



**OOS987NB**

<b>DA</b>	Brugsanvisning   <b>Dampovn</b>	<b>2</b>
<b>EN</b>	User Manual   <b>Steam oven</b>	<b>42</b>
<b>FI</b>	Käyttöohje   <b>Höryuuni</b>	<b>82</b>
<b>IS</b>	Notendaleiðbeiningar   <b>Gufusjóðandi ofn</b>	<b>122</b>
<b>NO</b>	Bruksanvisning   <b>Dampovn</b>	<b>163</b>
<b>SV</b>	Bruksanvisning   <b>Ångugn</b>	<b>203</b>

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



I vores indsats for at være bæredygtige reducerer vi papirmaterialer og tilbyder komplette brugervejledninger på nettet. Få adgang til hele brugervejledningen på [electrolux.com/manuals](http://electrolux.com/manuals)



Få rådgivning, brochurer, fejlfinding, service- og reparationsinformation på [electrolux.com/support](http://electrolux.com/support)



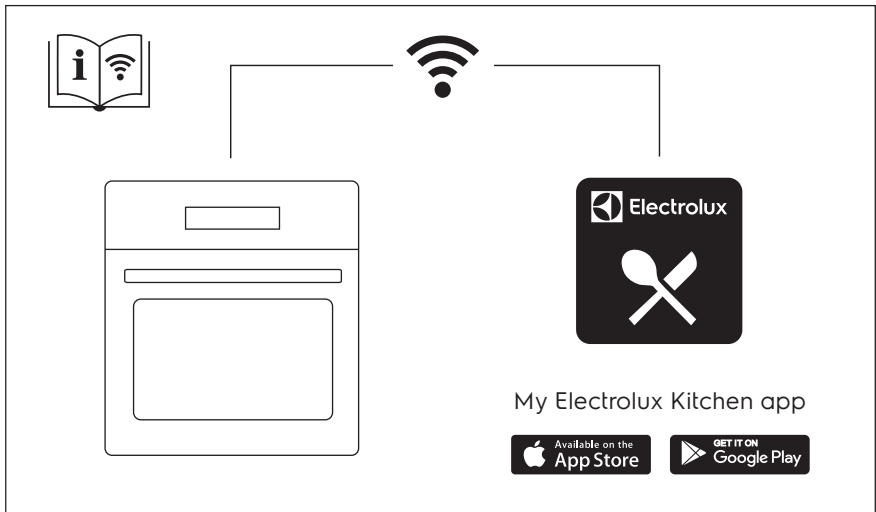
Hent **My Electrolux Kitchen**-appen for flere opskrifter, tips og fejlfinding.



Ret til ændringer uden varsel forbeholdes.

## INDHOLDSFORTEGNELSE

1. OM SIKKERHED.....	4
2. SIKKERHEDSANVISNINGER.....	5
3. PRODUKTBEKRIVELSE.....	8
4. BETJENINGSPANEL.....	10
5. FØR BRUG FØRSTE GANG.....	11
6. DAGLIG BRUG.....	13
7. URFUNKTIONER.....	19
8. BRUG AF TILBEHØRET.....	21
9. EKSTRAFUNKTIONER.....	23
10. RÅD OG TIPS.....	25
11. VEDLIGEHOLDELSE OG RENGØRING.....	28
12. FEJLFINDING.....	34
13. ENERGIEFFEKTIV.....	37
14. MENUSTRUKTUR.....	38
15. DET ER NEMT!.....	40
16. MILJØHENSYN.....	41



## 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 damprensere 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.

## 2. SIKKERHEDSANVISNINGER

### 2.1 Installation



#### **ADVARSEL!**

Apparatet må kun installeres 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.
- Installér apparatet et sikkert og velegnet sted, der opfylder installationskrav.
- Mindsteafstanden til andre apparater og enheder skal overholdes.
- Før du monterer ovnen, skal du kontrollere, om ovnlågen åbner uden modstand.
- Apparatet er udstyret med et elektrisk afkølingssystem. Det skal betjenes med den elektriske strømforsyning.
- Indbygningsskabets stabilitet skal opfylde kravene i DIN 68930.

Kabinettets minimumshøjde (kabinets minimumshøjde under bordpladen)	578 (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	567 mm
Apparatets indbygningsdybde	546 mm
Dybde med åben dør	1027 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
Monteringsskruer	4x25 mm

## 2.2 EI-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 skrugevind 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.
- Dette apparat er forsynet med et stik og en strømledning.

## 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, brand eller skade på 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 jævnligt apparatet for at forhindre forringelse af overfladematerialet.
- Rengør apparatet med en fugtig, blød klud. Brug kun neutrale rengøringsmidler. Brug ikke slibende midler, skuresvampe, opløsningsmidler eller metalgenstande.
- Hvis du bruger en ovnspray, skal du følge instruktionerne på dens emballage.

## 2.5 Tilberedning med kombidamp

### ADVARSEL!

Risiko for forbrændinger og beskadigelse af apparatet.

- Frigivet damp kan forårsage forbrændinger:
  - Vær forsigtig, når du åbner apparatets låge, når funktionen er tændt. Der kan slippe damp ud.
  - Åbn apparatets låge forsigtigt efter tilberedning med damp.

## 2.6 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.

## 2.7 Service

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

## 2.8 Bortskaffelse

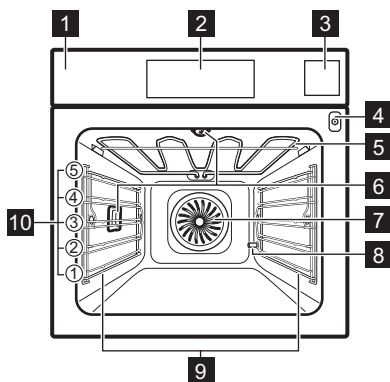
### ⚠ ADVARSEL!

Risiko for personskade eller kvælning.

- Kontakt din genbrugsplads ang. oplysninger om, hvordan produktet bortskaffes korrekt.
- Tag stikket ud af kontakten.
- Klip netledningen af tæt ved apparatet og bortskaf den.
- Fjern lågelåsen for at forhindre, at børn eller kæledyr bliver fanget i apparatet.

## 3. PRODUKTBEKRIVELSE

### 3.1 Generelt overblik

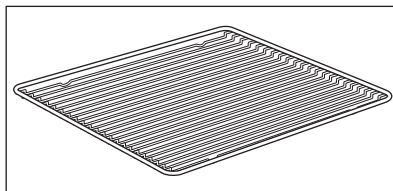


- 1 Betjeningspanel
- 2 Display
- 3 Vandbeholder
- 4 Stik til termometer
- 5 Varmelegeme
- 6 Ovn-pære
- 7 Blæser
- 8 Afkalkning af afløbsrøret
- 9 Ovnribbe, udtagelig
- 10 Ovnriller

### 3.2 Tilbehør

#### Grillrist

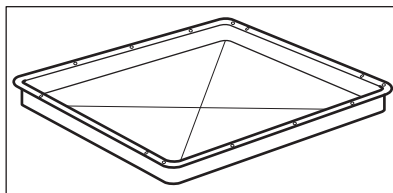
Til kogegrej, kageforme, stege.





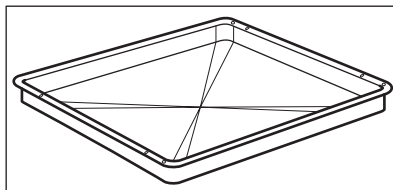
### Bageplade

Til kager og småkager.



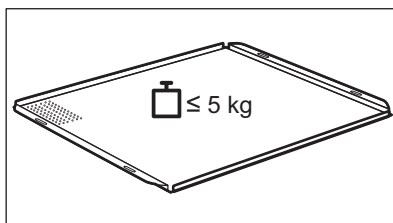
### Grill-/bradepande

Til at bage og stege eller som en pande til opsamling af fedt.



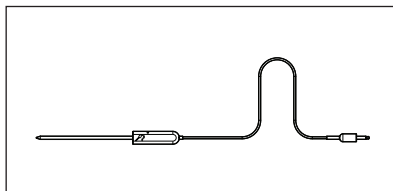
### Professionelle plader

Til boller, kringler og småkager. Velegnet til dampfunktioner. Misfarvning af overfladen har ingen indvirkning på funktionerne.



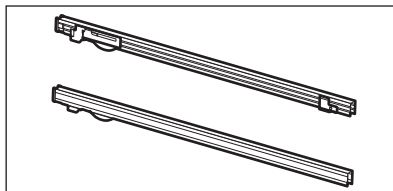
### Termometer

Til måling af temperaturen i maden.



### Teleskopskinner

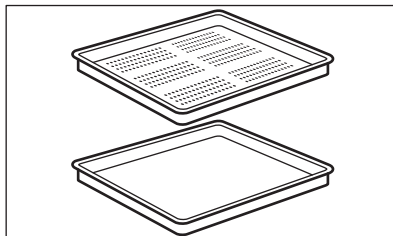
Til at indsætte og fjerne plader og trådrist lettere.



### Indstilling af damp

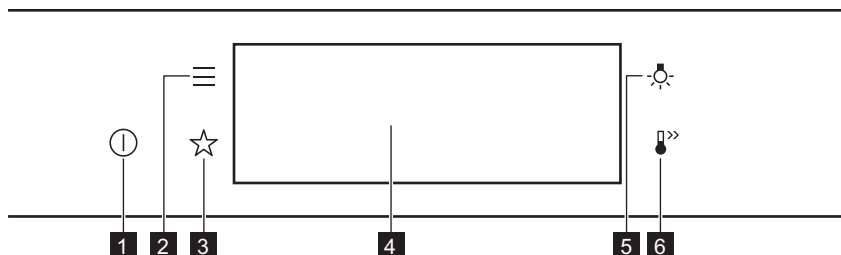
Én ikke-perforeret og én perforeret fødevarer beholder.

Dampsættet dræner kondensvandet væk fra fødevarer under damptilberedningen. Brug det til at tilberede grønt, fisk, kyllingebryst. Sættet egner sig ikke til mad, som skal tilberedes med vand, f.eks. ris, polenta, pasta.



## 4. BETJENINGSPANEL

### 4.1 Oversigt over betjeningspanel



<b>1</b>	TIL / FRA	Tryk og hold nede for at tænde og slukke apparatet.
<b>2</b>	Menu	Angiver apparatets funktioner.
<b>3</b>	Favoritter	Angiver favoritindstillingerne.
<b>4</b>	Display	Viser apparatets aktuelle indstillinger.
<b>5</b>	Lampeafbryder	Til at tænde og slukke lampen.
<b>6</b>	Hurtig opvarmning	Til at tænde og slukke funktionen: Hurtig opvarmning.



Tryk på



Flyt



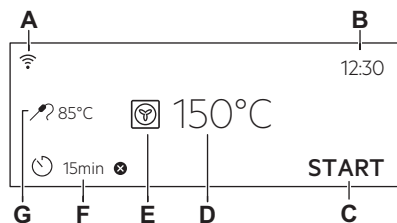
Tryk og hold inde

Rør overfladen med en fingerspids.

Lad fingerspids glide over overfladen.

Rør overfladen i 3 sekunder.

### 4.2 Display



Display med vigtige funktioner indstillet.

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

## Displaylamper

**Grundlæggende lamper** - til navigation på displayet.

OK

For at bekræfte valget/indstillingen.



For at gå ét niveau tilbage i menuen.



For at fortryde den sidste handling.



For at slå tilvalgene til og fra.

**Akustisk alarm funktionslamper** - når den indstillede tilberedningstid er slut, høres signalet.



Funktionen er tændt.



Funktionen er tændt.

Tilberedningen stopper automatisk.



Den akustiske alarm slukkes.

**Timerlamper**



For at indstille funktionen: Udsøkt start.



For at annullere indstillingen.

**Wi-Fi indikator** - ovnen kan tilsluttes wi-fi.



Wi-Fi Forbindelsen er koblet til.

**Fjernbetjent tilstand indikator** - ovnen kan fjernbetjenes.



Fjernbetjent tilstand er tændt.

## 5. FØR BRUG FØRSTE GANG

### ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

### 5.1 Indledende rengøring



**Trin 1**

Fjern al tilbehøret fra ovnen og tag de udtagelige ovnribber ud af ovnen.



**Trin 2**

Brug kun en mikrofiberklud, varmt vand og et mildt rengøringsmiddel til at rengøre apparatet og tilbehøret, .



**Trin 3**

Placér tilbehøret og de aftagelige ribber i apparatet.

### 5.2 Første tilslutning



Displayet viser velkomstmeddelelsen efter den første forbindelse.

Du skal indstille: Sprog, Lysstyrke display, Panelsignal, Signal volume, Vandets hårdhed, Aktual tid.

## 5.3 Trådløs forbindelse

For at tilslutte apparatet skal du bruge:

- Et trådløst netværk med internetforbindelsen.
- En mobilenhed, der er forbundet til det samme trådløse netværk.

<b>Trin 1</b>	Sådan downloades My Electrolux Kitchen app'en: Scan QR-koden på typeskiltet med kameraet på din mobilenhed for at blive omdirigeret til Electrolux' hjemmeside. Typeskiltet sidder på ovnsens frontramme. Du kan også downloade appen direkte fra app store.
<b>Trin 2</b>	Følg instruktionerne i introduktionen til appen.
<b>Trin 3</b>	Tænd for apparatet.
<b>Trin 4</b>	Tryk på:  . Vælg: Indstillinger / Forbindelser.
<b>Trin 5</b>	 - skub eller tryk for at tænde: Wi-Fi.
<b>Trin 6</b>	Apparatets trådløse modul starter inden for 90 sek.

