekken under apparatet, spesielt ikke når den er i bruk eller når døren er varm.
- Beskyttelsen mot elektrisk støt fra strømførende og isolerte deler må festes på en måte som gjør at den ikke kan fjernes uten verktøy.
- Ikke sett støpselet i stikkkontakten før monteringen er fullført. Påse at det er tilgang til stikkkontakten etter monteringen.
- Hvis stikkkontakten er løs skal du ikke sette i støpselet.
- Ikke trekk i kabelen for å koble fra produktet. Trekk alltid i selve støpselet.
- Bruk kun korrekte isoleringsenheter: vernebrytere, sikringer (sikringer av skrutypen fjernet fra holderen), jordfeilbrytere og kontaktorer.
- Den elektriske monteringen må ha en isoleringsenhet som lar deg frakoble apparatet fra strømmettet ved alle poler. Isoleringsenheten må ha en kontaktåpningsbredde på minst 3 mm.
- Lukk døren til apparatet helt før du setter støpselet i stikkkontakten.
- Produktet leveres med støpsel og strømledning.

Anvendelige kabeltyper for montering eller utskiftning i Europa:
 H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F

Før ledningsavsnittet henvises det til den nominelle effekten på typeskiltet: Du kan også se etter i tabellen:

Totalt strømforbruk (W)	Ledningstverrsnitt (mm²)
maks 1380	3x0.75
maks 2300	3x1
maks 3680	3x1.5

Jordledningen (grønn/gul kabel) må være 2 cm lenger enn den brune fasen og de blå nøytrale kablene.

2.3 Bruk

ADVARSEL!

Risiko for skade, brannskader og elektrisk støt eller eksplosjon.

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

ADVARSEL!

Fare for skade på produktet.

- For å forhindre skade på emaljen:
 - ikke plasser ovnsutstyr eller andre gjenstander direkte i bunnen av produktet.
 - ikke legg aluminiumsfolie direkte på bunnen av rommet i produktet.
 - ikke tøm vann direkte inn i det varme produktet.
 - ikke oppbevar fuktig servise eller mat i produktet når tilberedningen er ferdig.
 - vær forsiktig når du fjerner eller monterer tilbehøret.
- Misfarge på produktets emalje eller rustfritt stål har ingen innvirkning på funksjonen.
- Bruk en grill-/stekepanne for bløte kaker. Fruktsaft gir permanente flekker.
- Tilbered alltid med produktets dør lukket.

- Hvis produktet er montert bak et møbeldør, må du sørge for at døren aldri er lukket når produktet er i drift. Varme og fuktighet kan bygge seg opp bak et lukket møbeldør og dermed forårsake skade på apparatet, boligen eller gulvet. Ikke lukk møbeldøren før produktet er helt avkjølt etter bruk.

2.4 Stell og rengjøring

ADVARSEL!

Fare for personskade, brann eller skade på produktet.

- Slå av produktet og trekk støpselet ut av stikkkontakten før rengjøring og vedlikehold.
- Påse at produktet er kaldt. Det er fare for at glasspanelene kan knuses.
- Erstatt umiddelbart panelene til glassdørene om disse har blitt skadet. Kontakt det autoriserte servicesenteret.
- Vær forsiktig når du fjerner døren fra produktet. Døren er tung!
- Rengjør produktet med jevne mellomrom for å hindre skade på overflaten.
- Rengjør produktet med en fuktet myk klut. Bruk kun nøytralt vaskemiddel. Du må aldri bruke skurende oppvaskmidler, skuresvamber, løsemidler eller metallgjenstander.
- Følg sikkerhetsanvisningene på pakken hvis du bruker ovnsspray.

2.5 Pyrolytisk rengjøring

ADVARSEL!

Fare for skade / Brann / Kjemiske utslipp (damp) i pyrolytisk modus.

- Før du utfører pyrolytisk rengjøring og innledende forvarming skal du fjerne følgende fra ovnsrommet:
 - eventuelle overflødige matrester, olje eller fett/avleiringer.
 - alle uttakbare gjenstander (inkludert hyller, sideskinner osv. som følger med produktet) spesielt Superclean gryter, panner, brett, redskaper osv.
- Les alle instruksjonene for pyrolytisk rengjøring nøye.

- Hold barn borte fra apparatet mens pyrolytisk rengjøring er i gang. Produktet blir svært varmt og varm luft slippes ut fra ventilasjonsåpningene foran.
- Pyrolytisk rengjøring er en operasjon med høy temperatur som kan frigjøre røyk fra matlagingsrester og konstruksjonsmaterialer, og derfor anbefales forbrukere på det sterkeste å:
 - sørg for god ventilasjon under og etter hver pyrolytiske rengjøring.
 - sørg for god ventilasjon under og etter første forvarming.
- Ikke søl eller påfør vann på ovnsdøren under og etter den pyrolytiske rengjøringen for å unngå å skade glasspanelene.
- Røyk som frigis fra alle pyrolytiske ovner / matrester som beskrevet, er ikke skadelige for mennesker, inkludert barn, eller personer med medisinske tilstander.
- Hold kjæledyr unna produktet under og etter pyrolytisk rengjøring og innledende forvarming. Små kjæledyr (spesielt fugler og reptiler) kan være svært følsomme for temperaturendringer og avgitt røyk.
- Non-stick-overflater på gryter, panner, brett, kjøkkenutstyr osv. kan skades av den høye temperaturen ved pyrolytisk rengjøring av alle pyrolytiske ovner og kan også være en kilde for lave nivåer av skadelige gasser.

2.6 Dampkoking

ADVARSEL!

Fare for brannskader og skade på produktet.

- Frigitt damp kan føre til brannskader:
 - Ikke åpne produktets dør i løpet av dampkoking.

- Åpne forsiktig produktets dør etter en dampkoking.

2.7 Innvendig lys

ADVARSEL!

Det er fare for elektrisk støt.

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

2.8 Tjenester

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

2.9 Avfallshåndtering

ADVARSEL!

Fare for skade eller kvelning.

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

3. MONTERING

ADVARSEL!

Se etter i Sikkerhetskapitlene.

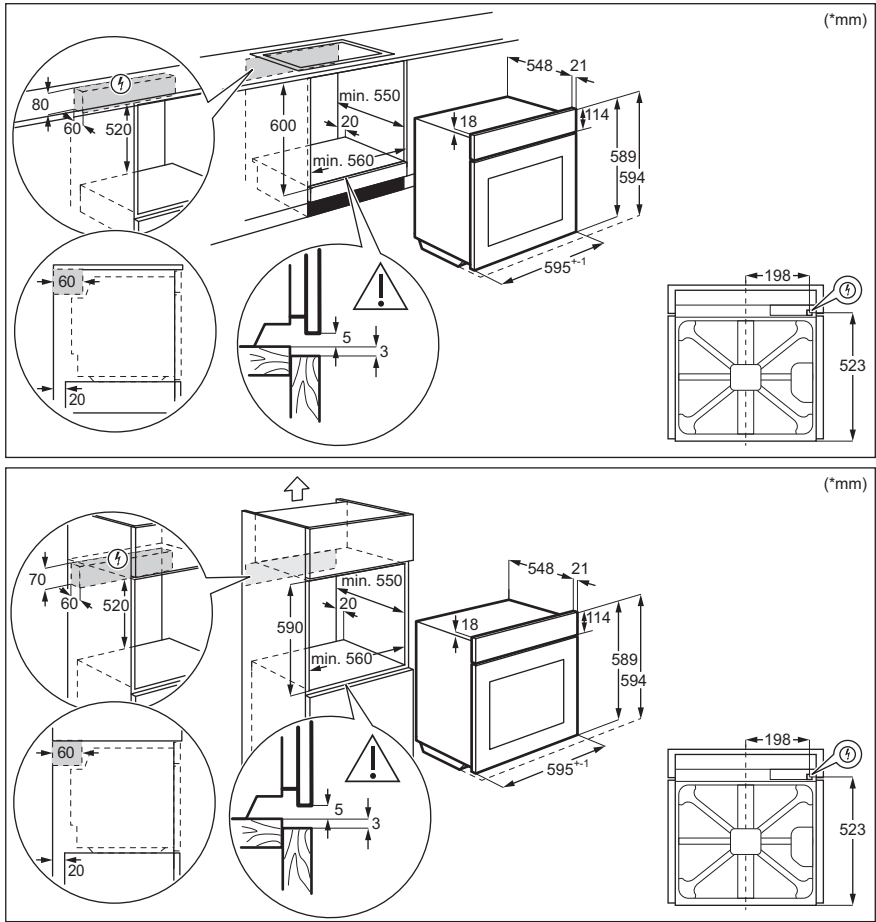
3.1 Bygge inn



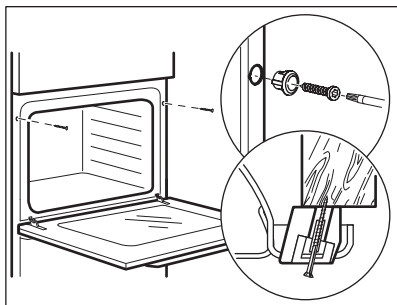
YouTube

www.youtube.com/electrolux
www.youtube.com/aeg

How to install your AEG/Electrolux
Oven - Column installation

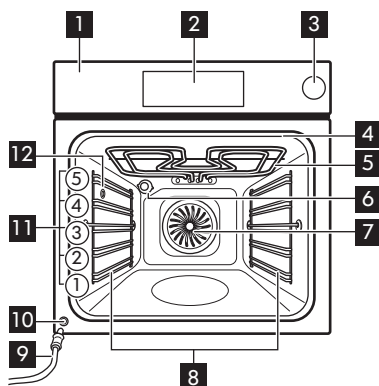


3.2 Slik fester du ovnen til skapet



4. PRODUKTBESKRIVELSE

4.1 Generell oversikt



- 1 Betjeningspanel
- 2 Elektronisk programmering
- 3 Vannskuff
- 4 Kontakt til steketermometer
- 5 Varmeelement
- 6 Lys
- 7 Vifte

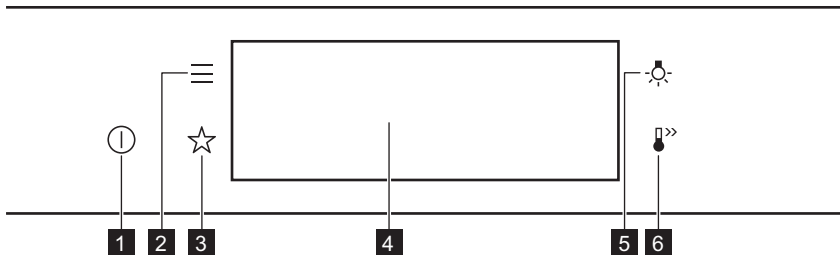
- 8 Uttakbare brettstiger
- 9 Avløpsrør
- 10 Vannutløpsventil
- 11 Hyllnivåer
- 12 Damptilførsel

4.2 Tilbehør

- **Rist**
For kakeformer, ovnsformer, gryteretter, kokekar/-fat.
- **Stekebrett**
For fuktige kaker, bakte varer, brød, store steker, frosne måltider og for å fange dryppende væsker, f.eks. fett ved steking av mat på rist.
- **Grill-/stekepanne**
For å bake eller steke eller for å samle opp fett.
- **Steketermometer**
Måler temperaturen i maten.
- **Teleskopiske glideskinner**
For enklere innsetting og fjerning av steke- og bakerister.

5. BETJENINGSPANEL

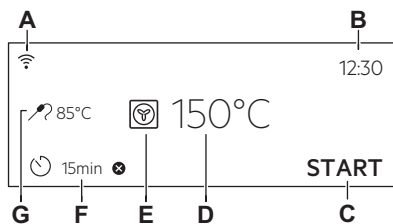
5.1 Oversikt over betjeningspanel



1	På / Av	Trykk og hold for å slå produktet på og av.
2	Meny	Viser produktets funksjoner.
3	Favorit-ter	Viser favorittinnstillingene.
4	Display	Viser de gjeldende innstillingene for produktet.
5	Lysbry-ter	Slik slår du lampen av og på.
6	Hurti-gopp-varming	Slik slår du funksjonen av og på: Hurtigoppvarming

5.2 Display

Display med nøkkelfunksjoner valgt.



A. Wi-Fi

B. Tid på dagen

- C. START/STOPP
- D. Temperatur
- E. Varmefunksjoner
- F. Timer
- G. Steketermometer (bare utvalgte modeller)

Displayindikatorer

OK For å bekrefte valget eller innstillingen.

< Gå ett nivå tilbake på menyen.

↶ Angre siste handling.

☑ For å slå alternativene på og av.

🔔 Lydsignalfunksjonen aktiveres.

🔔 STOP Lydsignalet og funksjonen for å stoppe mat-lagningen aktiveres.

🔔 Kun popup-meldingen aktiveres.

🕒 Utsatt start-funksjonen er aktivert.

✕ Slik sletter du innstillingen.

📶 Wi-Fi-tilkobling er slått på.

📶 Fjernstyring er slått på.

6. FØR FØRSTE GANGS BRUK

ADVARSEL!

Se etter i Sikkerhetskapitlene.

6.1 Første gangs rengjøring

1. Fjern tilbehør og avtakbare hyllestøtter fra produktet.
2. Rengjør produktet og tilbehøret kun med en mikrofiberklut, varmt vann og et mildt vaskemiddel.
3. Sett tilbehøret og de avtakbare hyllestøttene tilbake til startposisjonen.

6.2 Første tilkobling

Displayet viser en velkomstmelding etter den første tilkoblingen.

Du må stille inn: Språk, Skjermlysstyrke, Tastelyder, Summerlyd, Tid på dagen.

6.3 Trådløs tilkobling

For å koble til produktet trenger du:

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

1. Slik laster du ned My Electrolux Kitchen - appen: Skann QR-koden på typeskiltet med kameraet på mobilen din for å bli omdirigert til Electrolux-hjemmesiden. Typeskiltet er plassert på den fremre rammen i ovnsrommet. Du kan også laste ned appen direkte fra appbutikken.
2. Følg appens instruksjoner for introduksjon.
3. Slå på produktet.
4. Trykk på . Velg: Oppsett/Tilkoblinger.
5.  – skyv eller trykk for å slå på eller av: Wi-Fi.

Produktets trådløse modul starter innen 90 s.



Av sikkerhetsgrunner slår eksternt drift seg av automatisk etter 24 t. Gjenta introduksjonen om nødvendig.

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

6.4 Programvarelisenser

Programvaren i dette produktet inneholder komponenter som er basert på programvarer fra gratis og åpne kilder. Electrolux erkjenner bidragene fra åpne programvare og robotsamfunn til utviklingsprosjektet.

For å få tilgang til kildekoden for disse gratis og åpne programvarekomponentene med lisensvilkår som krever publisering, og for å se deres fullstendige informasjon om opphavsrett og gjeldende lisensvilkår, gå til: <http://electrolux.opensoftwarerepository.com> (mappe NIUS).

6.5 Første gangs forvarming

Forvarm det tomme produktet før første gangs bruk.