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)
Wi-fi-modul	NIUS-50

## 5.4 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).

## 5.5 Indledende forvarmning

Forvarm den tomme ovn, inden ibrugtagning.

<b>Trin 1</b>	Fjern al tilbehøret fra ovnen og tag de udtagelige ovnribber ud af ovnen.
<b>Trin 2</b>	Indstil den maksimale temperatur for funktionen:  . Lad ovnen være tændt i 1 t.
<b>Trin 3</b>	Indstil den maksimale temperatur for funktionen:  . Lad ovnen være tændt i 15min.

 Ovnens kan udsende lugt og røg under forvarmning. Kontroller, at rummet er udluftet.

## 5.6 Indstil: Vandets hårdhed

Når du slutter ovnen til strømmettet for første gang, skal du indstille vandets hårdhedsgrad. Brug testpapiret, der fulgte med dampsettet.

**Trin 1**

Læg testpapiret i vand i ca. 1 sek. Anbring ikke testpapiret under rindende vand.

**Trin 2**

Ryst testpapiret fri for overskydende vand.

**Trin 3**

Se efter 1 min. vandets hårdhed på nedenstående tabel.

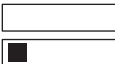



**Trin 4**

Indstil vandets hårdhedsgrad: Menu / Indstillinger / Opsætning / Vandets hårdhed.

 Testpapirets farver fortsætter med at ændre sig. Kontrollér vandets hårdhed senere end 1 min. efter testen.

Du kan ændre vandets hårdhedsgrad i menuen: Indstillinger / Opsætning / Vandets hårdhed.

Tabellen viser vandets hårdhedsgrad (dH) med det tilsvarende niveau af kalkaflejring og vandklassificering. Juster vandets hårdhedsgrad ifølge tabellen.

Vandets hårdhed		Testpapir	Kalkaflejring (mmol/l)	Kalkaflejring (mg/l)	Vandklassificering
Niveau	dH				
1	0 - 7		0 - 1.3	0 - 50	blødt
2	8 - 14		1.4 - 2.5	51 - 100	moderat hårdt
3	15 - 21		2.6 - 3.8	101 - 150	hårdt
4	≥ 22		≥ 3,9	≥ 151	Meget hård

Når vandets hårdhedsgrad er 4, skal du fylde vandbeholderen med flaskevand.

## 6. DAGLIG BRUG

### ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

### 6.1 Indstilling: Ovnfunktioner

**Trin 1** Tænd for ovnen. Displayet viser standardovnfunktionen.

**Trin 2** Tryk på symbolet for ovnfunktionen  for at gå ind i undermenuen.

**Trin 3** Vælg varmfunktionen og tryk på: **OK**. Displayet viser: temperatur.

**Trin 4** Indstil: temperatur. Tryk: **OK**.

**Trin 5** Tryk på: **START**.  
Termometer - du kan når som helst tilslutte termometeret før eller under tilberedningen.

---

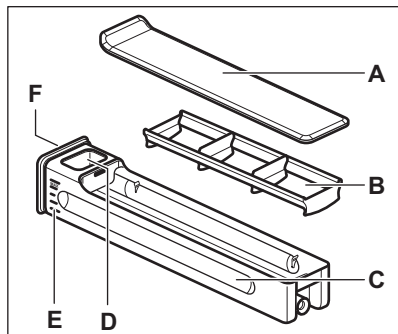
STOP - tryk for at slukke for ovnfunktionen.

---

Trin 6 Sluk for ovnen.

---

## 6.2 Vandbeholder

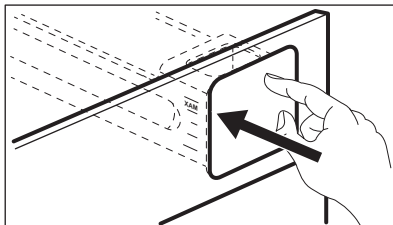


- A. Låg
- B. Bølgebryder
- C. Beholder
- D. Vandopfyldningsåbning
- E. Måleskala
- F. Frontdæksel

## 6.3 Anvendelse: Vandbeholder

---

Trin 1 Tryk på vandbeholderens forreste dæksel.



---

Trin 2 Fyld vandbeholderen op til maksimalt niveau. Du kan gøre det på to måder:

**A:** Lad vandbeholderen være inde i ovnen, og hæld vand fra en beholder.

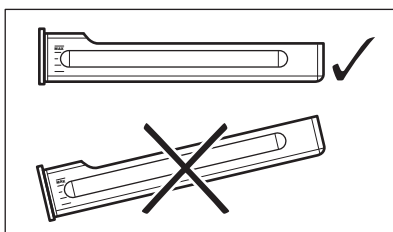
**B:** Fjern vandbeholderen fra ovnen, og fyld den fra en vandhane.

---

Trin 3 Bær vandbeholderen i vandret stilling, så du ikke spilder vand.

---

Trin 4 Når du fylder vandbeholderen, skal du indsætte den i samme position. Skub frontdækslet, indtil vandbeholderen er inde i ovnen.



---



Trin 5 Tøm vandbeholderen, hver gang du har brugt den.

---

 **FORSIGTIG!**



Hold vandbeholderen væk fra varme overflader.

## 6.4 Sådan indstilles: Steamify - - Damp-ovnfunktioner

<b>Trin 1</b>	Tænd for ovnen. Vælg symbolet for ovnfunktionen, og tryk på det for at gå ind i undermenuen.
<b>Trin 2</b>	Tryk på  . Indstil dampovnfunktionen.
<b>Trin 3</b>	Tryk på: <b>OK</b> . Displayet viser temperaturindstillingerne.
<b>Trin 4</b>	Indstil temperaturen. Type af dampovnfunktion afhænger af den indstillede temperatur.
<b>Fuld damp</b> 50 - 100°C	Til dampning af grøntsager, korn, bælgfrugter, skaldyr, terrine og desserter, der spises med ske.
<b>Høj damp til stuvning</b> 105 - 130°C	Til tilberedning af småkogt og braiseret kød eller fisk, brød og fjerkræ såvel som cheesecake og sammenkogte retter.
<b>Medium damp til sprød skorpe</b> 135 - 150°C	Til kød, sammenkogte retter, fyldte grøntsager, fisk og gratin. På grund af kombinationen af damp og varme får kødet en saftig og mør konsistens og en sprød skorpe. Hvis du indstiller timeren, tændes grillfunktionen automatisk i de sidste minutter af tilberedningsprocessen for at give retten en let gratin.
<b>Lav damp til bagning og stegning</b> 155 - 230°C	Til stegte og bagte retter, kød, fisk, fjerkræ, fyldt butterdej, tærter, muffins, gratin, grøntsager og bagte varer. Hvis du indstiller timeren og stiller maden på den første rille, tændes der automatisk for undervarme i de sidste minutter af tilberedningsprocessen for at give retten en sprød bund.
<b>Trin 5</b>	Tryk på: <b>OK</b> .
<b>Trin 6</b>	Tryk på låget på vandbeholderen for at åbne og fjerne det.
<b>Trin 7</b>	Fyld koldt vand i vandbeholderen til det maksimale niveau (ca. 950 ml vand). Vandforsyningen er tilstrækkelig til ca. 50 minutter.
<div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"><p> <b>ADVARSEL!</b></p><p>Brug kun koldt postevand. Brug ikke filtreret (demineraliseret) eller destilleret vand. Brug ikke andre væsker. Hæld ikke brændbare eller alkoholiske væsker i vandbeholderen.</p></div>	
Brug måleskalaen på vandbeholderen.	
<b>Trin 8</b>	Tør om nødvendigt ydersiden af vandbeholderen med en blød klud. Skub vandbeholderen til dens oprindelige position.
<b>Trin 9</b>	Tryk på: <b>START</b> . Der kommer damp efter ca. 2 min. Når ovnen når den indstillede temperatur, udsendes et signal.
<b>Trin 10</b>	Når vandbeholderen løber tør for vand, udsendes signalet. Fyld vandbeholderen igen. Ved slutningen af tilberedningen kører køleblæserne hurtigere for at fjerne dampen.

<b>Trin 11</b>	Sluk for ovnen.
<b>Trin 12</b>	Tøm vandbeholderen, når tilberedningen med damp ender.
<b>Trin 13</b>	Restvand kan kondensere i ovnrummet. Åbn ovnlågen forsigtigt efter tilberedning. Når ovnen er kold, skal du tørre ovnrummet med en blød klud.

## 6.5 Indstilling: SousVide-tilberedning

<b>Trin 1</b>	Tænd for ovnen. Vælg symbolet for ovnfunktionen, og tryk på det for at gå ind i undermenuen.
<b>Trin 2</b>	Tryk på:  .
<b>Trin 3</b>	Tryk på: <b>OK</b> . Displayet viser temperaturindstillingerne.
<b>Trin 4</b>	Indstil temperaturen og tryk på: <b>OK</b> .
<b>Trin 5</b>	Tryk på  . Displayet viser timerindstillinger.
<b>Trin 6</b>	Indstil timeren og tryk på: <b>OK</b> .
<b>Trin 7</b>	Tryk på: <b>START</b> .
<b>Trin 8</b>	Vandrester kan ophobe sig på vakuumposerne og i ovnrummet. Åbn ovnlågen forsigtigt efter tilberedning. Brug en tallerken og et håndklæde, når vakuumposerne tages ud. Når ovnen er kold, skal du fjerne vandet fra bunden af ovnrummet med en svamp. Tør ovnrummet med en blød klud.

## 6.6 Indstilling: Hjælp til tilberedning



Hver ret i denne undermenu har en anbefalet funktion og temperatur. Du kan justere tiden og temperaturen.

Til nogle retter kan du også tilberede med:

- Termometer

Den grad, en ret tilberedes ved:








- Rød eller Mindre
- Medium
- Gennemstegt eller Mere

<b>Trin 1</b>	Tænd for ovnen.
<b>Trin 2</b>	Tryk på:  .
<b>Trin 3</b>	Tryk på:  . Angiv: Hjælp til tilberedning.
<b>Trin 4</b>	Vælg en ret eller en type af madvare.
<b>Trin 5</b>	Tryk på: <b>START</b> .












## 6.7 Ovnfunktioner

### STANDARD






Ovnfunktion	Applikation
 Grillstegning	Til grillstegning af tynde stykker mad og til ristning af brød.
 Turbogrill	Til stegning af større stykker kød eller fjerkræ med ben på én hyldeposition. For at lave gratiner og til at brune.
 Varmluft	Bagning på op til tre ovnriller samtidig og til tørring af fødevarer. Indstil temperaturen 20 - 40 °C lavere end ved Over-/undervarme.
 Frosne madvarer	Til tilberedning af sprøde færdigretter (f.eks. pommes frites, kartoffelbåde eller forårsruller).
 Over-/undervarme	Til bagning og stegning af mad på én ovnrille.
 Pizza	Til at bage pizza. Til at lave en kraftig brun og en sprød bund.
 Undervarme	Til bagning af kager med sprød bund og til henkogning.





### SPECIALPROGRAMMER

Ovnfunktion	Applikation
 Henkogning	Til henkogning af grøntsager (f.eks. pickles).
 Tørring	Til tørring af skåret frugt, grøntsager og champignoner.
 Yoghurt funktion	Til at lave yoghurt. Lampen er slukket med denne funktion.

Ovnfunktion	Applikation
 <b>Tallerkenvarmer</b>	Til at forvarme tallerkener til servering.
 <b>Optøning</b>	Til optøning af mad (grøntsager og frugt). Optøningstiden afhænger af mængde og omfang af de de frosne madvarer.
 <b>Gratiner</b>	Til retter som lasagne eller kartoffelgratin. Til at lave gratiner og til at brune.
 <b>Lavtemperaturstegning</b>	Til tilberedning af møre, saftige stege.
 <b>Holde varm</b>	Til at holde maden varm.
 <b>Fugtig varmluft</b>	Denne funktion er beregnet til at spare energi under madlavning. Når du bruger denne funktion, kan temperaturen i ovnrummet variere fra den indstillede temperatur. Restvarmen anvendes. Varmeeffekten kan blive reduceret. Få flere oplysninger i kapitlet "Daglig brug", Bemærkninger til: Fugtig varmluft.

## DAMP

Ovnfunktion	Applikation
 <b>Steamify</b>	Brug damp til dampning, kogning, let skorpedannelse, bagning og stegning.
 <b>SousVide-tilberedning</b>	Funktionsnavnet henviser til en tilberedningsmetode i vakuumforseglede plastikposer ved lave temperaturer. Se afsnittet SousVide-tilberedning nedenfor og kapitlet "Råd og tips" med madlavningstabellerne for at finde flere oplysninger.
 <b>Opvarmning med damp</b>	Genopvarmning af mad med damp forhindrer, at overfladen bliver tør. Varme fordeles på en blid og jævn måde, hvilket gør det muligt at genoprette smag og aroma, som var maden lige blevet tilberedt. Denne funktion kan bruges til at genopvarme mad direkte på en tallerken. Du kan genopvarme mere end én tallerken ad gangen ved hjælp af forskellige hyldepositioner.
 <b>Brød</b>	Brug denne funktion til at bage brød og småt gærbrød med en sprødhed, farve og glans, som var de bagt af en professionel bager.
 <b>Hævning af dej</b>	For at mindske tiden for hævnings af gærdej. Det forhindrer, at dejoverfladen bliver tør og holder dejen elastisk.

Ovnfunktion	Applikation
 <b>Fuld damp</b>	Til dampning af grøntsager, tilbehør eller fisk
 <b>Fugtighed høj</b>	Funktionen er egnet til at tilberede lækre retter som creme, flan, terrine og fisk.
 <b>Fugtighed medium</b>	Funktionen er velegnet til tilberedning af stuvet og braiseret kød samt brød og sød gærdej. Grundet kombinationen af damp og varme får kødet en saftig og mør tekstur, og bagværk med gærdej får en sprød og skinnende overflade.
 <b>Fugtighed lav</b>	Funktionen er velegnet til kød, fjerkræ, ovnretter og sammenkogte retter. Takket være kombinationen af damp og varme får kødet en mør og saftig konsistens sammen med en sprød overflade.

## 6.8 Bemærkninger om:Fugtig varmluft

Denne funktion blev anvendt til at overholde kravene i energiforbrugsklassen og økodesign (i overensstemmelse med 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 højeste energieffektivitet, der er mulig.

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

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

## 7. URFUNKTIONER

### 7.1 Beskrivelse af urfunktioner

Urfunktioner	Applikation
Tilberedningstid	Indstilling af tilberedningslængden. Maksimum er 23 t 59 min.
Afslut handling	For at indstille hvad der sker, når timeren ophører med at tælle.
Udskudt start	For at udskyde starten og/eller tilberedningens afslutning.
Forlængelse af tid	For at forlænge tilberedningstiden.
Påmindelse	Bruges til at indstille en nedtælling. Maksimum er 23 t 59 min. Denne funktion har ikke indflydelse på ovnen.
Optimer	Overvåger, hvor længe funktionen er i gang. Optimer - du kan tænde og slukke den.

## 7.2 Indstilling: Urfunktioner

### Indstilling af uret

Trin 1 Tænd for ovnen.

Trin 2 Tryk: Aktuell tid.

Trin 3 Indstil tid. Tryk på: **OK**.

### Indstilling af tilberedningstid

Trin 1 Vælg ovnfunktion og indstil temperaturen.

Trin 2 Tryk på: .

Trin 3 Indstil tid. Tryk på: **OK**.

### Sådan vælges tilvalg for sluttid

Trin 1 Vælg ovnfunktion og indstil temperaturen.

Trin 2 Tryk på: .

Trin 3 Indstil tilberedningstiden.

Trin 4 Tryk: ● ● ● .

Trin 5 Tryk: Afslut handling.

Trin 6 Vælg den foretrukne: Afslut handling.

Trin 7 Tryk på: **OK**. Gentag handlingen, indtil displayet viser hovedskærmen.

### Sådan udsættes tilberedningsstarten

Trin 1 Indstil en ovnfunktion og temperaturen.

Trin 2 Tryk på: .

Trin 3 Indstil tilberedningstiden.

Trin 4 Tryk: ● ● ● .

Trin 5 Tryk: Udskudt start.

Trin 6 Vælg værdien.

Trin 7 Tryk på: **OK**. Gentag handlingen, indtil displayet viser hovedskærmen.

### Forlængelse af tilberedningstid

Når der er 10% tilberedningstid tilbage, og maden ikke lader til at være klar, kan du forlænge tilberedningstiden. Du kan også ændre ovnfunktionen.

Tryk på **+1min** for at forlænge tilberedningstiden.

## Ændring af timerindstillinger

**Trin 1** Tryk på: 

**Trin 2** Indstil timerværdien.

**Trin 3** Tryk på: **OK**.

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

## 8. BRUG AF TILBEHØRET

### **ADVARSEL!**

Se kapitlerne om sikkerhed.

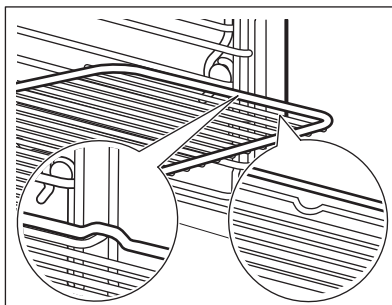
### 8.1 Isætning af tilbehør

En lille fordybning i toppen øger sikkerheden. Fordybningerne er også antivippe-

anordninger. Den høje kant rundt om hylden forhindrer kogegrej i at glide af hylden.

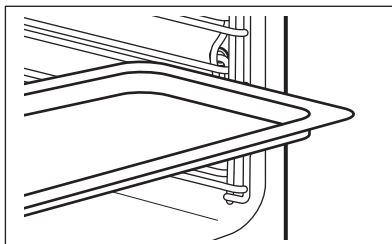
#### **Grillrist:**

Skub risten mellem ovnribbens skinner, .



#### **Bageplade / Dyb bradepande:**

Skub den dybe bradepande ind mellem ovnribbens skinner.



### 8.2 Termometer

Termometer - måler temperaturen i maden. Du kan bruge det med hver ovnfunktion.

## Der skal indstilles to temperaturer:



Ovntemperaturen: mindst 120 °C.



Kernetemperaturen.

## For de bedste madlavningsresultater:

Ingredienserne bør være ved stuetemperatur.

Brug den ikke til flydende retter.

Under tilberedning skal det forblive i retten.

Ovnen beregner en omtrentlig afslutning af tilberedningstiden. Den afhænger af mængden af mad, den indstillede ovnfunktion og temperaturen.

## 8.3 Anvendelse: Termometer

**Trin 1** Tænd for ovnen.

**Trin 2** Vælg en ovnfunktion og evt. ovntemperatur.

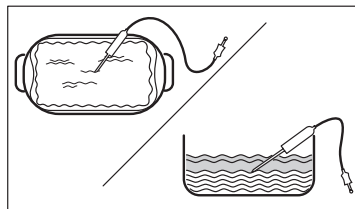
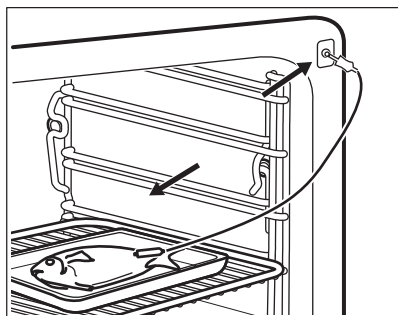
**Trin 3** Indsæt: Termometer.

### Kød, fjerkræ og fisk

Indsæt spidsen af Termometer i midten af kød, fisk, om muligt i den tykkeste del. Sørg for, at mindst 3/4 af Termometer er inde i retten.

### Sammenkogte retter

Indsæt spidsen af Termometer lige midt i gryden. Termometer bør stabiliseres ét sted under bagning. Brug en fast ingrediens til at opnå dette. Brug stegefadets kant til at understøtte termometerets Termometer. Spidsen af Termometer må ikke berøre bunden af et stegefad.




**Trin 4** Stik: Termometer i stikket på ovnens forside. Displayet viser den aktuelle temperatur af: Termometer.

**Trin 5**  - tryk for at indstille termometerets kernetemperatur.

**Trin 6**

- • • - tryk for at indstille den foretrukne valgmulighed:
- Akustisk alarm - når maden når den indstillede kernetemperatur, udsendes et signal.
- Akustisk alarm og stop tilberedning - når maden når den indstillede kernetemperatur, udsendes et signal, og ovnen stopper.

<b>Trin 7</b>	Vælg muligheden og tryk gentagne gange på: <b>OK</b> for at gå til hovedskærmen.
<b>Trin 8</b>	Tryk på: <b>START</b> . Når maden når den indstillede temperatur, udsendes et signal. Du kan vælge at stoppe eller fortsætte tilberedningen for at sikre, at maden er gennemstegt.
<b>Trin 9</b>	Fjern Termometer stikket ud af stikket, og tag retten ud af ovnen.


 **ADVARSEL!**


Der er risiko for forbrænding. Termometer bliver varm. Pas på, når du trækker det ud og fjerner det fra maden.

## 9. EKSTRAFUNKTIONER

### 9.1 Sådan gemmer du: Favoritter

Du kan gemme dine favoritindstillinger, som f.eks. ovnfunktionen, tilberedningstiden, temperaturen eller rengøringsfunktionen. Du kan gemme 3 favoritindstillinger.



<b>Trin 1</b>	Tænd for apparatet.
<b>Trin 2</b>	Vælg den foretrukne indstilling.
<b>Trin 3</b>	Tryk på:  . Vælg: Favoritter.
<b>Trin 4</b>	Vælg: Gem aktuelle indstillinger.
<b>Trin 5</b>	Tryk på <b>+</b> for at føje indstillingen til listen over: Favoritter. Tryk på <b>OK</b> .

 - tryk for at nulstille indstillingen.

 - tryk for at annullere indstillingen.

### 9.2 Panel lås



Denne funktion forhindrer en utilsigtet ændring af ovnfunktionen.

<b>Trin 1</b>	Tænd for apparatet.
<b>Trin 2</b>	Indstil en ovnfunktion.
<b>Trin 3</b>	 ,  - tryk samtidigt for at aktivere funktionen.

Gentag trin 3 for at slå funktionen fra.

### 9.3 Automatisk slukning

Af sikkerhedsgrunde slukkes ovnen efter nogen tid, hvis en ovnfunktion er i gang, og du ikke ændrer nogen af indstillingerne.

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



200 - 230

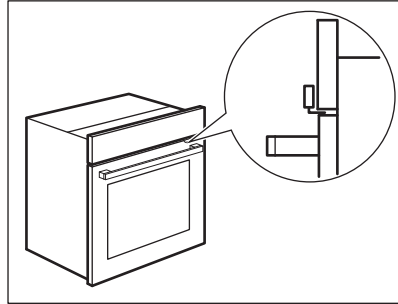


5.5

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

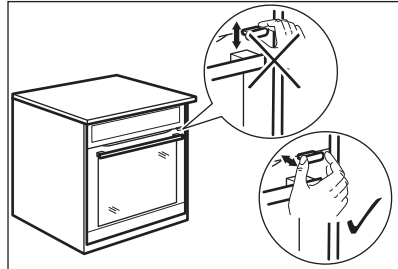
## 9.5 Mekanisk lågelås

Lågelåsen er ulåst, når du køber ovnen.



### **⚠ FORSIGTIG!**

Bevæg ikke lågelåsen vertikalt.  
Tryk ikke på lågelåsen, når du lukker ovnlågen.

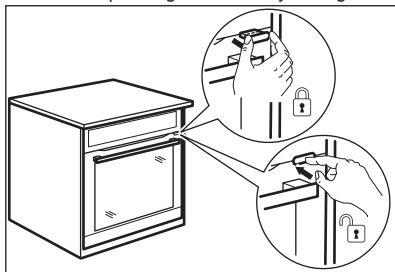


## 9.6 Anvendelse: Mekanisk lågelås

**Trin 1** Træk lågelåsen frem, indtil den låses, for at låse lågen.



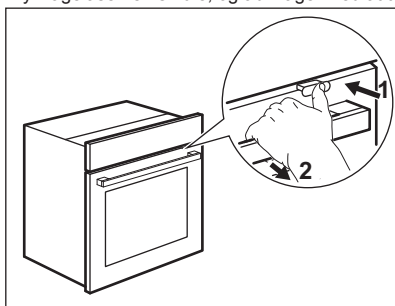
**Trin 2** For at låse op for lågen skal du trykke lågelåsen tilbage i panelet.



## Åbning af den låste låge

Du kan åbne lågen, når den mekaniske lågelås er låst.

**Trin 1** Tryk lågelåsen en smule, og åbn lågen ved at trække den med håndtaget.



Når du lukker lågen, skal du sørge for, at lågelåsen forbliver låst.

## 10. RÅD OG TIPS

### 10.1 Anbefalinger til tilberedning



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






Din ovn bager eller steger muligvis anderledes end den ovn, du havde før. Rådene herunder viser anbefalede indstillinger for temperatur, tilberedningstid og hyldeposition for specifikke typer mad.

Hvis du ikke kan finde indstillinger til en speciel opskrift, kan du se efter en lignende.

Få flere tilberedningsanbefalinger i madlavningstabellerne på vores website. For at finde madlavningstips skal du kontrollere PNC-nummeret på typeskiltet på forsiden af ovnrummet.


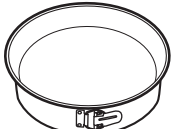


### 10.2 Fugtig varmluft

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

		 (°C)		 (min.)
Søde boller, 16 stk.	bageplade eller bradepande	180	2	25 - 35
Roulade	bageplade eller bradepande	180	2	15 - 25
Hel fisk, 0,2 kg	bageplade eller bradepande	180	3	15 - 25
Småkager, 16 stk.	bageplade eller bradepande	180	2	20 - 30
Makroner, 24 stk.	bageplade eller bradepande	160	2	25 - 35
Muffins, 12 stk.	bageplade eller bradepande	180	2	20 - 30
Madtærte, 20 stk.	bageplade eller bradepande	180	2	20 - 30
Småkager af mørdej, 20 stk.	bageplade eller bradepande	140	2	15 - 25
Små tærter, 8 stk.	bageplade eller bradepande	180	2	15 - 25

### 10.3 Fugtig varmluft - anbefalet tilbehør

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






			
<b>Pizzaform</b>	<b>Bageform</b>	<b>Ramekiner</b>	<b>Tærtbundform</b>
Mørk, ikke-reflekterende 28 cm diameter	Mørk, ikke-reflekterende 26 cm diameter	Keramisk 8 cm diameter, 5 cm højde	Mørk, ikke-reflekterende 28 cm diameter






### 10.4 Madlavningstabeller for testinstitutter

#### Information til testinstitutter





Tests i overensstemmelse med: EN 60350, IEC 60350.