1. Fjern tilbehør og avtakbare hyllestøtter fra produktet.
 2. Angi funksjon . Angi maksimal temperatur.
La produktet stå på i 1 t.
 3. Angi funksjon . Angi maksimal temperatur.
La produktet stå på i 15 min.
- Slå av produktet og vent til det er kaldt. Produktet kan avgi lukt og røyk. Påse at luftstrømmen i rommet er tilstrekkelig.

7. DAGLIG BRUK

ADVARSEL!

Se etter i Sikkerhetskapitlene.

7.1 Varmefunksjoner

STANDARD



Grill

Slik griller du tynne matstykker og rister brød.



Gratinering med vifte

For å steke store kjøttstykker eller fjærfé på én brett plassering. For å gratinere og brune.



Ekte Varmluft

Slik baker du på opptil tre hyllnivåer samtidig og tørker mat. Still inn temperaturen 20–40 °C lavere enn for Over og Undervarme.



Frossen mat

Perfekt til ferdigmat (f.eks. pommes frites, kroketter eller vårruller).



Over og Undervarme

For å bake og steke på ett hyllnivå.



Undervarme

Velg denne funksjonen etter en tilberedningsprosess for å brune maten mer på bunnen om nødvendig. Bruk det laveste hyllnivået.



Deigheving

Slik hever du gjærdeig raskere. Det hindrer deigoverflaten fra å bli tørr og holder deigen smidig.



Ekte Varmluft, Over og Undervarme: Når du stiller inn temperaturen under 80 °C, slås lampen automatisk av etter 30 sekunder.

SPECIALER



Hermetisering

For å bevare grønnsaker og frukt, plasser hermetikkrukker i et stekebrett fylt med vann, ved hjelp av krukker med bajonett eller skrukorker av samme størrelse. Bruk det laveste hyllnivået.



Tørking

For å tørke skåret frukt, grønnsaker og sopp. For å la den fuktmettede luften slippe ut og frukten tørke bedre, anbefales det å åpne ovnsdøren av og til under tørkeprosessen.



Tallerkenoppvarming

For å forvarme tallerkener før servering.



Tining

For å tine mat (grønnsaker og frukt). Tine-tiden avhenger av mengden og størrelsen på den frosne maten.



Grateng

For retter som lasagne eller potetgrateng. For å gratinere og brune.



Langtidssteking

Tilberedningsprosess ved lav temperatur. Det er perfekt til å tilberede delikat mat (f.eks. storfekjøtt, kalvekjøtt eller lam).



Hold varm

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



Baking med fukt

Denne funksjonen er laget med tanke på å spare energi når man lager mat. Når du bruker denne funksjonen, kan temperaturen i produktet variere fra den angitte temperaturen. Restvarmen brukes. Varmeeffekten kan reduseres. For mer informasjon, se kapittelet «Daglig bruk», merknader om: Baking med fukt.

DAMP



Damp-oppvarming

Gjenoppvarming av mat med damp hindrer den i å bli tørr på overflaten. Varmen blir jevnt og skånsomt fordelt, noe som gjør det mulig å gjenvinne smaken og aromaen til nylaget mat. Denne funksjonen kan brukes til å varme opp mat rett på tallerkenen. Du kan varme opp mer enn én tallerken samtidig ved å bruke ulike hyllnivåer.



Brødbaking

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



Fuktighet lav

Denne funksjonen egner seg godt til tilberedning av kjøtt, fjærkre, ovnsretter og gryteretter. Takket være en kombinasjon av damp og varme, får kjøttet en saftig og mør konsistens samt en sprø overflate.



Pizzafunksjon

Best for å bake pizza og andre retter som krever mer varme nedenfra.

7.2 Merknader om: Baking med fukt

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

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

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

For matlagningsinstruksjonene, referer til kapitlet «Råd og tips», Baking med fukt. Slå opp kapittelet «Energieffektivitet» for generelle anbefalinger om energisparing.

7.3 Innstilling: Varmefunksjoner

1. Slå på produktet. Displayet viser standard ovnsfunksjon.
2. Trykk på symbolet for ovnsfunksjonen for å åpne undermenyen.
3. Velg varmfunksjon og trykk på OK. Displayet viser temperaturen.
4. Still inn temperaturen. Trykk på OK.

5. Trykk på START .

Steketermometer – du kan plugge inn sensoren når som helst før eller under matlagingen. Se kapittelet «Bruke tilbehøret, steketermometeret».

6. STOP – trykk for å slå av ovnsfunksjonen.

7. Slik slår du av produktet.

7.4 Innstilling: ovnsfunksjon med damp

1. Slå på produktet. Velg symbolet for ovnsfunksjonen og trykk på det for å åpne undermenyen.
2. Angi ovnsfunksjonen med damp.
3. Trykk på OK. Displayet viser temperaturinnstillingene.
4. Still inn temperaturen.
5. Trykk på OK.
6. Trykk på dekselet til vannskuffen for å åpne det.
7. Fyll vannskuffen med kaldt vann opp til maksimalnivået (ca. 900 ml), til du hører et lydsignal eller displayet viser meldingen. Ikke fyll vannskuffen over maksimalnivået. Det er fare for vannlekkasje, at vannet renner over og skade på møbler.



ADVARSEL!

Bruk kun kaldt vann fra springen. Ikke bruk filtrert (demineralisert) eller destillert vann. Ikke bruk andre væsker. Ikke hell brannfarlige eller alkoholholdige væsker i vannskuffen.

8. Skyv vannskuffen tilbake i den opprinnelige posisjonen.
9. Trykk på START . Når produktet når den angitte temperaturen, vil et lydsignal høres.
10. Når vannskuffen går tom for vann, hører du lydsignalet. Fyll vannskuffen på nytt.
11. Slik slår du av produktet. Tøm vannskuffen etter at du er ferdig med matlagingen.

ADVARSEL!

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

Det kan kondenseres rester av vann i ovnsrommet. Åpne døren forsiktig etter matlagingen. Tørk over ovnsrommet med en myk klut når ovnen har kjølt seg ned. Vent minst 60 min etter hver bruk for å hindre varmt vann fra å slippe ut fra vannutløpsventilen.

7.5 Tømming av vanntanken

Vanntank-indikator



Beholderen er full.



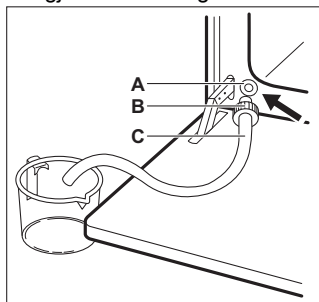
Tanken er halvfull.



Tanken er tom. Fyll på tanken.

Hvis du heller for mye vann i beholderen, vil sikkerhetsavløpet føre det overflødige vannet tilbake til bunnen av ovnsrommet.

1. Slå av produktet, la det stå med døren åpen og vent til produktet er kaldt.
2. Koble avløpsrøret **C** til utløpsventilen **A** gjennom koblingen **B**.



3. Hold enden av røret under nivået på **A** og trykk på **B** gjentatte ganger for å samle opp gjenværende vann.
4. Koble fra **C** og **B** og tørk av produktet med en myk svamp.

7.6 Meny

Trykk på  for å gå inn i menyen.

Meny-element		Anvendelse
Assistert matlaging		Viser automatiske programmer.
Rengjøring		Viser rengjøringsprogrammer.
Favoritter		Viser favorittinnstillingene.
Alternativer		For å angi produktkonfigurasjonen.
Oppsett	Tilkoblinger	For å stille inn nettverkskonfigurasjonen.
	Oppsett	For å angi produktkonfigurasjonen.
	Service	Viser programvareversjon og konfigurasjon.

Undermeny for: Rengjøring

Undermeny	Anvendelse
Pyrolytisk rengjøring, rask	Varighet: 1 h.
Pyrolytisk rengjøring, normal	Varighet: 1 h 30 min.

Undermeny	Anvendelse
Pyrolytisk rengjøring, intens	Varighet: 2 h 30 min.

Undermeny for: Alternativer

Undermeny	Anvendelse
Ovnslys	Slår lyset av og på.
Barnelås	Forhindrer utilsiktet aktivering av produktet. Når alternativet er på, vil teksten Barnelås vises i displayet når du slår på produktet. Velg kodebokstavene i alfabetisk rekkefølge for å aktivere bruk av produktet. Når alternativet er på og produktet er slått av, er produktets dør låst. Tilgang til tidtaker, fjernstyring og lampe er tilgjengelig med alternativet på.
Hurtigoppvarming	Forkorter oppvarmingstiden. Den er kun tilgjengelig for enkelte av produktets funksjoner.
Husk Å Rengjøre !	Slår påminnelsen på og av.
Tidsindikasjon	Slår klokken på og av.
Digital klokke	Endrer formatet til den viste tidsangivelsen.

Undermeny for: Tilkoblinger

Undermeny	Beskrivelse
Wi-Fi	For å aktivere/deaktivere: Wi-Fi.
Fjernstyring	For å aktivere/deaktivere fjernkontroll. Alternativet er kun synlig etter at du slår på: Wi-Fi.
Automatisk fjernbruk	For å starte fjernstyring automatisk etter at du har trykket START. Alternativet er kun synlig etter at du slår på: Wi-Fi.
Nettverk	For å sjekke nettverksstatus og signaleffekt for: Wi-Fi.
Glem nettverk	For å deaktivere automatisk tilkobling til produktet for gjeldende nettverk.

Undermeny for: Oppsett

Undermeny	Beskrivelse
Språk	Angir produktets språk.
Skjermlysstyrke	Angir skjermens lysstyrke.
Tastelyder	Slår tastelyden til sensorfeltene av og på. Det er ikke mulig å dempe lyden for:  .
Summerlyd	Angir volumet på tastelyder og -signaler.
Tid på dagen	Stiller inn gjeldende tid og dato.

Undermeny for: Service

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

7.7 Innstilling: Assistert matlaging

Undermenyen Assistert matlaging består av et sett med tilleggsfunksjoner og programmer som er utformet for dedikerte retter. Hver rett i denne undermenyen er utstyrt med en egnet innstilling. Du kan justere tiden og temperaturen under matlagingen.

For enkelte av rettene kan du også bruke Steketermometer. Tilberedningsgrad:

- Rå
- Middels
- Godt stekt

1. Slå på produktet.
 2. Trykk på .
 3. Trykk på . Gå inn på Assistert matlaging.
 4. Velg en rett eller type mat.
 5. Plasser maten inne i produktet og trykk på START .
- Når funksjonen avsluttes, kontroller at maten er klar. Forleng tilberedningstiden etter behov.

8. TILLEGGSFUNKSJONER

8.1 Favoritter ☆

Du kan lagre favorittinnstillingene dine, for eksempel ovnsfunksjonen, tilberedningstiden, temperaturen eller rengjøringsfunksjonen. Du kan lagre 3 favorittinnstillinger.

1. Slå på produktet.
 2. Velg den foretrukne innstillingen.
 3. Trykk på .
 4. Velg: Favoritter / Lagre gjeldende innstillinger.
 5. Trykk på + for å legge innstillingen til listen over: Favoritter.
 6. Trykk på OK.
-  – trykk for å nullstille innstillingen.
-  – trykk for å avbryte innstillingen.

8.2 Tastelås

Denne funksjonen forhindrer at produktfunksjonen endres ved et uhell.

1. Slå på produktet.
2. Angi en ovnsfunksjon.

3. ☆,  – trykk samtidig for å slå på funksjonen.
- ☆,  – trykk samtidig for å slå på funksjonen.

8.3 Barnelås

Denne funksjonen forhindrer utilsiktet aktivering av produktet.

1. Slå på produktet.
2. Trykk på .
3. Velg Alternativer / Barnelås.
4. Trykk på kodebokstavene i alfabetisk rekkefølge.

Barnelås er aktivert.
Når denne funksjonen er aktivert, får du tilgang til: Timer , Wi-Fi og lampe er tilgjengelig.

Velg kodebokstavene i alfabetisk rekkefølge for å aktivere bruk av produktet.

Døren er låst når denne funksjonen er aktivert og produktet er slått av.

8.4 Automatisk utkopling

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

 (°C)	 (t)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 245	5.5

 (°C)	 (t)
250 – maksimum	3

Automatisk utkobling fungerer ikke med funksjonene: Ovnsllys, Steketermometer, Sluttid, Langtidssteking .

8.5 Kjølevifte

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

9. KLOKKEFUNKSJONER

9.1 Beskrivelse av klokkefunksjoner

Funksjon	Beskrivelse
Timer	Slik stiller du inn tilberedningstiden. Maksimalt er 23 t 59 min. Du kan angi hva som skjer når tiden er ute ved å angi foretrukket: Avslutte handling.
Avslutte handling	Lydsignal – når tiden er inne, høres signalet. Du kan stille inn denne funksjonen når som helst, selv når ovnen er slått av. Lydalarm ved endt tilberedning – når tiden er inne, høres signalet og varmefunksjonen slås av. Kun popup melding – når tiden er inne, vises meldingen på displayet. Du kan stille inn denne funksjonen når som helst, selv når ovnen er slått av.
Utsatt start	For å utsette starten og/eller slutten på tilberedningen.
Tidsforlengelse	Slik forlenger du tilberedningstiden.
Tidsinnstilling	For å velge hvor lenge produktet skal være på. Maksimalt er 23 t 59 min. Du kan slå funksjonen på og av. Denne funksjonen har ingen innvirkning på bruken av produktet.

9.2 Innstilling: Tid på dagen

1. Slå på produktet.
2. Trykk på: Tid på dagen.
3. Still inn tiden.

4. Trykk på OK.

9.3 Innstilling: Timer

1. Velg en ovnsfunksjon og still inn temperaturen.
2. Trykk på .
3. Still inn tiden.
Du kan velge ønsket slutthandling ved å trykke på ● ● ● .
4. Trykk på OK. Gjenta handlingen til displayet viser hovedskjermen.
Når 10 % av tilberedningstiden er igjen og maten ikke ser ut til å være klar, kan du forlenge tilberedningstiden. Du kan også endre ovnsfunksjonen. Trykk på **+1min** for å forlenge tilberedningstiden.

9.4 Innstilling: Utsatt start

1. Still inn ovnsfunksjonen og temperaturen.
2. Trykk på .
3. Still inn tilberedningstiden.
4. Trykk på ● ● ● .
5. Trykk på: Utsatt start.
6. Velg ønsket starttid.
7. Trykk på OK. Gjenta handlingen til displayet viser hovedskjermen.

9.5 Innstilling: Tidsinnstilling

1. Still inn ovnsfunksjonen og temperaturen.
2. Trykk på .

3. Trykk på ● ● ● .
4. Trykk på: Tidsinnstilling.
5. Skyv eller trykk for ☐ å se steketiden på hovedskjermen.
6. Trykk på OK. Gjenta handlingen til displayet viser hovedskjermen.