Bagning i ét lag - bagning i forme






		 °C	 min	
Fedtfattig sandkage	Varmluft	160	45 - 60	2
Fedtfattig sandkage	Over-/undervarme	160	45 - 60	2

		 °C	 min	
Æbletærte, 2 forme Ø20 cm	Varmluft	160	55 - 65	2
Æbletærte, 2 forme Ø20 cm	Over-/undervarme	180	55 - 65	1
Smørkager	Varmluft	140	25 - 35	2
Smørkager	Over-/undervarme	140	25 - 35	2

Bagning i ét lag - lagkagebunde  
Brug den tredje ovnrille.

		 °C	 min
Små kager i form, 20 stk./plade, forvarm den tomme ovn	Varmluft	150	20 - 30
Små kager i form, 20 stk./plade, forvarm den tomme ovn	Over-/undervarme	170	20 - 30





Bagning i flere lag - lagkagebunde

		 °C	 min	
Smørkager	Varmluft	140	25 - 45	2 / 4
Små kager i form, 20 stk./ plade, forvarm den tomme ovn	Varmluft	150	25 - 35	1 / 4
Fedtfattig sandkage	Varmluft	160	45 - 55	2 / 4
Æbletærte, 1 form pr. rist (Ø 20 cm)	Varmluft	160	55 - 65	2 / 4

Grillstegning

Forvarm den tomme ovn i 5 minutter.

Grill med den maksimale temperaturindstilling.







		 min	
Toast	Grillstegning	1 - 2	5
Oksessteak, vendes undervejs	Grillstegning	24 - 30	4

Information til testinstitutter

Test af funktionen: Fuld damp.

Tests i overensstemmelse med IEC 60350-1.

Indstil temperaturen til 100°C.

	 <b>Beholder (Gastronom)</b>	 <b>kg</b>		 <b>min</b>	
Broccoli, forvarm den tomme ovn	1 x 2/3 perforeret	0.3	3	8 - 9	Sæt bagepladen på den første ovnrille.
Broccoli, forvarm den tomme ovn	1 x 2/3 perforeret	maks.	3	10 - 11	Sæt bagepladen på den første ovnrille.
Ærter, frosne	2 x 2/3 perforeret	2 x 1,5	2 og 4	Indtil temperaturen på det koldeste punkt når 85°C.	Sæt bagepladen på den første ovnrille.

## 11. VEDLIGEHOLDELSE OG RENGØRING

### **ADVARSEL!**

Se kapitlerne om sikkerhed.

### 11.1 Bemærkninger om rengøring



**Rengøringsmidler**

Rengør ovnens front med en mikrofiberklud med varmt vand og et mildt rengøringsmiddel. Rengør bunden af ovnrummet med nogle få dråber eddike for at fjerne kalkrester.

Brug en rengøringsmiddelopløsning til at rengøre metaloverflader.

Rengør pletter med et mildt rengøringsmiddel.



**Hverdagsbrug**

Rengør altid ovnrummet efter brug. Ophobning af fedt eller andre rester kan forårsage brand.

Opbevar ikke madvarer i ovnen i mere end 20 minutter. Ovnrummet tørres kun med en mikrofiberklud efter hver brug.



**Tilbehør**

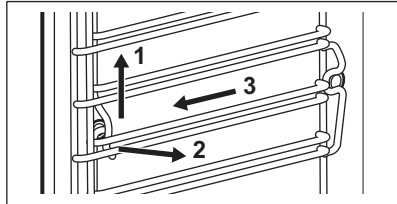
Rengør alt tilbehør efter hver brug, og lad det tørre. Brug en mikrofiberklud med varmt vand og et mildt rengøringsmiddel. Tilbehøret må ikke vaskes i opvaskemaskinen.

Rengør ikke non stick-tilbehøret med slibende rengøringsmiddel eller genstande med skarpe kanter.

## 11.2 Fjernelse: Ovnribber

Fjern ovnribberne, så ovnen kan rengøres.

<b>Trin 1</b>	Sluk for ovnen, og vent, til den er kold.
<b>Trin 2</b>	Træk forsigtigt ovnribberne opad og ud af det forreste ophæng.
<b>Trin 3</b>	Træk forenden af ribben væk fra sidevæggen.
<b>Trin 4</b>	Træk holderne ud af baglåsen.



Montér ovnribberne i modsat rækkefølge.

## 11.3 Anvendelse: Rengøring med damp

### Inden start:

Sluk for ovnen, og vent, til den er kold.

Fjern alt tilbehør og de udtagelige ovnribber fra ovnen.

Rengør bunden af ovnrummet og det indvendige lågeglas med en blød klud med varmt vand og et mildt rengøringsmiddel.

**Trin 1** Fyld vandbeholderen op til maksimalt niveau.

**Trin 2** Vælg: Menu / Rengøring.

Funktion	Beskrivelse	Varighed
Rengøring med damp	Let rengøring	30 min
Rengøring med damp plus	Normal rensning Sprøjt ovnrummet med et rengøringsmiddel.	75 min

**Trin 3** Tryk på **START**. Følg vejledningen på displayet. Signalet udsendes, når rengøringen ender.

**Trin 4** Tryk på et symbol for at slukke signalet.

**i** Når denne funktion virker, er lyset slukket.

### Når rengøringen slutter:

Sluk for ovnen.

Når ovnen er kold, skal du tørre ovnrummet med en blød klud. Fjern det resterende vand fra vandbeholderen.

Lad ovnens låge være åben og vent, indtil ovnrummet er tørt.

## 11.4 Husk rengøring

Når påmindelsen vises, anbefales rengøring.

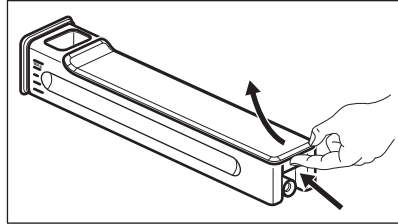
Brug funktionen: Rengøring med damp plus.

## 11.5 Rengøring: Vandbeholder

**Trin 1** Fjern vandbeholderen fra ovnen.

**Trin 2** Fjern låget til vandbeholderen. Løft dækslet svarende til fremspringet bagtil.

**Trin 3** Fjern bølgebryderen. Træk den væk fra beholderelementet, indtil den kommer ud.



**Trin 4** Vask vandbeholderdelene med vand og sæbe. Brug ikke skuresvampe, og rengør ikke vandbeholderen i en opvaskemaskine.

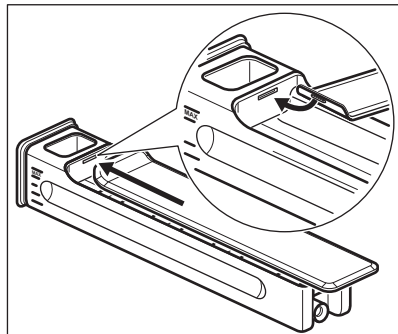
**Trin 5** Genmonter vandbeholderen.

**Trin 6** Klik bølgebryderen på plads. Skub den ind i beholderelementet.

**Trin 7** Sæt låget på. Klik først den forreste del på plads, og skub den mod beholderelementet.

**Trin 8** Isæt vandbeholderen.

**Trin 9** Skub vandbeholderen mod ovnen, indtil den låser på plads.



## 11.6 Anvendelse: Afkalkning

### Inden start:

Sluk for ovnen, og vent, til den er kold.

Fjern al tilbehøret fra ovnen.

Sørg for, at vandbeholderen er tom.

**Varighed af den første del:** ca. 100 min

**Trin 1** Stil bradepanden på ovnens første rille.

**Trin 2** Hæld 250 ml afkalkningsmiddel i vandbeholderen.

<b>Trin 3</b>	Fyld resten af vandbeholderen med vand op til maksimalt niveau.
<b>Trin 4</b>	Vælg: Menu / Rengøring.
<b>Trin 5</b>	Tænd for funktionen, og følg instruktionen på displayet. Den første del af afkalkningen starter.
<b>Trin 6</b>	Når den første del er afsluttet, skal bradepanden tømmes og sættes tilbage i den første rille.
<b>Varigheden af den anden del:</b> ca. 35 min	
<b>Trin 7</b>	Kom vand i vandbeholderen. Kontrollér, at der ikke er rester af afkalkningsmiddel i vandbeholderen. Isæt vandbeholderen.
<b>Trin 8</b>	Fjern bradepanden, når funktionen ender.

 Når denne funktion virker, er lyset slukket.

#### Når afkalkningen er færdig:

Sluk for ovnen.

Når ovnen er kold, skal du tørre ovnrummet med en blød klud.  
Fjern det resterende vand fra vandbeholderen.

Lad ovnens låge være åben og vent, indtil ovnrummet er tørt.

 Hvis der er nogle kalkrester tilbage i ovnen efter afkalkning, beder displayet om at gentage proceduren.

## 11.7 Påmindelse om afkalkning

Der er to påmindelser, der husker dig på at afkalke ovnen. Du kan ikke deaktivere huskefunktionen til afkalkning.

Type	Beskrivelse
Blød påmindelse	Anbefaler dig at afkalke ovnen.
Hård påmindelse	Forpligter dig til at afkalke ovnen. Hvis du ikke afkalke ovnen, når den hårde påmindelse er aktiv, bliver dampfunktionerne deaktiveret.

## 11.8 Anvendelse: Rensning af dampgenerator

#### Inden start:

Sluk for ovnen, og vent, til den er kold.

Fjern al tilbehøret fra ovnen.

<b>Trin 1</b>	Stil bradepanden på ovnens første rille.
<b>Trin 2</b>	Kom vand i vandbeholderen.
<b>Trin 3</b>	Vælg: Menu / Rengøring / Rensning af dampgenerator. Varighed: ca. 30 min
<b>Trin 4</b>	Tænd for funktionen, og følg instruktionen på displayet.
<b>Trin 5</b>	Fjern bradepanden, når funktionen ender.

---

 Når denne funktion virker, er lyset slukket.

---

## 11.9 Husk tørring

Efter tilberedning med en dampopvarmningsfunktion beder displayet om at tørre ovnen.  
Tryk på JA for at tørre ovnen.

## 11.10 Anvendelse: Tørring

Brug den efter tilberedning med en dampopvarmningsfunktion eller damprensning til at tørre ovnrummet.

---

<b>Trin 1</b>	Sørg for, at ovnen er kold.
<b>Trin 2</b>	Fjern al tilbehøret fra ovnen.
<b>Trin 3</b>	Vælg menuen: Rengøring / Tørring.
<b>Trin 4</b>	Følg vejledningen på skærmen.

---

## 11.11 Sådan fjerner og installerer du: Låge

Du kan tage lågen og det indvendige ovnglas ud for at rengøre det. Antallet af glaspaneler er forskelligt for forskellige modeller.

### ADVARSEL!

Døren er tung.

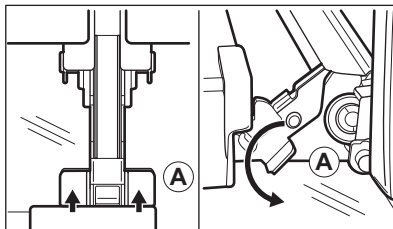
### FORSIGTIG!

Håndter forsigtigt glasset, især omkring frontpanelets kanter. Glasset kan gå i stykker.

---

<b>Trin 1</b>	Åbn lågen helt.
<b>Trin 2</b>	Løft og tryk låsegrebene (A) helt på de to lågehængsler.

---



---

<b>Trin 3</b>	Sæt ovnlågen i den første tætte position (vinkel på ca. 70°). Hold lågen i begge sider, og træk den væk fra ovnen i en vinkel opad. Læg lågen med ydersiden nedad på en blød klud på et stabilt underlag.
---------------	---

---



<b>Trin 4</b>	Hold i begge sider af lågelisten (B) i lågens overkant, og tryk indad, indtil låsehagen slipper.	
<b>Trin 5</b>	Træk lågelisten fremad, og tag den ud.	
<b>Trin 6</b>	Hold i overkanten af hvert enkelt ovnglas, og træk det opad og ud af skinnen.	
<b>Trin 7</b>	Rengør glaspanelet med vand og sæbe. Tør ovnglasset forsigtigt. Ovnglasset må ikke komme i opvaske maskinen.	
<b>Trin 8</b>	Udfør ovennævnte trin i omvendt rækkefølge efter rengøring.	
<b>Trin 9</b>	Sæt det mindste glas i først og derefter det største og lågen. Sørg for, at glassene er sat i den rigtige position, da lågens overflade ellers kan blive overophedet.	

## 11.12 Udskiftning: Lampe

### ADVARSEL!

Risiko for elektrisk stød  
Pæren kan være varm.

#### Før du udskifter pæren:

Trin 1	Trin 2	Trin 3
Sluk for ovnen. Vent, til ovnen er kold.	Tag stikket ud af kontakten.	Læg en klud i bunden af ovnrummet.

## Toplampe

<b>Trin 1</b>	Drej glasset, og tag det af.	
<b>Trin 2</b>	Fjern metalringen og rengør glasdækslet.	
<b>Trin 3</b>	Udskift pæren med en passende 300 °C varmefast pære.	
<b>Trin 4</b>	Fastgør metalringen til glasdækslet og installer den.	

## Sidelampe

<b>Trin 1</b>	Fjern den venstre hyldestøtte for at få adgang til pæren.
<b>Trin 2</b>	Brug en Torx 20-skruetrækker til at fjerne dækslet.
<b>Trin 3</b>	Fjern og rengør metalrammen og forseglingen.

<b>Trin 4</b>	Udskift pæren med en passende 300 °C varmefast pære.
<b>Trin 5</b>	Montér metalrammen og forseglingen. Spænd skrueerne.
<b>Trin 6</b>	Montér venstre hyldestøtte.

## 12. FEJLFINDING

### **ADVARSEL!**

Se kapitlerne om sikkerhed.

### 12.1 Hvad gør du, hvis ...



#### Apparatet tænder ikke eller bliver ikke varmt



#### Mulig årsag

Apparatet er ikke tilsluttet lysnettet, eller også er det tilsluttet forkert.

Uret er ikke indstillet.

Lågen er ikke lukket korrekt.

Sikringen er sprunget.

Apparatet Børnesikring er tændt.



#### Afhjælpning

Kontrollér, om apparatet er tilsluttet korrekt til lysnettet.

Indstil uret. For yderligere oplysninger henvises til Ur-funktioner kapitel, Sådan indstilles: Urfunktioner.

Luk lågen helt.

Tjek, om problemet skyldes en defekt sikring. Hvis problemet forekommer igen, bedes du kontakte en kvalificeret elektriker.

Se kapitlet "Menu", Undermenu for: Tilvalg.



#### Komponenter



#### Beskrivelse

Pæren er sprunget.



#### Afhjælpning

Udskift pæren. Se detaljer i kapitlet "Vedligeholdelse og rengøring", Udskiftning: Ovn-pære.



## Vandbeholderen virker ikke korrekt



### Beskrivelse

Apparatet beholder ikke vandbeholderen, når du har indsat den.

Der kommer vand ud af vandbeholderen.



### Mulig årsag

Vandbeholderen er ikke trykket helt ind.

Låget til vandbeholderen eller bølgebryderen er ikke påsat korrekt.



### Afhjælpning

Sæt vandbeholderen helt ind i apparatet.

Genmonter låget til vandbeholderen og bølgebryderen.



## Problemer med rengøringsprocedure



### Beskrivelse

Vandbeholderen er vanskelig at rengøre.

Der er ikke vand i grill/bradepanden efter afkalkning.

Der er snavset vand nederst i ovnrummet efter afkalkning.

Der er for meget vand nederst i ovnrummet efter rengøring.

Rengøringen er ikke tilfredsstillende.



### Mulig årsag

Låget og bølgebryderen blev ikke fjernet.

Vandbeholderen blev ikke fyldt op til det maksimale niveau.

Grill/bradepanden sidder i forkert rilleposition.

Du puttede for meget rengøringsmiddel i apparatet, inden du gik i gang med rengøringen.

Du begyndte at gøre rent, da apparatet var for varmt.

Du fjernede ikke alt tilbehøret fra apparatet inden rengøring.



### Afhjælpning

Fjern låget og bølgebryderen.

Kontrollér, om der er afkalkningsmiddel/vand i vandbeholderen.

Fjern det resterende vand og afkalkningsmidlet fra bunden af apparatet. Stil bradepanden på den første ribbe næste gang.

Næste gang bør du fordele et tyndt lag rengøringsmiddel jævnt på ovnrummets vægge.

Vent, indtil apparatet er koldt. Gentag rengøring.

Fjern al tilbehøret fra apparatet. Gentag rengøring.

Strømafbrydelse stopper altid rengøring. Gentag rengøringen, hvis den afbrydes af strømafbrydelse.



## Problemer med Wi-Fi-signal



### Mulig årsag

Problem med trådløst netværkssignal.



### Afhjælpning

Kontrollér, om din mobile enhed er tilsluttet det trådløse netværk.

Kontrollér dit trådløse netværk og router.

Genstart routeren.



## Problemer med Wi-Fi-signal



### Mulig årsag

Der er installeret en ny router, eller routerkonfigurationen er ændret.

Det trådløse netværkssignal er svagt.

Det trådløse signal afbrydes af en anden mikrobølgeovn i nærheden af apparatet.



### Afhjælpning

For at konfigurere apparatet og mobilenheden igen, se kapitlet "Før første brug", Trådløs forbindelse.

Flyt routeren så tæt på apparatet som muligt.

Sluk for mikrobølgeovnen.  
Undgå at bruge en anden mikrobølgeovn og apparatets fjernbetjening på samme tid. Mikrobølgeovne afbryder Wi-Fi-signalet.

## 12.2 Håndtering: Fejlkoder

Når softwarefejlen opstår, viser displayet en fejlmeddelelse.

I dette afsnit finder du listen over de problemer, du selv kan håndtere.



### Kode og beskrivelse



### Afhjælpning

F111 - Termometer er ikke sat rigtigt i stikkontakten.

Sæt Termometer ind i stikket.

F240, F439 - berøringsfelterne på displayet virker ikke korrekt.

Rengør displayets overflade. Sørg for, at der ikke er snavs på berøringsfelterne.

F601 - der er et problem med Wi-Fi signal.

Kontrollér din netværksforbindelse. Se kapitlet "Før ibrugtagning", Trådløs forbindelse.

F604 - den første tilslutning til Wi-Fi mislykkedes.

Sluk og tænd for ovnen og prøv igen. Se kapitlet "Før ibrugtagning", Trådløs forbindelse.

F908 - ovnsystemet kan ikke oprette forbindelse til kontrolpanelet.

Sluk og tænd for ovnen.

Når en af disse fejlmeddelelser 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.



### Kode og beskrivelse



### Afhjælpning

F131 - dampensensorens temperatur er for høj.

Sluk for ovnen og vent til den er kølet ned. Tænd for ovnen igen.

F144 - sensoren i Vandbeholder kan ikke måle vandniveauet.

Tøm Vandbeholder og genopfyld den.

F508 - Vandbeholder fungerer ikke korrekt.

Sluk og tænd for ovnen.

F602, F603 - Wi-Fi er ikke tilgængelig.

Sluk og tænd for ovnen.

## 12.3 Servicedata

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

De nødvendige oplysninger til servicecenteret er angivet på maskinens typeskilt. Typeskiltet sidder på ovnsens frontramme. Typeskiltet må ikke fjernes fra ovnrummet.

### Det anbefales, at du noterer oplysningerne her:

Model (MOD.)	.....
Produktnummer (PNC)	.....
Serienummer (S.N.)	.....

## 13. ENERGIEFFEKTIV

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

Leverandørens navn	Electrolux
Identifikation af model	OOS987NB 944032119
Energieffektivitetsindeks	61.9
Energieffektivitetsklasse	A++
Energiforbrug med en standardmængde, almindelig tilstand	0.99kWh/cyklus
Energiforbrug med en standardmængde, blæsertvungen tilstand	0.52kWh/cyklus
Antal ovnrum	1
Varmekilde	Elektricitet
Lydstyrke	70l
Type ovn	Indbygningsovn
Vægt	35.5kg

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

### 13.2 Energibesparelse



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

Sørg for, at ovnsens 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.

# 14. MENUSTRUKTUR

## 14.1 Menu

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

## 14.2 Undermenu for: Rengøring

Undermenu	Applikation
Tørring	Tørring af ovnrummet for kondensvand efter brug af dampfunktionerne.
Rengøring med damp	Let rengøring.
Rengøring med damp plus	Grundig rengøring.
Afkalkning	Rengøring af dampkredsløbet for kalk.
Rensning af dampgenerator	Rengøring af dampkredsløbet. Rens efter hyppig tilberedning med damp.

## 14.3 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. 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.

## 14.4 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.
Glem netværk	For at deaktivere det aktuelle netværk fra automatisk forbindelse til ovnen.

## 14.5 Undermenu for: Opsætning

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

## 14.6 Undermenu for: Service

Undermenu	Beskrivelse
Demo funktion	Aktiverings- / deaktiveringskode: 2468


Undermenu	Beskrivelse
Softwareversion	Oplysninger om softwareversion.
Nulstil alle indstillinger	Gendanner fabriksindstillingerne.

## 15. DET ER NEMT!



### Inden den første anvendelse skal du indstille:


Sprog    Lysstyrke display    Panelsignal    Signal volume    Vandets hårdhed    Aktuel tid

### Gør dig bekendt med de grundlæggende symboler på kontrolpanelet og displayet:




 TIL / FRA   
  Menu   
  Favoritter   
  Timer   
  Termometer   
 START / STOP

### Start med at bruge ovnen

Hurtig start	Trin 1	Trin 2	Trin 3
Tænd for ovnen og begynd tilberedningen med funktionens standardtemperatur og -tid.	Tryk på og hold: 	 ... - vælg den foretrukne funktion.	Tryk på: START .

Hurtigt sluk	Trin 1
Sluk for ovnen, enhver skærm eller meddelelse, til enhver tid.	 - tryk og hold nede, indtil ovnen slukker.

### Start tilberedning

Trin 1	Trin 2	Trin 3	Trin 4	Trin 5
 - tryk for at tænde ovnen.	 ... - vælg ovnfunktion.	 - indstil temperaturen.	OK - tryk for at bekræfte.	START - tryk for at starte tilberedning.




### Tilberedning med damp - Steamify

Indstil temperaturen. Type af dampovnfunktion afhænger af den indstillede temperatur.

Fuld damp	Høj damp til stuvning	Medium damp til sprød skorpe	Lav damp til bagning og stegning
50 - 100 °C	105 - 130 °C	135 - 150 °C	155 - 230 °C

### Lær at tilberede mad hurtigt

Brug de automatiske programmer for at tilberede en ret hurtigt med standardindstillingerne:

Hjælp til tilberedning	Trin 1	Trin 2	Trin 3	Trin 4
	Tryk: 	Tryk på: 	Tryk:  Hjælp til tilberedning.	Vælg retten.



## Brug hurtigfunktioner til at indstille tilberedningstiden


### 10% Finish assist

Brug 10% Finish assist til at forlænge tiden, når der er 10% af tilberedningstiden er tilbage.


Forlæng tilberedningstiden ved at trykke på **+1min**.

## Rengør ovnen med rengøring med damp

### Trin 1

Tryk på: 

### Trin 2

Tryk på: 

### Trin 3

Vælg tilstanden:

### Rengøring med damp

Til let rengøring.

### Rengøring med damp plus

Til grundig rengøring.


### Afkalkning


Til rengøring af dampkredsløbet for kalk.

### Rensning af dampgenerator

Til rensning og rengøring af dampkredsløbet efter hyppig brug af dampfunktionerne.

## 16. 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.



In our drive to be sustainable, we are reducing paper assets and provide full user manuals online. Access your full user manual at [electrolux.com/manuals](http://electrolux.com/manuals)



Get usage advice, brochures, trouble shooter, service and repair information at [electrolux.com/support](http://electrolux.com/support)



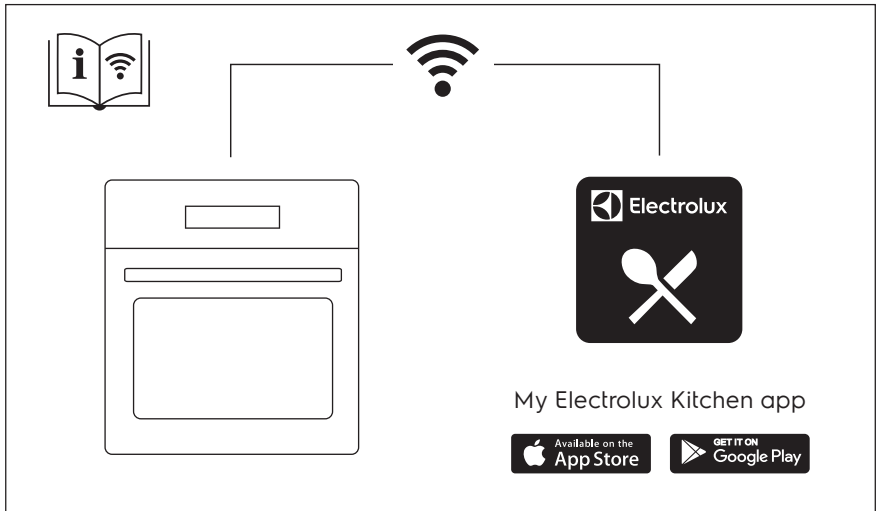
For more recipes, hints, troubleshooting download **My Electrolux Kitchen** app.



Subject to change without notice.

## CONTENTS

1. SAFETY INFORMATION.....	44
2. SAFETY INSTRUCTIONS.....	45
3. PRODUCT DESCRIPTION.....	48
4. CONTROL PANEL.....	50
5. BEFORE FIRST USE.....	51
6. DAILY USE.....	53
7. CLOCK FUNCTIONS.....	59
8. USING THE ACCESSORIES.....	61
9. ADDITIONAL FUNCTIONS.....	63
10. HINTS AND TIPS.....	65
11. CARE AND CLEANING.....	68
12. TROUBLESHOOTING.....	74
13. ENERGY EFFICIENCY.....	77
14. MENU STRUCTURE.....	78
15. IT'S EASY!.....	79
16. ENVIRONMENTAL CONCERNS.....	81



## 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.

## 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.
- The built-in unit must meet the stability requirements of DIN 68930.

Cabinet minimum height (Cabinet under the worktop minimum height)	578 (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	567 mm
Built in depth of the appli- ance	546 mm
Depth with open door	1027 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.
- This appliance is supplied with a main plug and a main cable.

## 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 Steam Cooking

 **WARNING!**

Risk of burns and damage to the appliance.