9.6 Endre timerinnstillinger

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

1. Trykk på ☺.
2. Still inn timerverdien.
3. Trykk på OK.

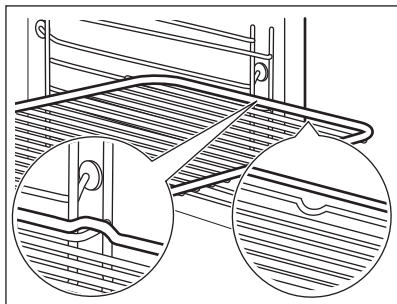
10. BRUK AV TILBEHØRET

⚠ ADVARSEL!

Se etter i Sikkerhetskapitlene.

10.1 Innsetting av tilbehør

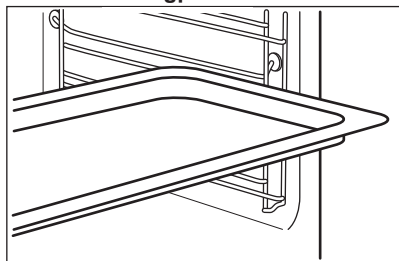
Små fordypninger øverst for å øke sikkerheten. Fordypningene er også tippebeskyttet. Den høye kanten rundt risten forhindrer at kokekar sklir av risten.



Rist

Sett ristene inn mellom sporene på brettstigen og pass på at føttene peker nedover.

Stekebrett/Langpanne



Skyv brettet inn i sporene på brettstigen.

10.2 Steketermometer

Den måler temperaturen i maten. Du kan bruke det sammen med alle ovnsfunksjonene.

To temperaturer må stilles inn:

- °C - temperaturen inne i produktet: minimum 120 °C.
 - 🔥 - kjernetemperaturen for maten.
- Slik får du best tilberedningsresultater:

- Ingrediensene bør holde romtemperatur.
- Ikke bruk det til flytende retter.
- Under tilberedning må nålen på steketermometeret settes helt inn i retten. Produktet regner ut en omtrentlig sluttid. Den avhenger av mengden mat, innstilt varmefunksjon og temperatur.

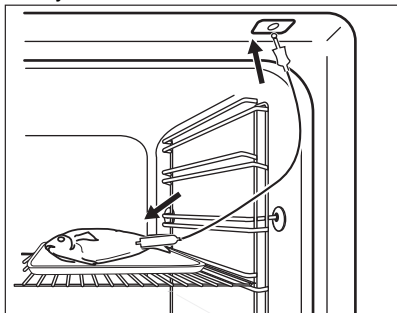
Matlaging med: Steketermometer

⚠ ADVARSEL!

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

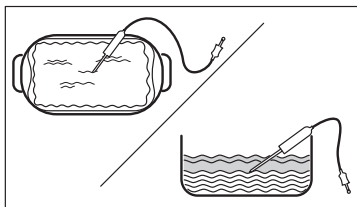
1. Slå på produktet.
2. Angi varmefunksjon og, om nødvendig, ovns temperatur.
3. Steketermometeret i retten:
Kjøtt, fjærkre og fisk

Stikk hele spissen av steketermometeret inn i midten av kjøttet eller fisken, helst i den tykkeste delen.



Gryterett

Sett spissen på steketermometeret nøyaktig i midten av gryteretten. Steketermometeret bør stå stødig på samme sted under steking. For å oppnå dette kan du bruke en solid ingrediens. Bruk kanten av formen som støtte for silikonhåndtaket på steketermometeret. Spissen av steketermometeret skal ikke røre bunnen av formen.



4. Plugg steketermometeret inn i kontakten som befinner seg på sideveggen inne i produktet. Se i «Produktbeskrivelse».

Displayet viser den aktuelle temperaturen i steketermometeret.

5. – trykk for å angi kjernetemperaturen til steketermometeret.
6. ● ● ● – trykk for å angi foretrukket alternativ:
 - Lydsignal – når maten oppnår kjernetemperaturen hører du en lydalarm.
 - Lydalarm ved endt tilberedning – når maten oppnår kjernetemperaturen hører du en lydalarm og ovnen slår seg av.

7. Velg alternativet og trykk gjentatte ganger på OK for å gå til hovedskjermbildet.

8. Trykk på START.

Når retten når den angitte temperaturen, hører du et lydsignal. Sjekk om maten er klar. Forleng tilberedningstiden etter behov.

9. Ta pluggen til steketermometeret ut av kontakten og ta ut retten.

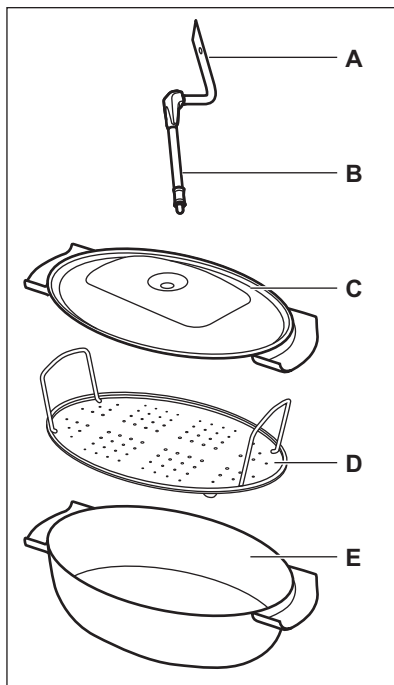
10.3 Diettform for dampkokingsfunksjoner



Matretten leveres ikke sammen med produktet. Kontakt din lokale leverandør for mer informasjon.

Ildfast form til baking består av:

- A. Injektor – for direkte dampkoking,
- B. Injektorslange – for dampkoking,
- C. Lokk,
- D. Stålgill (E)
- E. Glassbolle.



IKKE:

- legg den varme ildfaste formen på kalde / våte overflater.
- hell kalde væsker i formen når det er varmt.
- bruk stekeformen på en varm kokeflate.
- rengjør formen med slipemidler, skrubber og pulver.

10.4 Dampkoking i en diettform

1. Legg formen på stålgrillen i bakeretten og dekk den til med lokket.
2. Sett injektorslangen inn i hullet i lokket.
3. Sett formen på den andre brettplasseringen nedenfra.
4. Koble injektorslangen til damptilførselen. Se etter i kapittelet «Produktbeskrivelse».
5. Still inn produktet for dampkokingsfunksjonen.

10.5 Direkte dampkoking

Legg maten på stålgrillen i bakeretten. Tilsett litt vann. Ikke bruk lokket.

Når du tilbereder store porsjoner kjøtt, legg injektoren i retten.

ADVARSEL!

Injektoren kan være varm når produktet er i bruk. Bruk alltid grillvotter. Fjern injektoren fra produktet når du ikke bruker dampfunksjonen.

1. Sett injektoren inn i injektorslangen. Koble den andre enden til dampinntaket. Se etter i kapittelet «Produktbeskrivelse».
2. Sett stekebrettet på første eller andre brettplassering nedenfra. Kontroller at injektorslangen ikke sitter fast. Hold injektoren unna varmeelementet.
3. Still inn produktet for dampkokingsfunksjonen.

11. RÅD OG TIPS

11.1 Råd om tilberedning

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

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

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

Symboler som brukes i tabellene:

	Mattype
	Varmefunksjon
	Temperatur
	Tilbehør



Hyllenivå



Tilberedningstid (min)

11.2 Baking med fukt – anbefalt tilbehør

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

- **Pizzapanne** – mørk, ikke-reflekterende, diameter 28cm
- **Bakebrett** – mørk, ikke-reflekterende, diameter 26cm
- **Ramekinner** – keramikk, diameter 8cm, høyde 5 cm
- **Tertebunnsform** - mørk, ikke-refleksiv, diameter 28cm

11.3 Baking med fukt

Følg forslagene i tabellen for best mulig resultater.

		°C		
Søt små gjærbakst, 16 stk	stekebrett eller langpanne	180	2	20 - 30
Rundstykker, 9 stk	stekebrett eller langpanne	180	2	30 - 40
Frossen pizza, 0,35 kg	rist	220	2	10 - 15
Rullekake	stekebrett eller langpanne	170	2	25 - 35
Brownies	stekebrett eller langpanne	175	3	25 - 30
Soufflé, 6 stk	keramisk ildfast form på rist	200	3	25 - 30
Sukkerbrødbunn	sukkerbrødform på rist	180	2	15 - 25
Formkake med syltetøy	bakeform på rist	170	2	40 - 50
Posjert fisk, 0,3 kg	stekebrett eller langpanne	180	3	20 - 25
Hel fisk, 0,2 kg	stekebrett eller langpanne	180	3	25 - 35
Fiskefilét, 0,3 kg	pizzabrett på rist	180	3	25 - 30
Posjert kjøtt, 0,25 kg	stekebrett eller langpanne	200	3	35 - 45
Shashlik, 0,5 kg	stekebrett eller langpanne	200	3	25 - 30
Informasjonskapsler (Cookies), 16 stk	stekebrett eller langpanne	180	2	20 - 30
Makroner, 24 stk	stekebrett eller langpanne	180	2	25 - 35
Muffins, 12 stk	stekebrett eller langpanne	170	2	30 - 40
Ikke-søt butterdeig, 20 stk	stekebrett eller langpanne	180	2	25 - 30
Sandkjeks, 20 stk	stekebrett eller langpanne	150	2	25 - 35
Småterter, 8 stk	stekebrett eller langpanne	170	2	20 - 30
Grønnsaker, posjerte, 0,4 kg	stekebrett eller langpanne	180	3	35 - 45
Vegetarisk omelett	pizzabrett på rist	200	3	25 - 30
Middelhavsgrønnsaker, 0,7 kg	stekebrett eller langpanne	180	4	25 - 30

11.4 Informasjon for testinstitutter

Tester i henhold til IEC 60350-1.

				°C	
Småkaker, 20 stk. per stekebrett	Over og Undervarme	Stekebrett	3	170	20 - 35
Småkaker, 20 stk. per stekebrett	Ekte Varmluft	Stekebrett	3	150 - 160	20 - 35

				°C	
Småkaker, 20 stk. per stekebrett	Ekte Varmeluft	Stekebrett	2 og 4	150 - 160	20 - 35
Eplepai, 2 former Ø 20 cm	Over og Undervarme	Rist	2	180	70 - 90
Eplepai, 2 former Ø 20 cm	Ekte Varmeluft	Rist	2	160	70 - 90
Fettfritt sukkerbrød, kakeform Ø 26 cm ¹⁾	Over og Undervarme	Rist	2	170	40 - 50
Fettfritt sukkerbrød, kakeform Ø 26 cm ¹⁾	Ekte Varmeluft	Rist	2	160	40 - 50
Fettfritt sukkerbrød, kakeform Ø 26 cm ¹⁾	Ekte Varmeluft	Rist	2 og 4	160	40 - 60
Kjeks	Ekte Varmeluft	Stekebrett	3	140 - 150	20 - 40
Kjeks	Ekte Varmeluft	Stekebrett	2 og 4	140 - 150	25 - 45
Kjeks	Over og Undervarme	Stekebrett	3	140 - 150	25 - 45
Smørbrød, 4 - 6 stykker ¹⁾	Grill	Rist	4	maks.	1 - 5
Biffburger, 6 biter, 0,6 kg ²⁾	Grill	Rist, langpanne	4	maks.	20 - 30

¹⁾ Forvarm ovnen i 10 minutter.

²⁾ Plasser risten på det tredje hyllnivået og langpannen på det andre hyllnivået i ovnen. Forvarm ovnen i 10 minutter. Snu maten halvveis inn i steketiden.

12. STELL OG RENGJØRING



ADVARSEL!

Se etter i Sikkerhetskapitlene.

12.1 Merknader om rengjøring

Rengjøringsmidler

- Rengjør produktets forside kun med en mikrofiberklut med varmt vann og et mildt vaskemiddel.
- Bruk en rengjøringsløsning for å rengjøre metalloverflater.
- Rengjør flekker med et mildt vaskemiddel.

Hverdagsbruk

- Rengjør innsiden av produktet etter hver bruk. Fettoppsamling eller andre rester kan føre til brann.
- Fuktighet kan kondensere inne i produktet eller på glasspanelene i døren. For å redusere kondensen, kan du la produktet være i gang i 10 minutter før du lager mat.

Ikke oppbevar maten i produktet lenger enn 20 minutter. Tørk innsiden av produktet kun med en mikrofiberklut etter hver bruk.

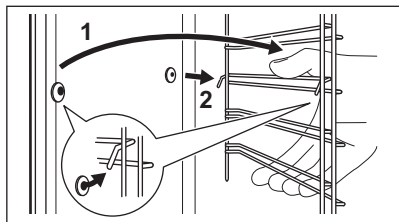
Tilbehør

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

12.2 Fjerning av hyllestøttene

Fjern hyllestøttene for å rengjøre produktet.

1. Slå av produktet og vent til det er kaldt.
2. Trekk den fremre delen av brettstigen ut fra sideveggen.
3. Trekk den bakre delen av hyllestøtten ut fra sideveggen og ta den ut.



Monter ovnsstigene i motsatt rekkefølge.

Holderne på de uttrekkbare skinnene må peke forover.

12.3 Pyrolytisk rengjøring

Bruk den til å rengjøre produktet og brenne av restene.



ADVARSEL!

Det er fare for brannskader.



FORSIKTIG!

Hvis det er andre produkter montert i samme skap må du ikke bruke dem samtidig som denne funksjonen. Dette kan skade ovnen.

Ikke start funksjonen hvis du ikke lukket ovnsdøren helt.

1. Slå av produktet og vent til det er kaldt.
2. Fjern alt tilbehør.
3. Rengjør ovnsbunnen og det innvendige dørglasset med varmt vann, en myk klut og et skånsomt vaskemiddel.
4. Slå på produktet.
5. Trykk på  / Rengjøring.
6. Velg rengjøringsmodusen.

Valg	Varighet
Pyrolytisk rengjøring, rask	1 h
Pyrolytisk rengjøring, normal	1 h 30 min

Pyrolytisk rengjøring, intens

2 h 30 min

Når rengjøringen starter, er ovnsdøren lukket og lampen er av. Kjøleviften fungerer på en høyere hastighet.

STOP – trykk for å stoppe rengjøringen før den er fullført.

Ikke bruk ovnen før symbolet for dørålsymbolet på displayet slukkes.

7. Når rengjøringen er ferdig, slår du av produktet og venter til det er kaldt.
8. Rengjør ovnen innvendig med en myk klut. Fjern resten fra bunnen av ovnen.

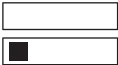
12.4 Rengjøring av vanntanken.

1. Slik slår du av produktet.
2. Plasser en langpanne under damptilførselen.
3. Hell vann i vannskuffen: 850 ml. Tilsett sitronsyre: 5 teskjeer. Vent i 60 min.
4. Slå på produktet og velg funksjonen: Fuktighet lav. Still temperaturen til 230 °C.
5. Slå av produktet etter 25 min og vent til det er kaldt.
6. Slå på produktet og velg funksjonen: Fuktighet lav. Still inn temperaturen mellom 130 og 230 °C.
7. Slå av produktet etter 10 minutter og vent til det er kaldt.
8. Tøm vanntanken. Se etter i kapitlet Daglig bruk, «Tømme vanntanken».