- Released Steam can cause burns:
  - Be careful when you open the appliance door when the function is activated. Steam can release.
  - Open the appliance door with care after the steam cooking operation.

## 2.6 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.

## 2.7 Service

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

## 2.8 Disposal

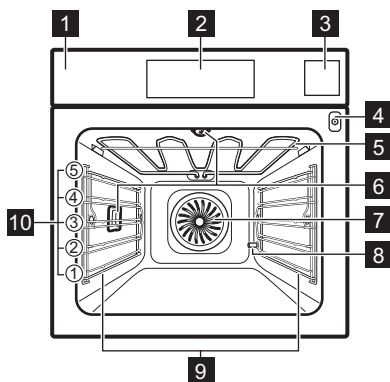
### **WARNING!**

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.
- Remove the door catch to prevent children or pets from becoming trapped in the appliance.

## 3. PRODUCT DESCRIPTION

### 3.1 General overview

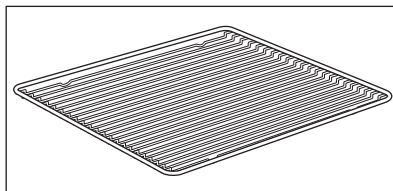


- 1** Control panel
- 2** Display
- 3** Water drawer
- 4** Socket for the food sensor
- 5** Heating element
- 6** Lamp
- 7** Fan
- 8** Descaling pipe outlet
- 9** Shelf support, removable
- 10** Shelf positions

### 3.2 Accessories

#### Wire shelf

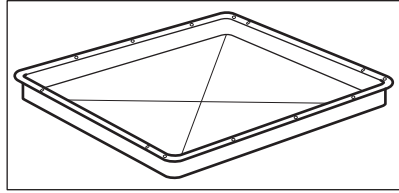
For cookware, cake tins, roasts.



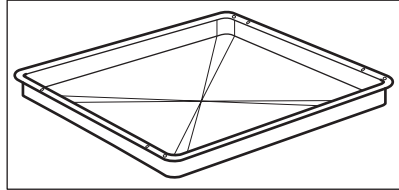


**Baking tray**

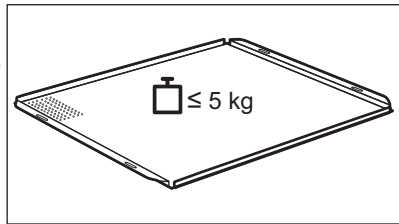
For cakes and biscuits.

**Grill- / Roasting pan**

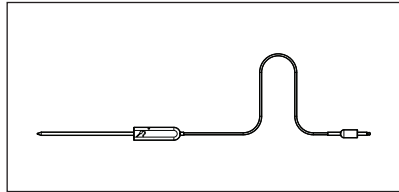
To bake and roast or as a pan to collect fat.

**Patisserie tray**

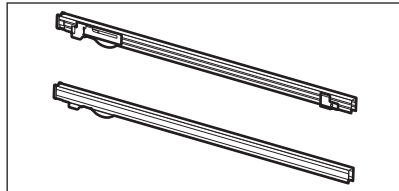
For rolls, pretzels and small pastries. Suitable for steam functions. The discolouration of the surface has no effect on the functions.

**Food sensor**

To measure the temperature inside food.

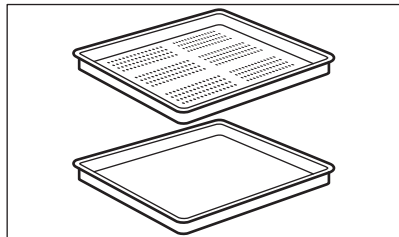
**Telescopic runners**

For inserting and removing trays and wireshelf more easily.

**Steam set**

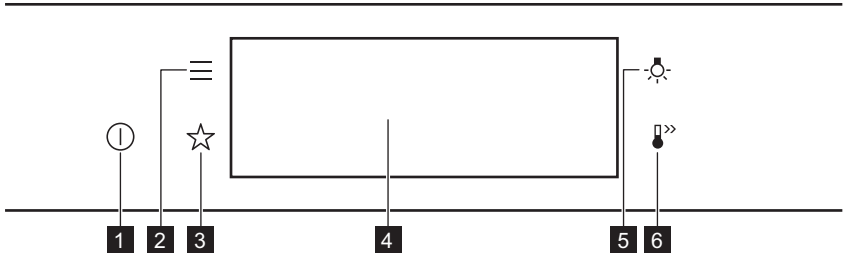
One unperforated and one perforated food container.

The steam set drains the condensing water away from the food during steam cooking. Use it to prepare vegetables, fish, chicken breast. The set is not suitable for food that needs to soak in the water e.g. rice, polenta, pasta.



## 4. CONTROL PANEL

### 4.1 Control panel overview



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



Press



Move



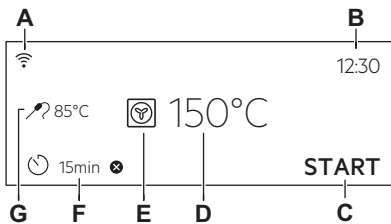
Press and hold

Touch the surface with fingertip.

Slide fingertip over the surface.

Touch the surface for 3 seconds.

### 4.2 Display



Display with key functions set.

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

## Display indicators

**Basic indicators** - to navigate on the display.

OK

To confirm the selection / setting.



To go one level back in the menu.



To undo the last action.



To turn the options on and off.

**Sound alarm function indicators** - when the set time of cooking ends, the signal sounds.



The function is on.



The function is on.  
Cooking stops automatically.



Sound alarm is off.

**Timer indicators**



To set the function: Delayed start.



To cancel the setting.

**Wi-Fi indicator** - the appliance can be connected to Wi-Fi.



Wi-Fi connection is turned on.

**Remote operation indicator** - the appliance can be controlled remotely.



Remote operation is turned on.

## 5. BEFORE FIRST USE

### **WARNING!**

Refer to Safety chapters.

### 5.1 Initial Cleaning



**Step 1**

Remove all accessories and removable shelf supports from the appliance.



**Step 2**

Clean the appliance and the accessories only with a microfibre cloth, warm water and a mild detergent.



**Step 3**

Place the accessories and the removable shelf supports in the appliance.

### 5.2 First connection



The display shows welcome message after the first connection.

You have to set: Language, Display brightness, Key tones, Buzzer volume, Water hardness, Time of day.

## 5.3 Wireless connection

To connect the appliance you need:

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

<b>Step 1</b>	To download My Electrolux Kitchen app: Scan the QR code on the rating plate with the camera on your mobile device to be redirected to Electrolux Homepage. The rating plate is on the front frame of the appliance cavity. You can also download the app directly from the app store.
<b>Step 2</b>	Follow the app onboarding instructions.
<b>Step 3</b>	Turn on the appliance.
<b>Step 4</b>	Press:  . Select: Settings / Connections.
<b>Step 5</b>	 - slide or press to turn on: Wi-Fi.
<b>Step 6</b>	The appliance wireless module starts within 90 sec.

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

## 5.4 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.opensoftwarerepository.com> (folder NIUS).

## 5.5 Initial preheating

Preheat the empty oven before the first use.

<b>Step 1</b>	Remove all accessories and removable shelf supports from the oven.
<b>Step 2</b>	Set the maximum temperature for the function:  Let the oven operate for 1 h.
<b>Step 3</b>	Set the maximum temperature for the function:  Let the oven operate for 15 min.

 The oven can emit an odour and smoke during preheating. Make sure that the room is ventilated.

## 5.6 How to set: Water hardness

When you connect the oven to the mains you have to set the water hardness level.

Use the test paper supplied with the steam set.

**Step 1**

Put the test paper into water for about 1 sec. Do not put the test paper under running water.

**Step 2**

Shake the test paper to remove the excess of water.

**Step 3**

After 1 min, check water hardness with the table below.

**Step 4**

Set the water hardness level: Menu / Settings / Setup / Water hardness.

The colours of the test paper continue to change. Do not check water hardness later than 1 min after test.

You can change the water hardness level in the menu: Settings / Setup / Water hardness.

The table shows water hardness range (dH) with the corresponding level of Calcium deposit and the water classification. Adjust the water hardness level according to the table.

Water hardness		Test paper	Calcium deposit (mmol/l)	Calcium deposit (mg/l)	Water classification
Level	dH				
1	0 - 7		0 - 1.3	0 - 50	soft
2	8 - 14		1.4 - 2.5	51 - 100	moderately hard
3	15 - 21		2.6 - 3.8	101 - 150	hard
4	≥22		≥ 3.9	≥151	very hard

When the tap water hardness level is 4, fill the water drawer with still bottled water.

## 6. DAILY USE

### WARNING!

Refer to Safety chapters.

### 6.1 How to set: Heating functions

**Step 1** Turn on the oven. The display shows the default heating function.

**Step 2** Press the symbol of the heating function to enter the submenu.

**Step 3** Select the heating function and press: **OK**. The display shows: temperature.

**Step 4** Set: temperature. Press: **OK**.

**Step 5** Press: **START**.  
Food Sensor - you can plug the sensor at any time before or during cooking.

---

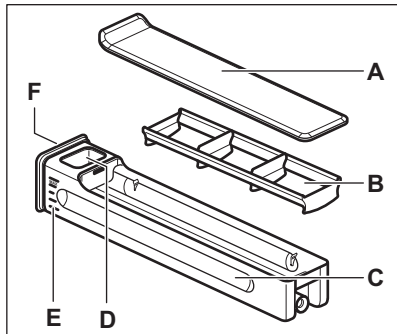
STOP - press to turn off the heating function.

---

**Step 6** Turn off the oven.

---

## 6.2 Water drawer

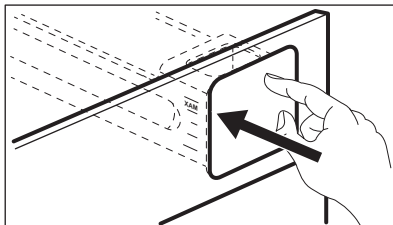


- A. Lid
- B. Wave-breaker
- C. Drawer
- D. Water-filling opening
- E. Scale
- F. Front cover

## 6.3 How to use: Water drawer

---

**Step 1** Push the front cover of the water drawer.



---

**Step 2** Fill the water drawer up to the maximum level. You can do it in two ways:

**A:** Leave the water drawer inside the oven and pour the water from a container.

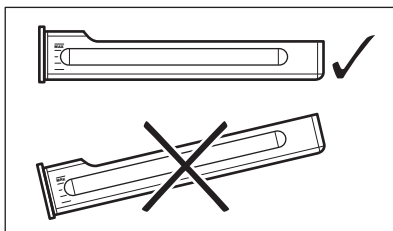
**B:** Remove the water drawer from the oven and fill it from a water tap.

---

**Step 3** Carry the water drawer in the horizontal position to avoid water spilling.

---

**Step 4** When you fill the water drawer, insert it in the same position. Push the front cover until the water drawer is inside the oven.



---

**Step 5** Empty the water drawer after each use.

---

**CAUTION!**

Keep the water drawer away from hot surfaces.

## 6.4 How to set: Steamify - Steam heating function

**Step 1** Turn on the oven.  
Select the symbol of the heating function and press it to enter the submenu.

**Step 2** Press . Set the steam heating function.

**Step 3** Press: **OK**. The display shows the temperature settings.

**Step 4** Set the temperature. Type of the steam heating function depends on the set temperature.

**Steam for Steaming**  
50 - 100 °C For steaming vegetables, grains, legumes, seafood, terrines and spoon desserts.

**Steam for Stewing**  
105 - 130 °C For cooking stewed and braised meat or fish, bread and poultry, as well as cheesecakes and casseroles.

**Steam for Gentle Crisping**  
135 - 150 °C For meat, casseroles, stuffed vegetables, fish and gratin. Owing to the combination of steam and heat the meat gets a juicy and tender texture along with a crusty surface.  
If you set the timer, grill function turns on automatically in the last minutes of the cooking process to give dish a gentle gratin.

**Steam for Baking and Roasting**  
155 - 230 °C For roasted and baked dishes meat, fish, poultry, filled puff pastry, tarts, muffins, gratin, vegetables and bakery dishes.  
If you set the timer and put the food on the first level, bottom heat function turns on automatically in the last minutes of the cooking process to give dish a crispy bottom.

**Step 5** Press: **OK**.

**Step 6** Press the cover of the water drawer to open and remove it.

**Step 7** Fill the water drawer with cold water to the maximum level (around 950 ml). The water supply is sufficient for approximately 50 min.

**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.



Use the scale on the water drawer.

**Step 8** Wipe the outside of the water drawer with a soft cloth, if needed. Push the water drawer to its initial position.

**Step 9** Press: **START**.  
Steam appears after approximately 2 min. When the oven reaches the set temperature, the signal sounds.

<b>Step 10</b>	When the water drawer runs out of water, the signal sounds. Refill the water drawer. At the end of cooking, the cooling fan runs quicker to remove steam.
<b>Step 11</b>	Turn off the oven.
<b>Step 12</b>	Empty the water drawer after cooking ends.
<b>Step 13</b>	Residual water can condensate in the cavity. After cooking, carefully open the oven door. When the oven is cold, dry the cavity with a soft cloth.

## 6.5 How to set: SousVide Cooking

<b>Step 1</b>	Turn on the oven. Select the symbol of the heating function and press it to enter the submenu.
<b>Step 2</b>	Press:  .
<b>Step 3</b>	Press: <b>OK</b> . The display shows the temperature settings.
<b>Step 4</b>	Set the temperature and press: <b>OK</b> .
<b>Step 5</b>	Press  . The display shows timer settings.
<b>Step 6</b>	Set the timer and press: <b>OK</b> .
<b>Step 7</b>	Press: <b>START</b> .
<b>Step 8</b>	Residual water can accumulate on the vacuum bags and in the cavity. After cooking, open the oven door carefully. Use a plate and a towel to take out the vacuum bags. When the oven is cold, remove the water from the bottom of the cavity with a sponge. Dry the cavity with a soft cloth.

## 6.6 How to set: Assisted Cooking



Every dish in this submenu has a recommended function and temperature. You can adjust the time and the temperature.

For some of the dishes you can also cook with:

- Food Sensor

The degree to which a dish is cooked:








- Rare or Less
- Medium
- Well done or More

<b>Step 1</b>	Turn on the oven.
<b>Step 2</b>	Press:  .
<b>Step 3</b>	Press:  . Enter: Assisted Cooking.
<b>Step 4</b>	Choose a dish or a food type.
<b>Step 5</b>	Press: <b>START</b> .












## 6.7 Heating functions

### STANDARD






Heating function	Application
 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 make gratins and to brown.
 True Fan Cooking	To bake 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	To make convenience food (e.g., french fries, potato wedges or spring rolls) crispy.
 Conventional Cooking	To bake and roast food on one shelf position.
 Pizza Function	To bake pizza. To make intensive browning and a crispy bottom.
 Bottom Heat	To bake cakes with crispy bottom and to preserve food.





### SPECIALS

Heating function	Application
 Preserving	To preserve vegetables (e.g., pickles).
 Dehydrating	To dry sliced fruit, vegetables and mushrooms.
 Yoghurt Function	To prepare yoghurt. The lamp in this function is off.

Heating function	Application
 <p>Plate Warming</p>	To preheat plates for serving.
 <p>Defrost</p>	To defrost food (vegetables and fruit). The defrosting time depends on the amount and size of the frozen food.
 <p>Au Gratin</p>	For dishes such as lasagna or potato gratin. To make gratins and to brown.
 <p>Slow Cooking</p>	To prepare tender, succulent roasts.
 <p>Keep Warm</p>	To keep food warm.
 <p>Moist Fan Baking</p>	This function is designed to save energy during cooking. When you use this function, the temperature in the cavity 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

Heating function	Application
 <p>Steamify</p>	Use steam for steaming, stewing, gentle crisping, baking and roasting.
 <p>SousVide Cooking</p>	The function name refers to a method of cooking in vacuum sealed plastic pouches at low temperatures. Refer to the section SousVide Cooking below and the chapter "Hints and Tips" with the cooking tables to find more information.
 <p>Steam Regenerating</p>	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.
 <p>Bread Baking</p>	Use this function to prepare bread and bread rolls with a very good professional-like result in terms of crispiness, colour and crust gloss.
 <p>Dough Proving</p>	To speed up the rising of the yeast dough. It prevents dough surface from drying and keeps the dough elastic.

Heating function	Application
 <b>Full Steam</b>	For steaming vegetables, side dishes, fish
 <b>Humidity High</b>	The function is suitable for cooking delicate dishes like custards, flans, terrines and fish.
 <b>Humidity Medium</b>	The function is suitable for cooking stewed and braised meat as well as bread and sweet yeast dough. Due to the combination of steam and heat the meat gets a juicy and tender texture and yeast dough bakeries get a crispy and shiny surface.
 <b>Humidity Low</b>	The function is suitable for meat, poultry, oven dishes and casseroles. Thanks to the combination of steam and heat, meat gets a tender and juicy texture along with a crusty surface.

## 6.8 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. CLOCK FUNCTIONS

### 7.1 Clock functions description


Clock function	Application
Cooking time	To set the length of cooking. Maximum is 23 h 59 min.
End action	To set what happens when the timer ends counting.
Delayed start	To postpone the start and / or end of cooking.
Time extension	To extend cooking time.
Reminder	To set a countdown. Maximum is 23 h 59 min. This function has no effect on the operation of the appliance.
Uptimer	Monitors how long the function operates. Uptimer - you can turn it on and off.

## 7.2 How to set: Clock functions


### How to set the clock

- Step 1** Turn on the oven.
- Step 2** Press: Time of day.
- Step 3** Set the time. Press: **OK**.


### How to set cooking time

- Step 1** Choose the heating function and set the temperature.
- Step 2** Press: .
- Step 3** Set the time. Press: **OK**.

### How to choose end option

- Step 1** Choose the heating function and set the temperature.
- Step 2** Press: .
- Step 3** Set the cooking time.
- Step 4** Press: ● ● ● .
- Step 5** Press: End action.
- Step 6** Choose the preferred: End action.
- Step 7** Press: **OK**. Repeat the action until the display shows the main screen.

### How to delay start of cooking


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

### How to extend cooking time

When 10% of cooking time is left and the food seems not to be ready, you can extend cooking time. You can also change the heating function.

Press **+1min** to extend the cooking time.

## How to change timer settings

**Step 1** Press: 

**Step 2** Set the timer value.

**Step 3** Press: **OK**.

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

## 8. USING THE ACCESSORIES

### **WARNING!**

Refer to Safety chapters.

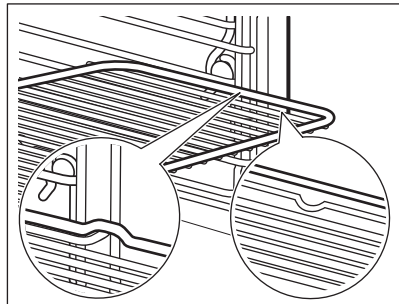
### 8.1 Inserting accessories

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 of the shelf.

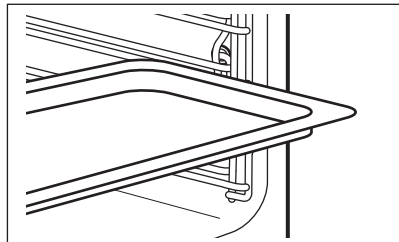
#### **Wire shelf:**

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



#### **Baking tray / Deep pan:**

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



### 8.2 Food Sensor

Food Sensor - measures the temperature inside the food. You can use it with every heating function.

## There are two temperatures to be set:



The oven temperature: minimum 120 °C.



The core temperature.

## For the best cooking results:

Ingredients should be at room temperature. Do not use it for liquid dishes. During cooking it must remain in the dish.

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

## 8.3 How to use: Food Sensor

**Step 1** Turn on the oven.

**Step 2** Set a heating function and, if necessary, the oven temperature.

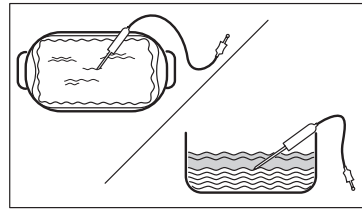
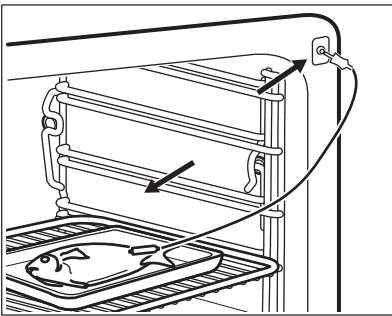
**Step 3** Insert: Food Sensor.

### Meat, poultry and fish


Insert the tip of Food Sensor into the centre of meat, fish, in the thickest part if possible. Make sure that at least 3/4 of Food Sensor is inside of the dish.

### 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.



**Step 4** Plug Food Sensor into the socket at the front of the oven. The display shows the current temperature of: Food Sensor.

**Step 5**  - press to set the core temperature of the sensor.

**Step 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.

---

**Step 7** Select the option and repeatedly press: **OK** to go to main screen.

---

**Step 8** Press: **START** .  
When food reaches the set temperature, the signal sounds. You can choose to stop or to continue cooking to make sure the food is well done.

---

**Step 9** Remove Food Sensor plug from the socket and remove the dish from the oven.



**WARNING!**

There is a risk of burns as Food Sensor becomes hot. Be careful when you unplug it and remove it from the food.

---

## 9. ADDITIONAL FUNCTIONS

### 9.1 How to save: Favourites

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

---

**Step 1** Turn on the appliance.

---

**Step 2** Select the preferred setting.

---

**Step 3** Press:  . Select: Favourites.


---

**Step 4** Select: Save current settings.

---

**Step 5** Press **+** to add the setting to the list of: Favourites. Press **OK**.

---

 - press to reset the setting.

 - press to cancel the setting.

---

### 9.2 Function lock

This function prevents an accidental change of the heating function.



---

**Step 1** Turn on the appliance.

---

**Step 2** Set a heating function.

---

**Step 3** ,  - press at the same time to turn on the function.

---

To turn off the function repeat step 3.

---

### 9.3 Automatic switch-off

For safety reasons the appliance turns off after some time, if a heating function works and you do not change any settings.



(°C)

30 - 115

120 - 195



(h)

12.5

8.5

---



(°C)

200 - 230



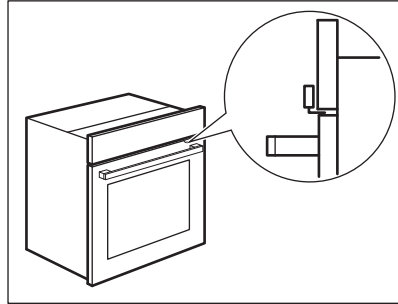
(h)

5.5

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

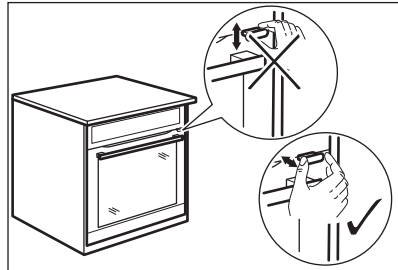
## 9.5 Mechanical door lock

The door lock is unlocked when you buy the oven.



### CAUTION!

Do not move the door lock vertically.  
Do not push the door lock when you close the oven door.



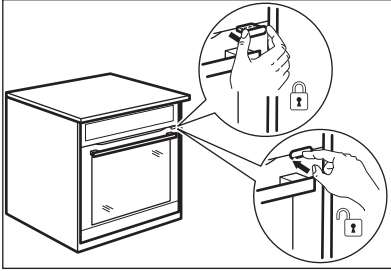
## 9.6 How to use: Mechanical door lock

**Step 1** To lock the door pull the door lock forward until it locks.



---

**Step 2** To unlock the door push the door lock back into the panel.



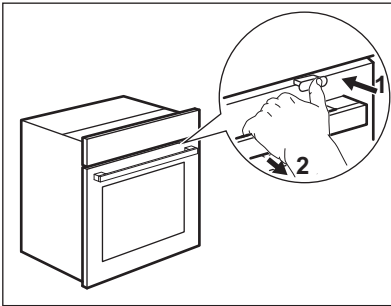
---

## Opening the locked door

---

You can open the door when the door lock is locked.

**Step 1** Push the door lock slightly and open the door by pulling it with the handle.



---

When you close the door make sure that the door lock remains locked.

---

## 10. HINTS AND TIPS

### 10.1 Cooking recommendations



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

Your appliance may bake or roast differently to the appliance you had before. 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 special recipe, look for the similar one.

For more cooking recommendations refer to cooking tables on our website. To find the Cooking Hints, check the PNC number on the rating plate on the front frame of the appliance cavity.

---

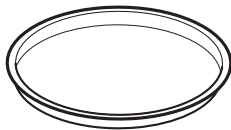
### 10.2 Moist Fan Baking

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

		 (°C)		 (min)
Sweet rolls, 16 pieces	baking tray or dripping pan	180	2	25 - 35
Swiss Roll	baking tray or dripping pan	180	2	15 - 25
Whole fish, 0.2 kg	baking tray or dripping pan	180	3	15 - 25
Cookies, 16 pieces	baking tray or dripping pan	180	2	20 - 30
Macaroons, 24 pieces	baking tray or dripping pan	160	2	25 - 35
Muffins, 12 pieces	baking tray or dripping pan	180	2	20 - 30
Savory pastry, 20 pieces	baking tray or dripping pan	180	2	20 - 30
Short crust biscuits, 20 pieces	baking tray or dripping pan	140	2	15 - 25
Tartlets, 8 pieces	baking tray or dripping pan	180	2	15 - 25

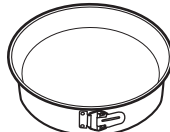
### 10.3 Moist Fan Baking - recommended accessories

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



Pizza pan

Dark, non-reflective  
28 cm diameter



Baking dish

Dark, non-reflective  
26 cm diameter



Ramekins

Ceramic  
8 cm diameter, 5  
cm height



Flan base tin






Dark, non-reflective  
28 cm diameter






### 10.4 Cooking tables for test institutes

Information for test institutes

Tests according to: EN 60350, IEC 60350.





Baking on one level - baking in tins

		 °C	 min	
Fatless sponge cake	True Fan Cooking	160	45 - 60	2






		 °C	 min	
Fatless sponge cake	Conventional Cooking	160	45 - 60	2
Apple pie, 2 tins Ø20 cm	True Fan Cooking	160	55 - 65	2
Apple pie, 2 tins Ø20 cm	Conventional Cooking	180	55 - 65	1
Short bread	True Fan Cooking	140	25 - 35	2
Short bread	Conventional Cooking	140	25 - 35	2

### Baking on one level - biscuits

Use the third shelf position.