For å forhindre kalkrester tøm vanntanken hver gang du har brukt dampkoking.

9. Skyll vanntanken og rengjør de resterende kalkrestene med en myk klut.
10. Rengjør avløpsrøret med varmt vann og mildt vaskemiddel.

Tabellen nedenfor viser innstillingsområdet for vannhardhet (dH) med det tilsvarende nivået av kalkavsetningen og vannkvaliteten. Fyll vannskuffen med flaskevann når vannhardheten overskrider nivå fire.

Vannhardhet		Teststrimmel	Kalsiumavlei- ring (mg/l)	Vannkvalitet	Rengjør vann- tanken hver
Nivå	dH				
1	0 - 7		0 - 50	bløtt	75 sykluser – 2,5 måneder
2	8 - 14		51 - 100	middels hardt	50 sykluser – 2 måneder
3	15 - 21		101 - 150	hardt	40 sykluser – 1,5 måneder
4	22 - 28		over 151	meget hardt	30 sykluser – 1 måned

12.5 Husk Å Rengjøre !

Når påminnelsen vises, anbefales det å rengjøre den.

Bruk funksjonen: Pyrolytisk rengjøring.

12.6 Fjerning og montering av døren

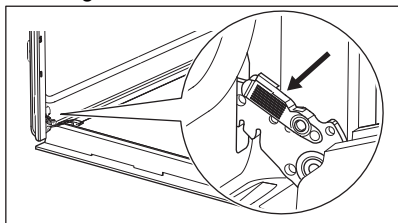
Ovnsdøren har tre glass. Du kan ta av ovnsdøren og det innvendige dørglasspanelet for å rengjøre dem. Les hele «Fjerning og montering av døren»-instruksjonen før du fjerner glassene.



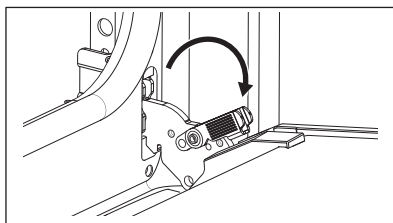
FORSIKTIG!

Ikke bruk ovnen uten glasspanelene.

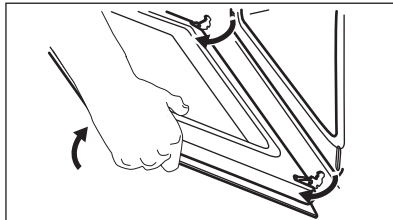
1. Åpne døren helt, og hold begge hengslene.



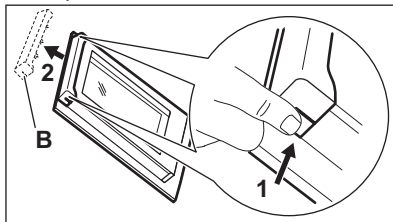
2. Løft og trekk i låsene til de klikker på plass.



3. Lukk ovnsdøren halveis til første åpne posisjon. Trekk og løft for å ta døren ut av holderen.

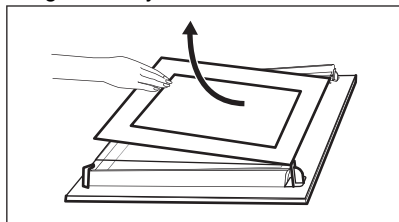


4. Legg døren på et mykt tøyestykke på et stabilt underlag.
5. Hold dørlisten **B** øverst på døren på begge sider og trykk innover for å frigjøre klipslåsen.



6. Trekk dørlisten mot deg for å fjerne den.
7. Hold dørens glasspaneler på den øverste kanten og trekk dem forsiktig ut ett etter ett.

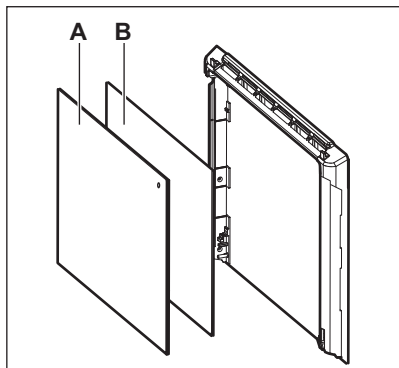
ett. Start fra det øverste panelet. Påse at glasset skyves helt ut av støttene.



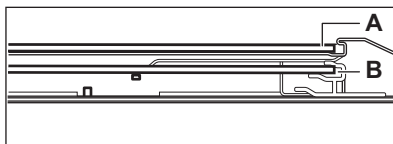
8. Rengjør glasspanelene med vann og såpe. Tørk glasspanelene forsiktig. Ikke rengjør glasspanelene i oppvaskmaskinen.
9. Når rengjøringen er ferdig, monterer du glassene og ovnsdøren igjen. Hvis døren er riktig montert, vil du høre et klikk når du lukker låsene.

Pass på at du setter glasspanelene (A og B) på plass igjen i riktig rekkefølge. Se etter symbolet/utskriften på siden av glasspanelet. Hvert av glasspanelene ser forskjellige ut for å gjøre demontering og montering enklere.

Dørlisten klikker når den installeres riktig.



Pass på at du setter det midtre glasset på riktig plass.



12.7 Skifte lyspære

⚠ ADVARSEL!

Det er fare for elektrisk støt. Lampen kan være varm.

1. Slå av produktet og vent til det er kaldt.
2. Koble produktet fra strømforsyningen.
3. Legg kluten på ovnsgulvet.

⚠ FORSIKTIG!

Hold alltid halogenlampen med en klut for å hindre at fettrester brenner på lampen.

Bakre ovnslampe

1. Drei glassdekselet for å ta det av.
2. Rengjør glassdekselet.
3. Erstatt pæren med en egnet varmebestandig lyspære som tåler 300 °C.
4. Monter glassdekselet.

13. FEILSØKING

⚠ ADVARSEL!

Se etter i Sikkerhetskapitlene.

13.1 Hva må gjøres, hvis...

Beskrivelse av problem	Årsak og løsning
Du ikke kan slå på eller betjene produktet.	Produktet er ikke koblet til en strømforsyning eller er koblet feil til.
Produktet blir ikke varmt.	Klokken er ikke stilt inn. For å stille klokken, se kapittelet «Klokkefunksjoner».
	Døren er ikke skikkelig stengt.
	Sikringen har gått. Kontroller om sikringen er årsaken til problemet. Kontakt en godkjent elektriker hvis feilen ikke løses.
	Barnelås er aktivert.
Lampen er slått av.	Lyspæren har gått. Bytt lyspæren. Se kapittelet «Stell og rengjøring» for mer informasjon.
Det er vann i produktet.	Vanntanken ble fylt med for mye vann.
Matlaging med damp virker ikke.	Det er ingen kalkrester i åpningen for damptilførsel.
	Det er ikke vann i vanntanken.
Det tar mer enn tre min å tømme vanntanken eller vannet fra damp-tilførselen.	Det er ingen kalkrester i åpningen for damptilførsel. Rengjør vanntanken.
 Strømbrudd avbryter alltid rengjøringen. Gjenta rengjøringen hvis den blir avbrutt av strømbrudd.	
Problemer med trådløst nettverks-signal.	Sjekk om mobilenheten din er koblet til det trådløse nettverket. Sjekk det trådløse nettverket og ruterene. Start ruterne på nytt.
Ny ruter installert eller ruterkonfi-gurasjon endret.	For å konfigurere produktet og mobilenheten igjen, referer til kapittelet «Før førstegangs bruk», trådløs tilkobling.
Det trådløse nettverkssignalet er svakt.	Flytt ruterne så nær produktet som mulig.
Det trådløse signalet blir forstyrret av en mikrobølgeovn plassert i nærheten av produktet.	Slå av mikrobølgeovnen. Unngå å bruke mikrobølgeovnen og fjernkontrollen til produktet samtidig. Mi-krobølger forstyrrer WiFi-signalet.

13.2 Feilkoder

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

Kode og beskrivelse	Løsning
C2 – Steketermometer er i produktets ovnsrom under Pyrolytisk rengjøring.	Ta ut Steketermometer.
C3 – døren er ikke fullstendig lukket under Pyrolytisk rengjøring.	Lukk døren.
F111 – Steketermometer er ikke riktig satt inn i kontak-ten.	Stikk Steketermometer fullstendig inn i kontakten.

Kode og beskrivelse	Løsning
F240, F439 – Berøringsfeltene på displayet virker ikke som de skal.	Rengjør displayet. Påse at det ikke er smuss på berøringsfeltene.
F601 – det er et problem med Wi-Fi-signalet.	Sjekk nettverkstilkoblingen din. Se etter i kapittelet «Før første gangs bruk», Trådløs tilkobling.
F604 – den innledende tilkoblingen til Wi-Fi sviktet.	Slå produktet av og på og prøv igjen. Se etter i kapittelet «Før første gangs bruk», Trådløs tilkobling.
F908 – produktsystemet kan ikke koble til betjeningspanelet.	Slå produktet av og på.
F602, F603 – Wi-Fi er ikke tilgjengelig. 1)	Slå produktet av og på.

1) Når en av disse feilmeldingene fortsatt vises på displayet, betyr det at et defekt undersystem kan ha blitt deaktivert. Ta i så fall kontakt med forhandleren eller et autorisert servicesenter. Hvis én av disse feilene oppstår, vil resten av produktfunksjonene fortsette å virke som vanlig.

13.3 Servicedata

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

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

Vi anbefaler at du noterer opplysningene her:

Modell (MOD.):

Produktnummer (PNC):

Serienummer (S.N.):

14. ENERGIEFFEKTIV

14.1 Produktinformasjon og produktinformasjonsark i henhold til EU-forordninger om økodesign og energimerking

Leverandørens navn	Electrolux
Modellidentifikasjon	EOK9P4B0 949494875
Energieffektivitetsindeks	81.2
Energieffektivitetsklasse	A+
Energiforbruk med standard matmengde, over- og undervarme	0.93 kWt/syklus
Energiforbruk med standardbelastning, viftemodus	0.69 kWt/syklus
Antall ovner	1
Varmekilde	Elektrisitet
Volum	72 l
Ovnstyper	Innebygd ovn
Masse	34.0 kg

14.2 Energisparing



Produktet har noen funksjoner som hjelper deg å spare energi under vanlig matlaging.

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

Bruk kokekar i metall for å øke energisparingen.

Når det er mulig skal du ikke forvarme produktet før matlaging.

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

Tilberedning med varmluft

Bruk om mulig tilberedningsfunksjoner med varmluft for å spare strøm.

Restvarme

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

Viften og ovnslampen vil fortsette å fungere. Når du slår av produktet viser skjermen

restvarmen. Denne varmen kan du bruke til å holde maten varm.

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

Restvarmen inne i produktet fortsetter å tilberede.

Bruk restvarmen til å varme opp andre retter.

Slik holder du maten varm

Hvis du vil bruke restvarmen til å holde måltidet varmt, velg lavest mulig temperaturinnstilling. Displayet viser restvarmeindikatoren eller -temperaturen.

Matlaging med lampen av

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

Baking med fukt

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

Når du bruker denne funksjonen, slås ovnslampen automatisk av etter 30 s. Du kan slå på ovnslampen igjen, men dette reduserer forventet energibesparing.

15. BESKYTTELSE AV MILJØET

Resirkuler materialer som er merket med symbolet . Legg emballasjen i riktige beholdere for å resirkulere det. Bidrar til å beskytte miljøet, menneskers helse og for å resirkulere avfall av elektriske og elektroniske produkter. Ikke kast produkter som er merket

med symbolet  sammen med husholdningsavfallet. Produktet kan leveres der hvor tilsvarende produkt selges eller på miljøstasjonen i kommunen. Kontakt kommunen for nærmere opplysninger.

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



Hämta tips om användning, broschyrer, felsökning, service- och reparationsinformation electrolux.com/support



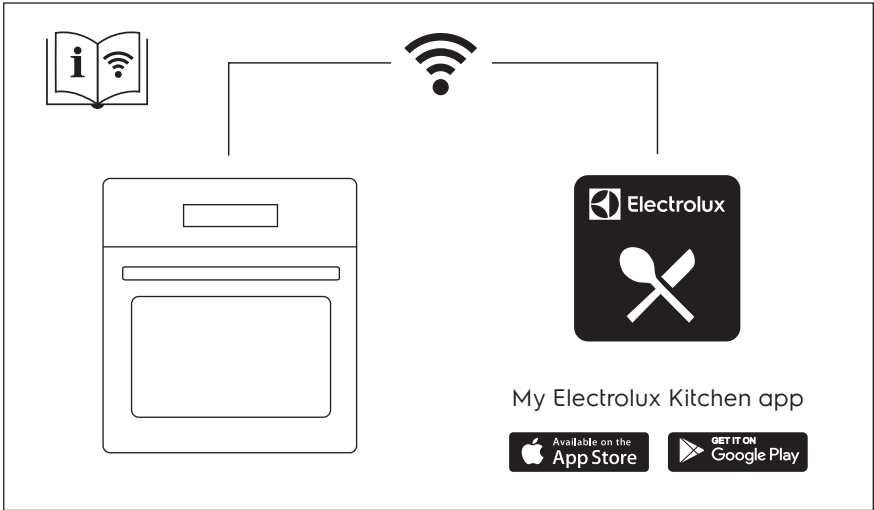
Ladda ner **My Electrolux Kitchen**-appen för fler recept, tips och felsökning.



Med reservation för ändringar.

INNEHÅLL

1. SÄKERHETSINFORMATION.....	142
2. SÄKERHETSINSTRUKTIONER.....	144
3. INSTALLATION.....	147
4. PRODUKTBESKRIVNING.....	149
5. KONTROLLPANEL.....	149
6. FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNING.....	150
7. DAGLIG ANVÄNDNING.....	151
8. TILLVALSFUNKTIONER.....	155
9. KLOCKFUNKTIONER.....	156
10. ANVÄNDA TILLBEHÖREN.....	157
11. RÅD OCH TIPS.....	159
12. UNDERHÅLL OCH RENGÖRING.....	161
13. FELSÖKNING.....	164
14. ENERGIEFFEKTIVITET.....	166
15. MILJÖSKYDD.....	167



1. ⚠ SÄKERHETSINFORMATION

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

1.1 Säkerhet för barn och personer med funktionsnedsättning

- Denna produkt kan användas av barn från 8 års ålder och uppåt, och av personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga, samt personer med bristande erfarenhet och kunskap om de övervakas eller instrueras om hur produkten används på ett säkert sätt och förstår de risker som är förknippade med användningen. Barn under 8 år eller personer med mycket omfattande och komplexa funktionsnedsättningar ska inte vistas i närheten av produkten utan ständig uppsikt.
- Barn ska hållas under uppsikt så att de inte leker med produkten och mobilenheter med My Electrolux Kitchen .
- Håll allt förpackningsmaterial utom räckhåll för barn och kassera det på lämpligt sätt.
- VARNING! Ugnen och åtkomliga delar blir mycket varma under användning. Håll barn och husdjur borta från produkten när den används och när den svalnar.
- Om maskinen har ett barnlås ska den aktiveras.
- Barn får inte utföra rengöring och underhåll av produkten utan uppsikt.

1.2 Allmän säkerhet

- Denna produkt är endast avsedd för matlagning.
- Denna produkt är avsedd för enskilt hushållsbruk inomhus.

- Produkten kan användas i kontor, hotellrum, gårdsgästhus och liknande boenden där sådan användning inte innebär att genomsnittlig hushållsförbrukning överskrids.
- Installation av denna produkt och byte av kabeln får endast utföras av behörig person.
- Använd inte produkten innan den har installerats i inbyggnadsstrukturen.
- Bryt strömförsörjningen till apparaten före utförande av underhåll.
- Om nätsladden är skadad måste den bytas av tillverkaren, tillverkarens auktoriserade servicecenter eller personer med motsvarande utbildning, för att undvika fara.
- **WARNING!** Kontrollera att produkten är avstängd innan du byter lampa för att undvika risk för elektriska stötar.
- **WARNING!** Ugnen och åtkomliga delar blir mycket varma under användning. Var försiktig så att du inte vidrör värmeelementen eller ugnsutrymmet.
- Använd alltid ugnsvantar vid iläggning eller urtagning av tillbehör eller ugnsgrepp.
- Använd endast matlagningstermometern som rekommenderas för den här produkten.
- För att ta bort en ugnssteg drar du först ut stegen framtill och sedan den bakre delen från sidoväggen. Sätt tillbaka ugnsstegar i omvänd ordning.
- Använd inte ångrengöringsmedel för att rengöra produkten.
- Använd inte skarpa rengöringsmedel med slipeffekt eller vassa metallskrapor för att rengöra luckans glas för att undvika repor, vilka i sin tur kan leda till att glaset spricker.
- Ta bort alla tillbehör från ugnen och avlägsna större avlagringar/spill från utrymmet före pyrolytisk rengöring.

2. SÄKERHETSINSTRUKTIONER

2.1 Installation

WARNING!

Endast en behörig person får installera den här produkten.

- Avlägsna allt förpackningsmaterial.
- Installera eller använd inte en skadad produkt.
- Följ installationsinstruktionerna som följer med produkten.
- Var alltid försiktig när produkten rör sig eftersom den är tung. Använd alltid skyddshandskar och täkta skor.
- Dra aldrig produkten i handtaget.
- Installera produkten på en säker och lämplig plats som uppfyller installationskraven.
- Minsta avstånd till andra produkter ska beaktas.
- Kontrollera, före installation av ugnen, att ugnsluckan kan öppnas enkelt utan motstånd.
- Produkten är utrustad med ett elektriskt kylsystem. Den måste användas med den elektriska strömförsörjningen.

Skåpets minimihöjd (minsta höjd för skåpet under bänk)	590 (600) mm
Skåpets bredd	560 mm
Skåpets djup	550 (550) mm
Höjd på produktens främre del	594 mm
Höjd på produktens bakre del	576 mm
Bredd på produktens främre del	595 mm
Bredd på produktens bakre del	559 mm
Produktens djup	569 mm
Inbyggnadsdjup för produkt	548 mm
Djup med öppen lucka	1022 mm

Minsta storlek på ventilationsöppningen. Öppning placerad nedtill på vänstra sidan	560x20 mm
Nätsladdens längd. Kabeln är placerad i det nedre högra hörnet på baksidan	1500 mm
Monteringsskruvar	4x25 mm

2.2 Elanslutning

WARNING!

Risk för brand och elektriska stötar.

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

- Den elektriska installationen måste ha en isolationsenhet så att du kan koppla från produkten från nätet vid alla poler. Kontaktöppningen på isolationsenheten måste vara minst 3 mm bred.
- Stäng produktens lucka helt innan du ansluter kontakten till eluttaget.
- Denna produkt levereras med en huvudkontakt och en huvudkabel

Tillämplig kabeltyper för installation eller utbyte i Europa:

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

För kabeldelen, se den totala effekten på märkplåten. Se även tabellen:

Total effekt (W)	Kabelarea (mm ²)
max. 1 380	3x0.75
max. 2 300	3x1
max. 3 680	3x1.5

Jordkabeln (grön/gul kabel) måste vara 2 cm längre än den bruna fasen och de blå neutrala kablarna.

2.3 Använd

WARNING!

Risk för skador, brännskador, elstötar eller explosion föreligger.

- Ändra inte produktens specifikationer.
- Kontrollera att ventilationsöppningarna inte är blockerade.
- Låt inte produkten stå utan uppsikt under användning.
- Stäng av produkten efter varje användningstillfälle.
- Var försiktig när du öppnar produktens lucka medan produkten är påslagen. Varm luft kan strömma ut.
- Använd inte produkten med våta händer eller när den har kontakt med vatten.
- Tryck inte på den öppna luckan.
- Använd inte produkten som arbets- eller avlastningsyta.
- Öppna luckan försiktigt. Användning av ingredienser med alkohol kan orsaka blandning av alkohol och luft.

- Låt inte gnistor eller öppna lågor komma i kontakt med produkten när du öppnar luckan.
- Placera inte brandfarliga produkter eller föremål som är våta med brandfarliga produkter i, i närheten av eller på produkten.
- Dela inte ditt Wi-Fi-lösenord.

WARNING!

Risk för skador på produkten.

- För att förhindra skador eller missfärgning på emaljen:
 - placera inte eldfasta former eller andra föremål direkt på ugnsbotten.
 - lägg inte aluminiumfolie direkt på ugnsbotten.
 - håll inte vatten direkt i den heta produkten.
 - Låt inte fuktiga maträtter eller matvaror stå kvar i produkten när tillagningen är klar.
 - var försiktig när du tar bort eller installerar tillbehören.
- Missfärgning av emaljen eller den rostfria ytan påverkar inte produktens funktion.
- Använd en djup form för mjuka kakor. Frukttjuice kan orsaka fläckar som inte går att ta bort.
- Laga alltid mat med luckan stängd.
- Om produkten installeras bakom en beklädnadspanel, till exempel i ett skåp, se till att skåpsdörren eller panelen aldrig är stängd när produkten används. Värme och fukt kan byggas upp bakom en stängd lucka och orsaka skador på produkten, skåpsmöblerna eller golvet. Stäng inte luckan förrän produkten har svalnat helt efter användning.

2.4 Underhåll och rengöring

WARNING!

Risk för personskador, brand eller skador på produkten.

- Stäng av produkten och koppla bort den från eluttaget innan underhåll.
- Se till att produkten har svalnat. Det finns även risk för att glaspanelerna kan spricka.

- Byt omedelbart ut luckans glaspaneler om de är skadade. Kontakta auktoriserat servicecenter.
- Var försiktig när du tar bort luckan. Luckan är tung!
- Rengör produkten regelbundet för att förhindra att ytmaterialet försämrats.
- Rengör produkten med en våt mjuk trasa. Använd bara neutrala rengöringsmedel. Använd inte slipande produkter, repande rengöringstussar, lösningsmedel eller metallföremål.
- Om du använder en ugnssprej ska du följa säkerhetsanvisningarna på förpackningen.

2.5 Pyrolytisk rengöring



VARNING!

Risk för skador / brand / kemiska utsläpp (rök) i Pyrolysläget.

- Innan den katalytiska rengöringen och föruppvärmningen startas ska följande tas bort från ugnen:
 - Eventuella matrester, olje- eller fettspill/avlagringar.
 - alla löstagbara föremål (inklusive hyllor, ugnsstegar osv., som medföljer produkten), särskilt kastruller, pannor, brickor, redskap osv. med non-stick-beläggning.
- Läs noga igenom alla instruktioner för pyrolytisk rengöring.
- Håll barn borta från produkten när pyrolytisk rengöring är igång. Produkten blir mycket varm och varm luft släpps ut från de främre ventilationsöppningarna.
- Pyrolytisk rengöring är en högtemperaturfunktion som kan avge ångor från matrester och byggnadsmaterial, och därför bör användaren:
 - Ombesörja god ventilation under och efter varje pyrolytisk rengöring.
 - ge god ventilation under och efter den första förvärmningen.
- Spill eller applicera inte vatten på ugnsluckan under och efter pyrolytisk rengöring för att undvika att skada glasrutorna.
- Ångor som släpps ut från pyrolytisk rengöring/matlagning är inte skadliga för

människor, inte heller för barn och eller personer med olika sjukdomstillstånd.

- Håll små husdjur borta från produkten under och efter pyrolytisk rengöring och den initiala föruppvärmningen. Små sällskapsdjur (särskilt fåglar och reptiler) kan vara mycket känsliga för temperaturförändringar och avgivna ångor.
- Teflonbeläggningar på kastruller, stekpannor, brickor, köksredskap osv. kan skadas av den höga temperaturen vid användning av pyrolytisk rengöring i alla pyrolytiska ångor och kan också vara en källa till skadliga ångor i låg grad.

2.6 Matlagning med ånga



VARNING!

Risk för brännskador och skador på produkten.

- Ånga som släpps ut kan orsaka brännskador:
 - Öppna inte luckan till produkten under ångkokning.
 - Öppna ugnsluckan försiktigt efter ångkokning.

2.7 Invändig belysning



VARNING!

Risk för elektrisk stöt!

- När det gäller lampan/lamporna i denna produkt och reservlampor som säljs separat: Dessa lampor är avsedda att tåla extrema fysiska förhållanden i hushållsapparater, såsom temperatur, vibration, fuktighet eller är avsedda att signalera information om produktens driftsstatus. De är inte avsedda att användas i andra produkter eller som rumsbelysning i hemmet.
- Denna produkt innehåller en ljuskälla med energieffektivitetsklass G.
- Använd bara lampor med samma specifikationer.

2.8 Service

- Kontakta ett auktoriserat servicecenter för reparation av produkten.

- Använd endast originalreservdelar.

2.9 Avyttring



WARNING!

Risk för personskador eller kvävning föreligger.

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

3. INSTALLATION



WARNING!

Se Säkerhetsavsnitten.

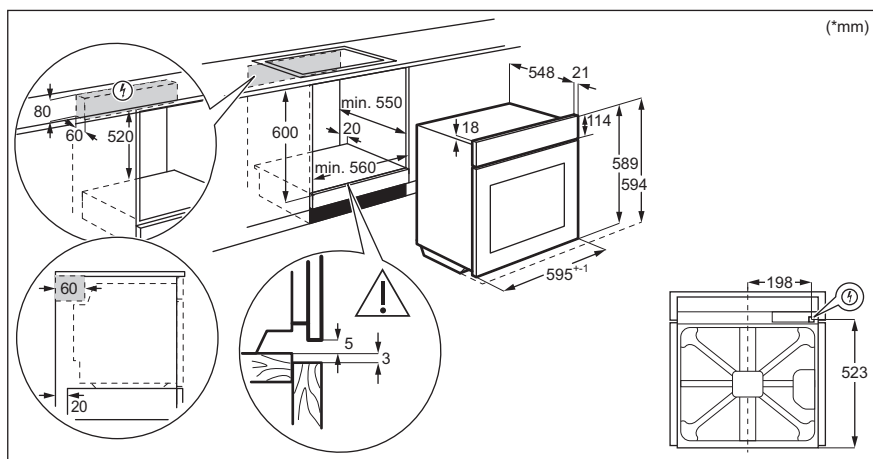
3.1 Inbyggnad

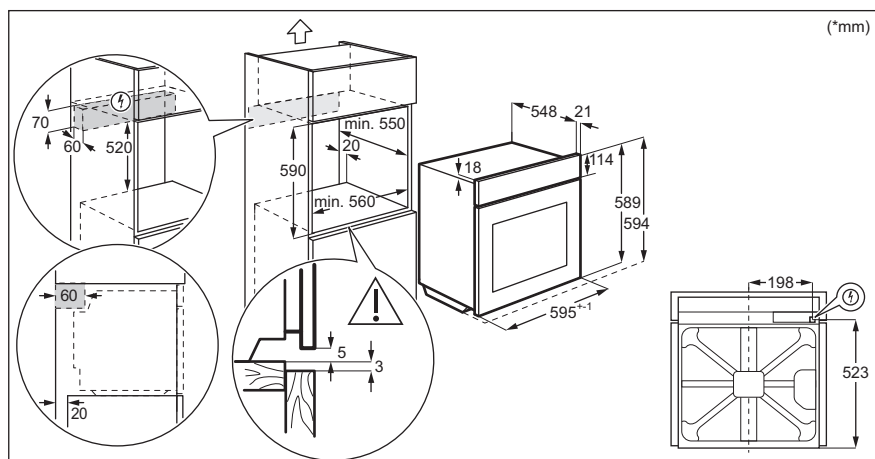


YouTube

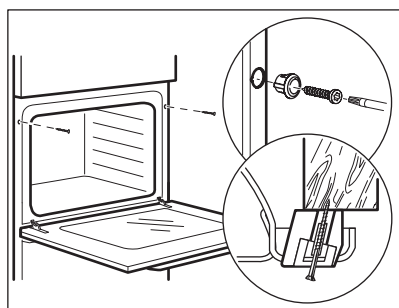
www.youtube.com/electrolux
www.youtube.com/aeg

How to install your AEG/Electrolux
Oven - Column installation



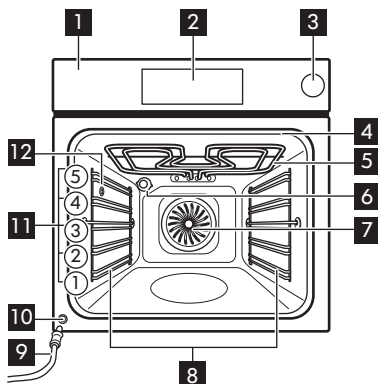


3.2 Säkring av ugnen i inbyggnadsskåpet



4. PRODUKTBESKRIVNING

4.1 Allmän översikt



- 1** Kontrollpanel
- 2** Elektronisk programmeringsenhet
- 3** Vattenlåda
- 4** Uttag för matlagningstermometern
- 5** Värmeelement
- 6** Lampa
- 7** Fläkt

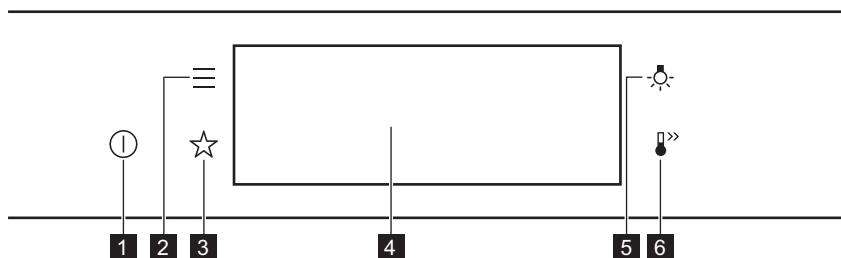
- 8** Ugnsstegar, borttagbara
- 9** Tömningsslang
- 10** Vattenutloppsventil
- 11** Hyllplaceringar
- 12** Ånginlopp

4.2 Tillbehör

- **Galler**
För kakformar, ugnsformar, stekta rätter, kokkärl/rätter.
- **Bakplåt**
För mjuka kakor, bakade godsaker, bröd, stora stekar, frusna rätter och för att fånga upp spill av vätska, som t.ex. fett vid stekning av mat på galler.
- **Grillpanna/form**
För bakning, stekning eller som uppsamlingsfat.
- **Matlagningstermometer**
För att mäta temperaturen inuti maten.
- **Teleskopskenor**
För att sätta in och ta bort plåtar och galler enklare.

5. KONTROLLPANEL

5.1 Översikt av kontrollpanelen



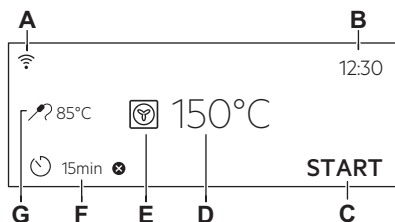
- | | | |
|----------|---------|---|
| 1 | På / Av | Tryck och håll inne för att slå på och stänga av ugnen. |
|----------|---------|---|

- | | | |
|----------|------|-------------------------|
| 2 | Meny | Visar ugnsfunktionerna. |
|----------|------|-------------------------|

3	Favoriter	Förteckning av favoritinställningar.
4	Display	Visar produktens aktuella inställningar.
5	Lampans strömbrytare	Tända och släcka lampan.
6	Snabb uppvärmning	Aktivera och inaktivera funktionen: Snabb uppvärmning

5.2 Display

Display med inställda funktioner.



- A. Wi-Fi
B. Klockslag
C. START/STOP

- D. Temperatur
E. Tillagningsfunktioner
F. Timer
G. Matlagningstermometer (endast vissa modeller)

Indikeringar på displayen

- För att bekräfta val/inställning.
- För att gå tillbaka en nivå i menyn.
- För att ångra den senaste åtgärden.
- För att Slå på och stänga av funktionerna.
- Ljudlarmsfunktionen är aktiverad.
- Ljudlarmet och funktionen för avsluta tillagningen är aktiverad.
- Endast Pop-up-meddelande är aktiverat.
- Fördröjd start-funktionen är aktiverad.
- Avbryta inställningen.
- Wi-Fi-anslutning påslagen.
- Fjärrstyrning är påslagen.

6. FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNING

⚠ VARNING!

Se Säkerhetsavsnitten.

6.1 Första rengöring

1. Ta ut alla tillbehör och borttagbara ugnsstegar ur ugnen.
2. Rengör produkten och dess tillbehör med en mikrofiberduk, varmt vatten och ett mildt rengöringsmedel.
3. Sätt tillbaka tillbehör och borttagbara ugnsstegar på sin ursprungliga plats.

6.2 Första anslutning

Displayen visar ett välkomstmeddelande när maskinen har anslutits första gången.

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

6.3 Trådlös anslutning

För att ansluta produkten behöver du:

- Trådlöst nätverk med internetanslutning.
- Mobil enhet ansluten till ditt trådlösa nätverk.

1. Så här laddar du ned My Electrolux Kitchen -appen: Skanna QR-koden som finns på typskylten med kameran på din mobila enhet för att omdirigeras till Electrolux hemsida. Typskylten sitter på ugnsutrymmets främre ram. Du kan också ladda ner appen direkt från App Store.
2. Följ instruktionerna i appen.
3. Slå på ugnen.
4. Tryck på . Välj: Inställningar/ Uppkoppling.

5.  - dra eller tryck för att slå på eller av:
Wi-Fi:

Ugnens trådlösa modul startar inom 90 sek.



Av säkerhetsskäl stängs fjärrstyrningen av automatiskt efter 24 t. Upprepa uppkopplingsprocessen om det behövs.

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

6.4 Programvarulicenser

Programvaran i den här produkten innehåller komponenter som baseras på fri och öppen källkod. Electrolux bekräftar de öppna programvarans och robotgemenskapernas bidrag till utvecklingsprojektet.

För att komma åt källkoden för dessa kostnadsfria och öppna programvarukomponenter vars licensvillkor kräver publicering och för att se deras fullständiga upphovsrättsinformation och tillämpliga licensvillkor, besök: <http://electrolux.opensoftwarerepository.com> (mapp NIUS).

6.5 Initial föruppvärmning

Före den första användningen ska den tomma ugnen förvärmas.

1. Ta ut alla tillbehör och borttagbara ugnsstegar ur ugnen.

2. Ställ in funktionen . Ställ in maxtemperaturen.
Låt ugnen stå på i ca 1 t.

3. Ställ in funktionen . Ställ in maxtemperaturen.
Låt ugnen stå på i ca 15 min.

Stäng av ugnen och vänta tills den svalnat. Ugnen kan avge lukt och rök. Se till att luftflödet i rummet är tillräckligt.

7. DAGLIG ANVÄNDNING



WARNING!

Se Säkerhetsavsnitten.

7.1 Tillagningsfunktioner

STANDARD



Grill

För grillning av tunnskurna stycken och brödrostning.



Varmluftsgrillning

stekning på första ugnsnivån av större köttstycken eller fågelkött med ben. Tillaga gratänger och bryna.



Varmluft

För bakning eller torkning på upp till tre ugnsnivåer samtidigt. Ställ in temperaturen på 20–40 °C lägre än för Över-/undervärme.



Frost mat

Perfekt för färdigrätter (t.ex. pommes frites, kroketter eller värurullar).



Över-/undervärme

Tillagning och stekning på en ugnsnivå.



Undervärme

Välj denna funktion efter tillagningen för att bryna maten mer på undersidan om det behövs. Använd den lägsta ugnsnivån.



Jäsning av deg

För snabbare degjäsning. Den håller degen elastisk och förhindrar att ytan torkar.



Varmluft, Över-/undervärme: När du ställer in temperaturen under 80 °C släcks lampan automatiskt efter 30 sekunder.

SPECIAL



Konservering

För att konservera grönsaker och frukter, placera konserveringsburkar på en bakplåt fylld med vatten. Konserveringsburkarna ska ha bajonettförslutning eller skruvlock av samma storlek. Använd den lägsta falsnivån.



Torkning

För torkning av skivad frukt, grönsaker och svamp. För att den fuktmättade luften ska komma ut och frukten torka bättre rekommenderar vi att ugnsluckan öppnas då och då under torkningsprocessen.



Tallriksvärmning

För förvärmning av tallrikar för servering.



Upptining

För att tina mat (grönsaker och frukt). Upptinstiden beror på mängden och storleken på den frysta maten.



Gratinerer

För rätter som lasagne eller potatisgratäng. Tillaga gratänger och bryna.



Långsam tillagning

Tillagning vid låg temperatur. Perfekt för att tillaga känsliga livsmedel (t.ex. nötkött, kalv eller lamm).



Varmhållning

För varmhållning av maträtter. Obs! Vissa rätter kan fortsätta att tillagas och bli torra under varmhållningen. Täck över rätterna om det behövs.



Bakning med fukt

Den här funktionen är utformad för att spara energi under tillagning. När du använder den här funktionen kan temperaturen i ugnen skilja sig från inställd temperatur. Restvärmen används. Värmeeffekten kan minskas. Mer information finns i kapitlet "Daglig användning" och anvisningar om: Bakning med fukt.

ÅNGA



Uppvärmning med ånga

Uppvärmning av mat med ånga gör att ytan inte torkar. Värmen fördelas skonsamt och jämnt, vilket bevarar smaken bättre på maten du värmer upp. Funktionen kan användas för att värma mat direkt på tallriken. Du kan värma upp mer än en tallrik samtidigt med hjälp av olika nivåer i ugnen.



Brödbakning

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



Fuktighet, låg

Funktionen är lämplig för kött, fågel, ugnsrätter och grytor. Kombinationen av ånga och värme ger köttet en mör och saftig konsistens och en krispig yta.



Pizza/Paj

Bäst för pizza och andra rätter som kräver mer värme underifrån.

7.2 Anvisningar om: Bakning med fukt

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

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

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

För tillagningsinstruktioner, se kapitlet "Råd och Tips", Bakning med fukt. För allmänna energibesparingsanvisningar, se kapitlet "Energieffektivitet", Energibesparing.

7.3 Inställning: Tillagningsfunktioner

1. Slå på ugnen.
Standardtillagningsfunktionen och temperaturen visas på displayen.
2. Tryck på symbolen för tillagningsfunktionen  för att gå till undermenyn.
3. Välj tillagningsfunktion och tryck på **OK**.
Temperaturen visas på displayen.
4. Ställ in temperaturen. Tryck på **OK**.
5. Tryck på **START**.
Matlagningstermometer – du kan koppla in termometern när som helst före eller under tillagningen. Se kapitlet "Använda tillbehören, matlagningstermometer".
6. **STOP** – tryck för att stänga av tillagningsfunktionen.

7. Stäng av produkten.

7.4 Inställning: ångtillagningsfunktionen

1. Slå på ugnen. Välj symbolen för tillagningsfunktionen och tryck på den för att komma in i undermenyn.
2. Välj ångtillagningsfunktionen.
3. Tryck på OK. Temperaturinställningarna visas på displayen.
4. Ställ in temperaturen.
5. Tryck på OK.
6. Tryck på locket på vattenlådan för att öppna den.
7. Fyll vattenlådan med kallt vatten till maxnivå (ca 900 ml) tills signalen hörs eller meddelandet visas på displayen. Fyll inte vattenlådan över maxnivå. Det finns risk för vattenläckage, översvämning eller skada på inredningen.

⚠ VARNING!

Använd endast kallt kranvatten. Använd inte filterat (demineraliserat) eller destillerat vatten. Använd inga andra vätskor. Håll inte lättantändlig vätska eller alkohol i vattenlådan.

8. Tryck in vattenlådan i sitt ursprungliga läge.
9. Tryck på START.
När produkten når den inställda temperaturen avges en ljudsignal.
10. När vattenlådan blir tom på vatten hörs en ljudsignal. Fyll på vattenlådan.
11. Stäng av produkten.
Töm vattenlådan när tillagningen med ånga är klar.

⚠ VARNING!

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

Restvatten kan kondensera inuti ugnen. När tillagningen är klar, öppna ugnsluckan försiktigt. När maskinen har svalnat kan den rengöras med en mjuk trasa. Vänta minst 60 min efter varje användningstillfälle för att förhindra att hett vatten kommer ut ur vattenutloppsventilen.

7.5 Töm vattenbehållare

Kontrollampa för vattentank



Behållaren är full.



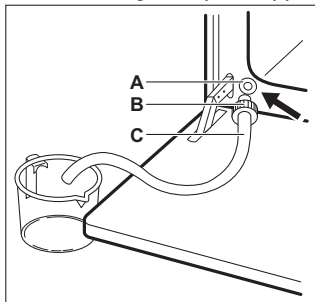
Behållaren är halvfyll.



Behållaren är tom. Fyll på behållaren.

Om du håller för mycket vatten i behållaren hamnar överskottsvattnet i botten av ugnsutrymmet via säkerhetsutloppet.

1. Stäng av produkten, låt den stå öppen och vänta tills den har kallnat.
2. Anslut tömningsslangen **C** till anslutningen **A** på utloppsventilen **B**.



3. Håll änden av röret under nivå **A** och tryck flera gånger på **B** för att samla upp kvarvarande vatten.
4. Ta loss **C** och **B** och torka ur maskinen med en mjuk svamp.

7.6 Meny

Tryck **≡** för att öppna menyn.

Menyalternativ	Program
Tillagningshjälp	Förteckning av automatiska program.
Rengöring	Förteckning av rengöringsprogram.
Favoriter	Förteckning av favoritinställningar.
Tillval	Används för att ställa in ugnskonfigurationen.

Menyalternativ	Program
Inställningar	Uppkoppling
	Välja nätverksinställningar.
	Inställningar
	Används för att ställa in ugnskonfigurationen.
	Service
	Visar programvarans version och konfiguration.

Undermeny för: Rengöring

Undermeny	Program
Pyrolytisk rengöring, snabb	Tillagningstid: 1 h.
Pyrolytisk rengöring, normal	Tillagningstid: 1 h 30 min.
Pyrolytisk rengöring, intensiv	Tillagningstid: 2 h 30 min.

Undermeny för: Tillval

Undermeny	Typ av inställning
Belysning	Tänder och släcker lampan.
Barnlås	Förhindrar oavsiktlig påslagning av ugnen. När alternativet är aktiverat visas texten Barnlås visas på displayen när du slår på produkten. Aktivera ugnen genom att sätta kodbokstäverna i alfabetisk ordning. När valet är aktiverat och produkten är avstängd är produktens lucka låst. Åtkomsten till timern, fjärrstyrningen och belysningen är tillgänglig när valet är aktiverat.
Snabb uppvärmning	Förkortar uppvärmningstiden. Det är endast tillgängligt för vissa ugnsfunktioner.
Påminnelse om rengöring	Slår på och stänger av påminnelser.
Visa klocka i standby	Slår på och stänger av tiden.
Klocka i digital stil	Ändrar formatet för tidsvisning.

Undermeny för: Uppkoppling

Undermeny	Beskrivning. Används för att:
Wi-Fi	Aktivera och avaktivera: Wi-Fi.
Fjärrstyrning	Aktivera och avaktivera fjärrstyrning. Alternativet visas endast efter påslagning av: Wi-Fi.
Automatisk fjärrstyrning	För att starta fjärrstyrningen automatiskt efter att ha tryckt . START. Alternativet visas endast efter påslagning av: Wi-Fi.
Nätverk	För att kontrollera nätverksstatus och signalstyrka på: Wi-Fi.
Glöm nätverk	Avaktivera aktuellt nätverk från automatisk anslutning till ugnen.

Undermeny för: Inställningar

Undermeny	Beskrivning
Språk	Ställer in ugnens språk.
Ljusstyrka i display	Ställer in ljusstyrkan på displayen.
Knappljud	Slår på och stänger av ljudsignal för pekkontrollerna. Det går inte att stänga av ljudsignalen för: ①.
Ljudvolym	Ställer in volymen på knappljud och signaler.
Klockslag	Ställer in aktuell tid och datum.

Undermeny för: Service

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

7.7 Inställning: Tillagningshjälp

Undermenyn Tillagningshjälp utgörs av en uppsättning extrafunktioner och program som är avsedda för särskilda rätter. Alla rätter i denna undermeny har en passande inställning. Tiden och temperaturen kan justeras under tillagningen.

För vissa maträtter kan tillagningen också styras med Matlagningstermometer. Till vilken grad maträtten ska tillagas:

- Rare
- Medium

- Well Done

1. Slå på ugnen.
2. Tryck på .
3. Tryck på . Öppna Tillagningshjälp.
4. Välj maträtt eller mattyp.
5. Placera maten inuti produkten och tryck på START.

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

8. TILLVALSFUNKTIONER

8.1 Favoriter ☆

Du kan spara dina favoritinställningar, som tillagningsfunktion, tillagningstid, temperatur eller rengöringsfunktion. Du kan spara 3 favoritinställningar.

1. Slå på ugnen.
2. Välj önskad inställning.
3. Tryck på .
4. Välj: Favoriter/Spara aktuell inställning.
5. Tryck på + för att lägga till inställningen till listan av: Favoriter.

6. Tryck på OK.
-  – tryck för att återställa inställningen.
-  – tryck för att avbryta inställningen.

8.2 Funktionslås

Funktionen förhindrar att ugnsfunktionen ändras oavsiktligt.

1. Slå på ugnen.
2. Välj en tillagningsfunktion.

3. ☆, 🔊 – tryck samtidigt för att slå på funktionen.
- ☆, 🔊 – tryck samtidigt för att stänga av funktionen.

8.3 Barnlås

Denna funktion förhindrar oavsiktlig påslagning av ugnen.

- 1. Slå på ugnen.
- 2. Tryck på .
- 3. Välj Tillval/Barnlås.
- 4. Ange kodbokstäverna i alfabetisk ordning. Barnlås är aktiverat.

Vid aktivering av denna funktion finns åtkomst till: Timer, Wi-Fi och lampa tillgänglig.

Aktivera ugnen genom att sätta kodbokstäverna i alfabetisk ordning.

Luckan är låst när denna funktion är aktiverad och produkten är avstängd.

8.4 Automatisk avstängning

Av säkerhetsskäl stängs produkten av automatiskt efter en viss tid om

tillagningsfunktionen är aktiv och inga inställningar ändras.

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

Den automatiska avstängningen fungerar inte med funktionerna: Belysning, Matlagningstermometer, Sluttid, Långsam tillagning .

8.5 Kylfläkt

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

9. KLOCKFUNKTIONER

9.1 Beskrivning av klockfunktioner

Funktion	Beskrivning
Timer	För att ställa in tillagningstiden. Maximalt är 23 t 59 min. Du kan ställa in vad som händer när tiden är ute genom att ställa in önskat: Slutalternativ.
Slutalternativ	Ljudalarm - när tiden är ute avges en ljudsignal. Du kan ställa in den här funktionen när som helst, även när produkten är avstängd. Ljudalarm och avsluta matlagning - när tiden är ute avges en ljudsignal och tillagningsfunktionen stängs av. Pop-up-meddelande endast - när tiden är ute visas meddelandet på displayen. Du kan ställa in den här funktionen när som helst, även när produkten är avstängd.

Funktion	Beskrivning
Fördröjd start	För att fördröja tillagningens start- och/ eller sluttid.
Förlängning av tid	Förlänga tillagningstiden.
Uptimer	För att visa hur länge produkten är påslagen. Maximalt är 23 t 59 min. Du kan aktivera och inaktivera funktionen. Denna funktion påverkar inte ugnens funktion.

9.2 Inställning: Klockslag

- 1. Slå på ugnen.
- 2. Tryck på: Klockslag.
- 3. Ställ in tidtagningen.
- 4. Tryck på OK.

9.3 Inställning: Timer

1. Välj uppvärmningsfunktionen och ställ in temperaturen.

2. Tryck på ☺.

3. Ställ in tiden.

Du kan välja önskat slutalternativ genom att trycka på ● ● ● .

4. Tryck på OK. Upprepa tills displayen visar huvudskärmen.

När 10 % av tillagningstiden återstår och maten inte verkar vara klar, kan man förlänga tillagningstiden. Du kan också ändra tillagningsfunktionen. Tryck på **+1min** för att förlänga tillagningstiden.

9.4 Inställning: Fördrojd start

1. Välj tillagningsfunktion och temperatur.

2. Tryck på ☺.

3. Ställ in tillagningstiden.

4. Tryck på ● ● ● .

5. Tryck på: Fördrojd start.

6. Välj önskad starttid.

7. Tryck på OK. Upprepa tills displayen visar huvudskärmen.

9.5 Inställning: Upptimer

1. Välj tillagningsfunktion och temperatur.

2. Tryck på ☺.

3. Tryck på ● ● ● .

4. Tryck på: Upptimer.

5. Skjut eller tryck på  för att se gräddningstiden på huvudskärmen.

6. Tryck på OK. Upprepa tills displayen visar huvudskärmen.

9.6 Ändra timerinställningar

Du kan ändra inställd tid när som helst under tillagningen.

1. Tryck på ☺.

2. Ställ in värdet på timern.

3. Tryck på OK.

10. ANVÄNDA TILLBEHÖREN



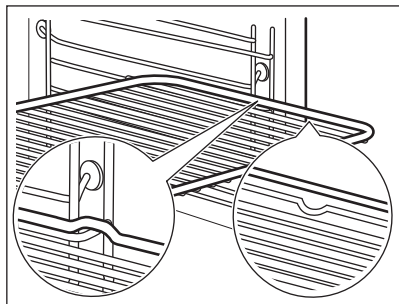
VARNING!

Se Säkerhetsavsnitten.

10.1 Sätta in tillbehör

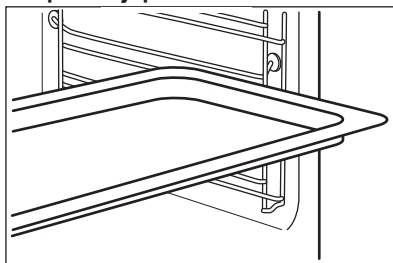
Liten inbuktning upptill ökar säkerheten. Fördjupningarna är för också enheterna tippssäkra. Den höga kanten runt hyllan hindrar att kokkärl glider av.

Galler



Sätt in gallret mellan ugnsstegens ledskenor och kontrollera att fötterna är vända nedåt.

Bakplåt / Djup form



Skjut in långpannan mellan ugnsstegarnas ledskenor.

10.2 Matlagningstermometer

Den mäter temperaturen inuti maten. Du kan använda den med varje tillagningsfunktion.

Två temperaturer ska ställas in:

- °C - temperaturen inuti ugnen: minst 120 °C.

-  - tillagningstemperaturen.

För bästa resultat:

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

Produkten beräknar en ungefärlig sluttid. Denna beror på mängden mat, värmefunktion och temperatur.

Tillagning med: Matlagningstermometer

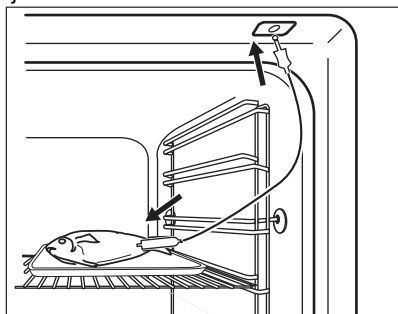
WARNING!

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

1. Slå på ugnen.
2. Ställ in en tillagningsfunktion och, vid behov, ugnstemperatur.
3. Sätt i matlagningstermometern inuti maträtten:

Kött, fågel och fisk

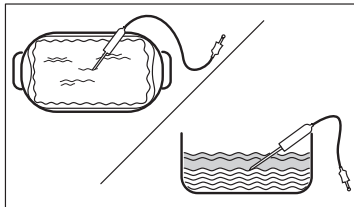
Sätt i hela matlagningstermometerns nål i mitten av köttet eller fisken på den tjockaste delen.



Gryta

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

Matlagningstermometerns spets får inte vidröra den ugnsfasta formens botten.



4. Anslut matlagningstermometern i uttaget som finns inuti produkten. Se kapitlet "Produktbeskrivning".
På displayen visas matlagningstermometerns aktuella temperatur.
5.  - tryck för att ställa in tillagningstemperaturen.
6. ● ● ● - tryck för att ställa in önskat alternativ:
 - Ljudalarm - signalen ljuder när maten når vald tillagningstemperatur.
 - Ljudalarm och avsluta matlagning - signalen ljuder och ugnen stängs av när maten når vald tillagningstemperatur.
7. Välj funktion och tryck upprepade gånger på OK för att komma till huvudskärmen.
8. Tryck på START.
När maten når den inställda temperaturen avges en ljudsignal. Kontrollera om maten är klar. Utöka tillagningstiden om det behövs.
9. Dra ut matlagningstermometerns kontakt ur uttaget och ta ut maten ur ugnen.

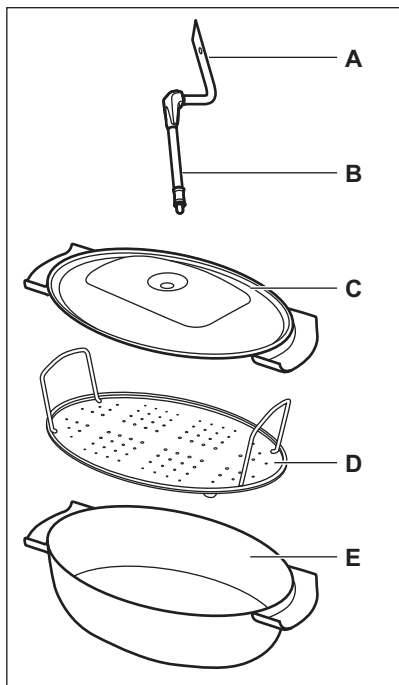
10.3 Lågkaloriform för ångtillagning



Lågkaloriformen medföljer inte produkten. Kontakta din lokala återförsäljare för mer information.

Lågkaloriform består av:

- A. Injektor - för direkt ångtillagning,
- B. Injektorrör - för ångtillagning,
- C. Lock,
- D. Stålgaller,
- E. Glasskål.



Gör inte så här:

- sätt den heta formen på kalla eller våta ytor.
- håll kalla vätskor i formen när den är varm.
- Använd formen på en het kokyta.
- Rengör formen med slipmedel, skurmedel eller skurpulver.

10.4 Ångtillagning i en lågkaloriform

1. Ställ maten på stålgrillen i formen och täck med locket.
2. Sätt injektorröret i hålet i locket.
3. Sätt formen på den andra ugsnivån nedifrån.
4. Anslut injektorröret till ånginloppet. Se kapitlet "Produktbeskrivning".
5. Ställ in maskinen för ångtillagningsfunktionen.

10.5 Direkt ångkokning

Ställ maten på stålgrillen i formen. Tillsätt lite vatten. Använd inte locket.

När stora köttportioner tillagas ska injektorn placeras i rätten.

⚠ VARNING!

Injektorn kan vara varm när maskinen är igång. Använd alltid ugnshandskar. Ta ut injektorn ur maskinen när du inte använder ångfunktionen.

1. Sätt in injektorn i injektorröret. Anslut ånginloppet med den andra änden. Se kapitlet "Produktbeskrivning".
2. Sätt formen på den första eller andra ugsnivån nedifrån. Kontrollera att injektorröret inte har fastnat. Håll injektorn borta från värmeelementet.
3. Ställ in maskinen för ångtillagningsfunktionen.

11. RÅD OCH TIPS

11.1 Tillagningsrekommendationer

Temperatur och tillagningstid i tabellerna är endast för vägledning. Hur de ska väljas beror på recept och ingrediensernas kvalitet och mängd.

Ugnen kan baka eller steka annorlunda än din gamla ugn. Tabellerna nedan visar rekommenderade inställningar för temperatur, tillagningstid och hyllposition för specifika typer av mat.

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

Symbolerna som används i tabellerna:

	Typ av mat
	Tillagningsfunktion
	Temperatur
	Tillbehör
	Ugsnivå
	Tillagningstid (min)

11.2 Bakning med fukt - rekommenderade tillbehör

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

- **Pizzaform** - mörk, icke reflekterande, diameter 28cm
- **Bakform** - mörk, icke reflekterande, diameter 26cm

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

11.3 Bakning med fukt

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

		°C		
Vetebullar, 16 st	långpanna eller djup form	180	2	20 - 30
Frallor, 9 st	långpanna eller djup form	180	2	30 - 40
Fryst pizza, 0,35 kg	Galler	220	2	10 - 15
Rulltårta	långpanna eller djup form	170	2	25 - 35
Brownie	långpanna eller djup form	175	3	25 - 30
Sufflé, 6 st	keramiska portionsformar på galler	200	3	25 - 30
Sockerkaksbotten	flan-form på galler	180	2	15 - 25
Viktoria kaka	gratängform på galler	170	2	40 - 50
Pocherad fisk, 0,3 kg	långpanna eller djup form	180	3	20 - 25
Hel fisk, 0,2 kg	långpanna eller djup form	180	3	25 - 35
Fiskfilé, 0,3 kg	pizzaform på galler	180	3	25 - 30
Pocherat kött, 0,25 kg	långpanna eller djup form	200	3	35 - 45
Shashlik, 0,5 kg	långpanna eller djup form	200	3	25 - 30
Småkakor, 16 st	långpanna eller djup form	180	2	20 - 30
Macaroons, 24 st	långpanna eller djup form	180	2	25 - 35
Muffins, 12 st	långpanna eller djup form	170	2	30 - 40
Matpaj, 20 st	långpanna eller djup form	180	2	25 - 30
Mördegskakor, 20 st	långpanna eller djup form	150	2	25 - 35
Tarteletter, 8 st	långpanna eller djup form	170	2	20 - 30
Pocherade grönsaker, 0,4 kg	långpanna eller djup form	180	3	35 - 45
Vegetarisk omelett	pizzaform på galler	200	3	25 - 30
Medelhavsgrönsaker, 0,7 kg	långpanna eller djup form	180	4	25 - 30

11.4 Information för testinstitut

Tester enligt IEC 60350-1.

				°C	
Småkakor, 20 st/plåt	Över-/undervärme	Bakplåt	3	170	20 - 35
Småkakor, 20 st/plåt	Varmluft	Bakplåt	3	150 - 160	20 - 35
Småkakor, 20 st/plåt	Varmluft	Bakplåt	2 och 4	150 - 160	20 - 35
Äppelpaj, 2 st Ø 20 cm for- mar	Över-/undervärme	Galler	2	180	70 - 90
Äppelpaj, 2 st Ø 20 cm for- mar	Varmluft	Galler	2	160	70 - 90
Fettfri sockerkaka, kak- form Ø26 cm ¹⁾	Över-/undervärme	Galler	2	170	40 - 50
Fettfri sockerkaka, kak- form Ø26 cm ¹⁾	Varmluft	Galler	2	160	40 - 50
Fettfri sockerkaka, kak- form Ø26 cm ¹⁾	Varmluft	Galler	2 och 4	160	40 - 60
Mördegskakor	Varmluft	Bakplåt	3	140 - 150	20 - 40
Mördegskakor	Varmluft	Bakplåt	2 och 4	140 - 150	25 - 45
Mördegskakor	Över-/undervärme	Bakplåt	3	140 - 150	25 - 45
Rostat bröd, 4–6 bitar ¹⁾	Grill	Galler	4	max.	1 - 5
Hamburgare, 6 stycken, 0,6 kg ²⁾	Grill	Galler, lång- panna	4	max.	20 - 30

1) Förvärm maskinen i 10 minuter.

2) Placera gallret på den tredje nivån och långpannan på den andra ugnsnivån. Förvärm maskinen i 10 minuter. Vänd maten efter halva tillagningstiden.

12. UNDERHÅLL OCH RENGÖRING



VARNING!

Se Säkerhetsavsnitten.

12.1 Rengöring

Rengöringsmedel

- Rengör ugnens framsida med en mikrofiberduk med varmt vatten och ett mildt rengöringsmedel.
- Använd en rengöringslösning för att rengöra metalldelar.
- Rengör fläckar med ett mildt diskmedel.

Daglig användning

- Torka inuti produkten efter varje användning. Fettansamling eller andra matrester kan leda till brand.

- Fukt kan kondensera i ugnen eller på ugnsluckans glas. För att minska kondensen kan man låta ugnen vara igång i 10 minuter före användning. Låt inte mat stå i ugnen längre än 20 minuter. Torka av produkten invändigt endast med en mikrofiberduk efter varje användning.

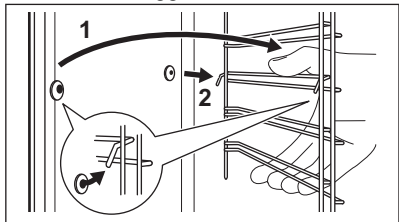
Tillbehör

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

12.2 Ta bort ugnsstegarna

Ta bort ugnsstegarna vid rengöring av produkten.

1. Stäng av ugnen och vänta tills den svalnat.
2. Dra först ut stegarnas främre del från sidoväggen.
3. Dra den bakre änden av ugnsstegen bort från sidoväggen och ta bort den.



Sätt tillbaka ugnsstegar i omvänd ordning.

Låsstiften på teleskopskenorna måste peka framåt.

12.3 Pyrolytisk rengöring

Använd den för att rengöra ugnen och bränna bort rester.



VARNING!

Det finns risk för brännskador.



FÖRSIKTIGHET!

Om andra produkter är monterade i samma skåp får de inte användas samtidigt som den här funktionen. Det kan skada ugnen.

Starta inte funktionen om du inte har stängt ugnsluckan ordentligt.

1. Stäng av ugnen och vänta tills den svalnat.
2. Ta bort alla tillbehör.
3. Rengör ugnsbotten och innerglaset på luckan med varmt vatten, mjuk trasa och mildt rengöringsmedel.
4. Slå på ugnen.
5. Tryck på /Rengöring.
6. Välj rengöringsläge.

Funktion	Tillagningstid
Pyrolytisk rengöring, snabb	1 h
Pyrolytisk rengöring, normal	1 h 30 min
Pyrolytisk rengöring, intensiv	2 h 30 min

När rengöringen startar låses ugnsluckan och lampan släcks. Kylfläkten går på en högre hastighet.

STOP – tryck för att avsluta rengöringen innan den är klar.

Använd inte ugnen förrän luckans låssymbol försvinner från displayen.

7. Stäng av maskinen när rengöringen är klar och vänta tills den har svalnat.
8. Rengör ugnen invändigt med en mjuk trasa. Ta bort rester från ugnsbotten.

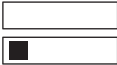
12.4 Rengöring av vattenbehållaren

1. Stäng av produkten.
2. Sätt en långpanna under ånginloppet.
3. Häll vatten i vattenlådan: 850 ml. Tillsätt citronsyra: 5 tsk. Vänta i 60 min.
4. Slå på maskinen och ställ in funktionen: Fuktighet, låg. Ställ in temperaturen på 230 °C.
5. Stäng av ugnen efter 25 min och vänta tills den svalnat.
6. Slå på maskinen och ställ in funktionen: Fuktighet, låg. Ställ in temperaturen mellan 130 och 230 °C.
7. Stäng av ugnen efter 10 minuter och vänta tills den svalnat.
8. Töm vattenbehållaren. Se avsnittet "Tömma vattenbehållaren" i "Daglig användning".

Töm vattentanken efter varje ångkokning för att förhindra kalkavlagringar.

9. Skölj ur vattenbehållaren och torka bort kvarvarande kalkrester med en mjuk trasa.
10. Rengör tömningsslangen med varmt vatten och handdiskmedel.

I tabellen nedan anges vattnets hårdhetsgrad (dH) och motsvarande nivå av kalkavlagringar och vattnets kvalitet. När vattenhårheten överskrider nivå 4 fyller du vattenlådan med vatten på flaska.

Vattenhårdhet		Testremsa	Kalkavlagringar (mg/l)	Vattenklassificering	Rengör vattenbehållaren efter
Nivå	dH				
1	0 - 7		0 - 50	mjukt	75 cykler – 2,5 månader
2	8 - 14		51 - 100	medelhårt	50 cykler – 2 månader
3	15 - 21		101 - 150	hårt	40 cykler – 1,5 månader
4	22 - 28		över 151	mycket hårt	30 cykler – 1 månad

12.5 Påminnelse om rengöring

När påminnelsen visas bör ugnen rengöras.

Använd funktionen: Pyrolytisk rengöring.

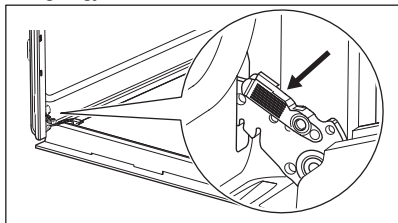
12.6 Demontering och montering av luckan

Ugnsluckan har tre glaspaneler. Du kan avlägsna ugnsluckan och de inre glaspanelerna för att rengöra dem. Läs hela instruktionerna "Ta bort och installera luckan" innan du tar bort glaspanelerna.

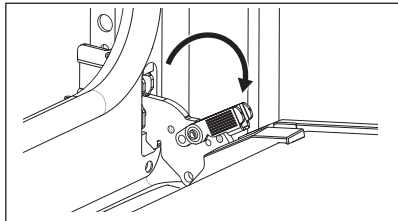
⚠ FÖRSIKTIGHET!

Använd inte ugnen utan glaspanelerna.

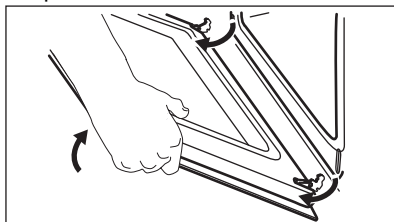
1. Öppna luckan helt och håll i båda gångjärnen.



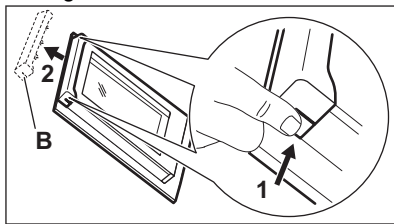
2. Lyft och dra i spärrarna tills de klickar.



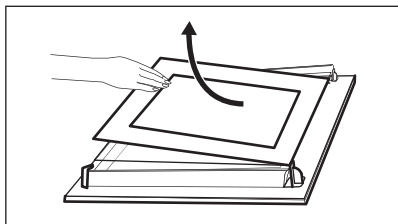
3. Stäng ugnsluckan till den första öppna positionen (halvvägs). Lyft och dra därefter för att ta bort luckan från sin plats.



4. Lägg luckan på en mjuk duk på en stabil yta.
5. Ta tag i lucklisten **B** på båda sidorna av luckans övre kant och tryck inåt för att frigöra klämläset.



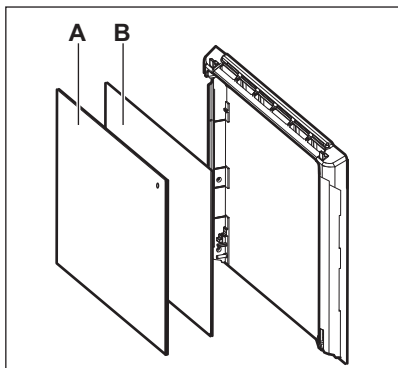
6. Dra lucklisten framåt för att ta bort den.
7. Håll i luckglaspanelerna i den övre kanten och dra försiktigt ut dem en i taget. Börja från den övre panelen. Se till att glasrutorna glider i skårorna hela vägen ut.



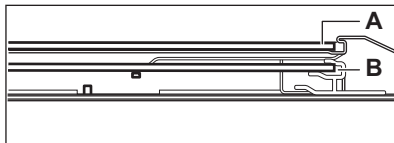
8. Rengör glaspanelerna med vatten och tvål. Torka glaspanelerna noga. Diska inte glaspanelerna i diskmaskin.
9. När rengöringen är klar, sätt tillbaka glaspanelerna och ugnsluckan. Om luckan är korrekt installerad kommer du att höra ett klick när du stänger spärrarna. Var noga med att sätta tillbaka

glaspanelerna (A och B) i rätt ordning. Kontrollera symbolen/skriften på sidan av glaspanelen. Varje glaspanel ser olika ut för att förenkla demontering och montering.

När det har installerats korrekt hörs ett klick i lucklisten.



Se till att du monterar mittpanelen av glas korrekt på sin plats.



12.7 Byte av LED-lampa

⚠ VARNING!

Risk för elektrisk stöt!
Lampan kan vara het.

1. Stäng av ugnen och vänta tills den svalnat.
2. Koppla ur produkten från eluttaget.
3. Lägg trasan på ugnens botten.

⚠ FÖRSIKTIGHET!

Håll alltid halogenlampan med en trasa för att förhindra att fettrester bränns fast på lampan.

Bakre lampa

1. Ta bort glasskyddet genom att vrida på det.
2. Rengör glasskyddet.
3. Byt ut lampan mot en passande som är värmetålig upp till 300 °C.
4. Sätt tillbaka glasskyddet.

13. FELSÖKNING

⚠ VARNING!

Se Säkerhetsavsnitten.

13.1 Vad gör jag om...

Problembeskrivning	Orsak och åtgärd
Det går inte att aktivera eller använda enheten..	Ugnen är inte ansluten till strömförsörjningen eller den är ansluten på fel sätt.
Produkten värms inte upp.	Klockan är inte inställd. Se kapitlet "Klockfunktioner" för information om hur du ställer in klockan. Luckan är inte ordentligt stängd. Säkringen har gått. Kontrollera om säkringen är orsaken till felet. Om problemet återkommer ska du kontakta en kvalificerad elektriker. Barnlås är aktiverat.
Belysningen är släckt.	Glödlampan är trasig. Byt ut lampan. Mer information finns i kapitlet "Underhåll och rengöring".
Det finns vatten i ugnsutrymmet.	Vattentanken har fyllts med för mycket vatten.
Ångkokning fungerar inte.	Det finns kalkavlagringar i ånginloppets öppning. Det finns inget vatten i vattenbehållaren.
Det tar mer än 3 min att tömma vattentanken eller vatten läcker från ångöppningen.	Det finns kalkavlagringar i ånginloppets öppning. Rengör vattenbehållaren.
 Strömavbrott stänger alltid av rengöringen. Upprepa rengöringen om det blir ett strömavbrott.	
Fel på den trådlösa nätverkssignalen.	Kontrollera om din mobila enhet är ansluten till det trådlösa nätverket. Kontrollera ditt trådlösa nätverk och din router. Starta om routern.
Ny router har installerats eller routerns inställningar har ändrats.	För att konfigurera ugnen eller den mobila enheten igen, se kapitlet "Före första användning", Trådlös anslutning.
Den trådlösa nätverkssignalen är svag.	Flytta routern så nära ugnen som möjligt.
Den trådlösa signalen har påverkats av en mikrovågsugn placerad för nära ugnen.	Stäng av mikrovågsugnen. Undvik att använda mikrovågsugnen och ugnens fjärrstyrning samtidigt. Mikrovågorna stör WiFi-signalen.

13.2 Felkoder

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

Kod och beskrivning	Lösning
C2 – Matlagningstermometer är i ugnsutrymmet under Pyrolytisk rengöring.	Ta ut Matlagningstermometer.
C3 – luckan är inte helt stängd under Pyrolytisk rengöring.	Stäng dörren.
F111 – Matlagningstermometer är inte korrekt inkopplad i uttaget.	Sätt i Matlagningstermometer helt i uttaget.

Kod och beskrivning	Lösning
F240, F439 – touchområdet på displayen fungerar inte som de ska.	Rengör ytan på displayen. Se till att det inte är någon smuts på touchområdet.
F601 – det finns ett problem med Wi-Fi-signalen.	Kontrollera nätverksanslutningen. Se kapitlet "Före första användning", Trådlös anslutning.
F604 – den första anslutningen till Wi-Fi misslyckades.	Stäng av ugnen och slå på den och försök igen. Se kapitlet "Före första användning", Trådlös anslutning.
F908 – ugnssystemet kan inte ansluta till kontrollpanelen.	Slå på och stänga av ugnen.
F602, F603 – Wi-Fi är inte tillgängligt. 1)	Slå på och stänga av ugnen.

1) Om följande felmeddelande fortsätter att visas på displayen, betyder det att ett felaktigt delsystem kan ha kopplats bort. I ett sådant fall ska du kontakta återförsäljaren eller ett auktoriserad serviceverkstad. Om något av dessa fel uppstår, fortsätter övriga ugnsfunktioner att fungera som vanligt.

13.3 Servicedata

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

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

Vi rekommenderar att du antecknar uppgifterna här:

Modell (MOD.):

Produktnummer (PNC):

Serienummer (S.N.):

14. ENERGIEFFEKTIVITET

14.1 Produktinformation och produktinformationsblad enligt EU:s ekodesign- och energimärkningsförordningar

Leverantörens namn	Electrolux
Modellidentifiering	EOK9P4B0 949494875
Energieffektivitetsindex	81.2
Energieffektivitetsklass	A+
Energiförbrukning med standardbelastning, konventionellt läge	0.93 kWh/cykel
Energiförbrukning med standardbelastning, varmluftsläge	0.69 kWh/cykel
Antal kaviteter	1
Värmekälla	Elektricitet
Volym	72 l
Typ av ugn	Inbyggd ugn
Massa	34.0 kg

14.2 Energibesparing



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

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

Använd kokkärl i metall för högre energieffektivitet.

Om möjligt, undvik att förvärma ugnen före tillagning.

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

Tillagning med varmluft

Om möjligt, använd varmluftsfunktionen för att spara energi.

Restvärme

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

Fläkten och belysningen fortsätter att vara påslagna. När du stänger av ugnen visas

restvärme på displayen. Du kan använda den värmen för varmhållning.

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

Använd restvärmen för att värma annan mat.

Varmhållning

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

Laga mat med släckt belysning

Släck belysningen under tillagning. Tänd den endast när du behöver den.

Bakning med fukt

Denna funktion används för att spara energi under tillagningen.

Med denna funktion släcks belysningen automatiskt efter 30 sekunder. Du kan tända belysningen igen, men det innebär att förväntad energibesparing minskar.

15. MILJÖSKYDD

Återvinn material med symbolen . Återvinn förpackningen genom att placera den i lämpligt kärl. Bidra till att skydda vår miljö och vår hälsa genom att återvinna avfall från elektriska och elektroniska produkter. Släng

inte produkter märkta med symbolen  med hushållsavfallet. Lämna in produkten på närmaste återvinningsstation eller kontakta kommunkontoret.