		 °C	 min
Small cakes, 20 per tray, preheat the empty oven	True Fan Cooking	150	20 - 30
Small cakes, 20 per tray, preheat the empty oven	Conventional Cooking	170	20 - 30





### Multilevel baking - biscuits

		 °C	 min	
Short bread	True Fan Cooking	140	25 - 45	2 / 4
Small cakes, 20 per tray, pre-heat the empty oven	True Fan Cooking	150	25 - 35	1 / 4
Fatless sponge cake	True Fan Cooking	160	45 - 55	2 / 4
Apple pie, 1 tin per grid (Ø 20 cm)	True Fan Cooking	160	55 - 65	2 / 4

### Grill

Preheat the empty oven for 5 minutes.

Grill with the maximum temperature setting.







		 min	
Toast	Grill	1 - 2	5
Beef steak, turn halfway through	Grill	24 - 30	4

## Information for test institutes

Tests for the function: Full Steam.

Tests according to IEC 60350-1.

Set the temperature to 100°C.

	 <b>Container (Gastronorm)</b>	 <b>kg</b>		 <b>min</b>	
Broccoli, preheat the empty oven	1 x 2/3 perforated	0.3	3	8 - 9	Put the baking tray on the first shelf position.
Broccoli, preheat the empty oven	1 x 2/3 perforated	max.	3	10 - 11	Put the baking tray on the first shelf position.
Peas, frozen	2 x 2/3 perforated	2 x 1.5	2 and 4	Until the temperature in the coldest spot reaches 85 °C.	Put the baking tray on the first shelf position.

## 11. CARE AND CLEANING

### **WARNING!**

Refer to Safety chapters.

### 11.1 Notes on cleaning



#### Cleaning Agents

Clean the front of the appliance only with a microfibre cloth with warm water and a mild detergent.

Clean the bottom of the cavity with a few drops of vinegar to remove limestone residue.

Use a cleaning solution to clean metal surfaces.

Clean stains with a mild detergent.



#### Everyday Use

Clean the cavity after each use. Fat accumulation or other residue may cause fire.

Do not store the food in the appliance for longer than 20 minutes. Dry the cavity only with a microfibre cloth after each use.



#### Accessories

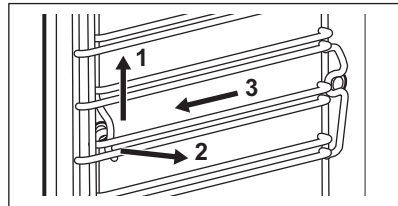
Clean all accessories after each use and let them dry. Use only a microfibre cloth with warm water and a mild detergent. Do not clean the accessories in a dishwasher.

Do not clean the non-stick accessories using abrasive cleaner or sharp-edged objects.

## 11.2 How to remove: Shelf supports

Remove the shelf supports to clean the oven.

- |               |  |
|---------------|--|
| <b>Step 1</b> | Turn off the oven and wait until it is cold.                     |
| <b>Step 2</b> | Carefully pull the shelf supports up and out of the front catch. |
| <b>Step 3</b> | Pull the front end of the shelf support away from the side wall. |
| <b>Step 4</b> | Pull the supports out of the rear catch.                         |



Install the shelf supports in the opposite sequence.

## 11.3 How to use: Steam Cleaning

### Before you start:

Turn off the oven and wait until it is cold.

Remove all accessories and removable shelf supports.

Clean the bottom of the cavity and the inner door glass with a soft cloth with warm water and a mild detergent.

**Step 1** Fill the water drawer to the maximum level.

**Step 2** Select: Menu / Cleaning.

Function	Description	Duration
Steam Cleaning	Light cleaning	30 min
Steam Cleaning Plus	Normal cleaning Spray the cavity with a detergent.	75 min

**Step 3** Press **START**. Follow the instruction on the display. The signal sounds when the cleaning ends.

**Step 4** Press any symbol to turn off the signal.

**i** When this function works, the lamp is off.

### When the cleaning ends:

Turn off the oven.

When the oven is cold, dry the cavity with a soft cloth.  
Remove the remaining water from the water drawer.

Leave the oven door open and wait until the cavity is dry.

## 11.4 Cleaning Reminder

When the reminder appears, cleaning is recommended.

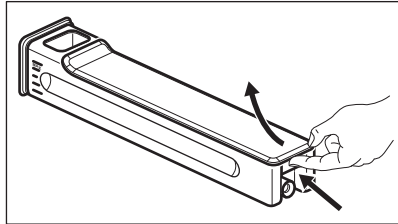
Use the function: Steam Cleaning Plus.

## 11.5 How to clean: Water drawer

**Step 1** Remove the water drawer from the oven.

**Step 2** Remove the lid of the water drawer. Lift the cover in correspondence with the protrusion in the rear.

**Step 3** Remove the wave-breaker. Pull it away from the drawer body until it pops out.



**Step 4** Wash the water drawer parts with water and soap. Do not use abrasive sponges and do not clean the water drawer in a dishwasher.

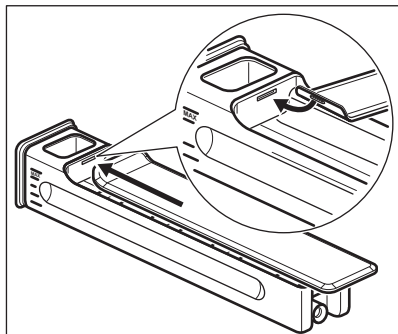
**Step 5** Reassemble the water drawer.

**Step 6** Snap in the wave-breaker. Push it into the drawer body.

**Step 7** Assemble the lid. First insert the front snap and then push it against the drawer body.

**Step 8** Insert the water drawer.

**Step 9** Push the water drawer towards the oven until it latches.



## 11.6 How to use: Descaling

### Before you start:

Turn off the oven and wait until it is cold.

Remove all accessories.

Make sure that the water drawer is empty.

**Duration of the first part:** around 100 min

**Step 1** Place the deep pan on the first shelf position.

**Step 2** Pour 250 ml of the descaling agent in the water drawer.

<b>Step 3</b>	Fill the remaining part of the water drawer with water to the maximum level.
<b>Step 4</b>	Select: Menu / Cleaning.
<b>Step 5</b>	Turn on the function and follow the instruction on the display. The first part of descaling starts.
<b>Step 6</b>	After the first part is over, empty the deep pan and put it back on the first shelf position.
<b>Duration of the second part:</b> around 35 min	
<b>Step 7</b>	Fill the water drawer with water. Make sure there is no remaining descaling agent inside the water drawer. Insert the water drawer.
<b>Step 8</b>	When the function ends, remove the deep pan.

**i** When this function works, the lamp is off.

#### When descaling ends:

Turn off the oven.

When the oven is cold, dry the cavity with a soft cloth.  
Remove the remaining water from the water drawer.

Leave the oven door open and wait until the cavity is dry.

**i** If some limestone residue remains in the oven after descaling, the display prompts to repeat the procedure.

## 11.7 Descaling reminder

There are two reminders which prompt you to descale the oven. You cannot disable the descaling reminder.

Type	Description
Soft reminder	Recommends you to descale the oven.
Hard reminder	Obligates you to descale the oven. If you do not descale the oven when the hard reminder is on, the steam functions are disabled.

## 11.8 How to use: Rinsing

#### Before you start:

Turn off the oven and wait until it is cold.

Remove all accessories.

<b>Step 1</b>	Place the deep pan on the first shelf position.
<b>Step 2</b>	Fill the water drawer with water.
<b>Step 3</b>	Select: Menu / Cleaning / Rinsing. Duration: around 30 min
<b>Step 4</b>	Turn on the function and follow the instruction on the display.
<b>Step 5</b>	When the function ends, remove the deep pan.

**i** When this function works, the lamp is off.

## 11.9 Drying reminder

After cooking with a steam heating function the display prompts to dry the oven.

Press YES to dry the oven.

## 11.10 How to use: Drying

Use it after cooking with a steam heating function or steam cleaning to dry the cavity.

- 
- |               |  |
|---------------|--|
| <b>Step 1</b> | Make sure the oven is cold.            |
| <b>Step 2</b> | Remove all accessories.                |
| <b>Step 3</b> | Select the menu: Cleaning / Drying.    |
| <b>Step 4</b> | Follow the instructions on the screen. |
- 

## 11.11 How to remove and install: Door

You can remove the door and the internal glass panels to clean it. The number of glass panels is different for different models.

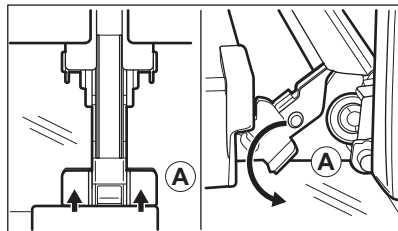
### ⚠ WARNING!

The door is heavy.

### ⚠ CAUTION!

Carefully handle the glass, especially around the edges of the front panel. The glass can break.

- 
- |               |  |
|---------------|--|
| <b>Step 1</b> | Fully open the door.   |
| <b>Step 2</b> | Lift and press the clamping levers (A) on the two door hinges. |
- 

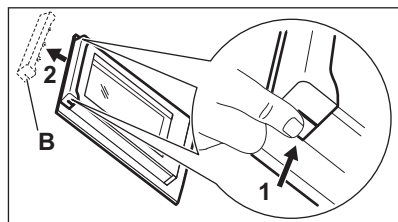


- 
- |               |   |
|---------------|---|
| <b>Step 3</b> | Close the oven door to the first opening position (approximately 70° angle). Hold the door at both sides and pull it away from the oven at an upwards angle. Put the door with the outer side down on a soft cloth on a stable surface. |
|---------------|---|
- 

- |               |  |
|---------------|--|
| <b>Step 4</b> | Hold the door trim (B) on the top edge of the door at the two sides and push inwards to release the clip seal. |
|---------------|--|
- 

- |               |   |
|---------------|---|
| <b>Step 5</b> | Pull the door trim to the front to remove it. |
|---------------|---|
- 

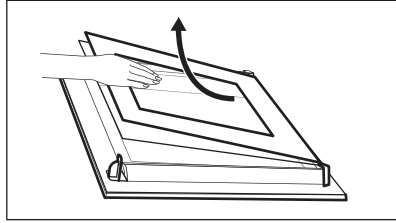
- |               |  |
|---------------|--|
| <b>Step 6</b> | Hold the door glass panels on their top edge one by one and pull them up out of the guide. |
|---------------|--|
- 





**Step 7** Clean the glass panel with water and soap. Dry the glass panel carefully. Do not clean the glass panels in the dishwasher.

**Step 8** After cleaning, do the above steps in the opposite sequence.



**Step 9** Install the smaller panel first, then the larger and the door. Make sure that the glasses are inserted in the correct position otherwise the surface of the door may overheat.

## 11.12 How to replace: Lamp

**⚠ WARNING!**

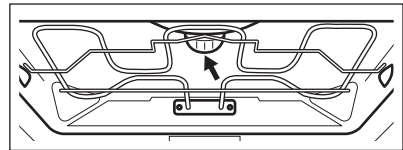
Risk of electric shock.  
The lamp can be hot.

### Before you replace the lamp:

Step 1	Step 2	Step 3
Turn off the oven. Wait until the oven is cold.	Disconnect the oven from the mains.	Put a cloth on the bottom of the cavity.

### Top lamp

**Step 1** Turn the glass cover to remove it.



**Step 2** Remove the metal ring and clean the glass cover.

**Step 3** Replace the lamp with a suitable 300 °C heat-resistant lamp.

**Step 4** Attach the metal ring to the glass cover and install it.

### Side lamp

**Step 1** Remove the left shelf support to get access to the lamp.

**Step 2** Use a Torx 20 screwdriver to remove the cover.

**Step 3** Remove and clean the metal frame and the seal.

**Step 4** Replace the lamp with a suitable 300 °C heat-resistant lamp.

**Step 5** Install the metal frame and the seal. Tighten the screws.

**Step 6** Install the left shelf support.

## 12. TROUBLESHOOTING

### **WARNING!**

Refer to Safety chapters.

### 12.1 What to do if...



#### The appliance does not turn on or does not heat up



#### Possible cause

The appliance is not connected to an electrical supply or it is connected incorrectly.

The clock is not set.

The door is not closed correctly.

The fuse is blown.

The appliance Child Lock is on.



#### Remedy

Check if the appliance is correctly connected to the electrical supply.

Set the clock, for details refer to Clock functions chapter, How to set: Clock functions.

Fully close the door.

Make sure the fuse is the cause of the problem. If the problem recurs, contact a qualified electrician.

Refer to "Menu" chapter, Submenu for: Options.



#### Components



#### Description

The lamp is burnt out.



#### Remedy

Replace the lamp, for details refer to "Care and Cleaning" chapter, How to replace: Lamp.



#### Water drawer does not work properly



#### Description

The appliance does not retain the water drawer after you insert it.

Water comes out of the water drawer.



#### Possible cause

You did not fully press the water drawer body.

You did not assemble the lid of the water drawer or wave breaker correctly.



#### Remedy

Fully insert the water drawer into the appliance.

Reassemble the lid of the water drawer and wave breaker.



### Problems with cleaning procedure



#### Description



#### Possible cause



#### Remedy

The water drawer is difficult to clean.	The lid and the wave breaker were not removed.	Remove the lid and the wave breaker.
There is no water inside the grill -/ roasting pan after descaling.	The water drawer was not filled in to the maximum level.	Check if a descaling agent / water is present in the water drawer body.
There is dirty water on the bottom of the cavity after descaling.	The grill -/ roasting pan is on a wrong shelf position.	Remove the remaining water and the descaling agent from the bottom of the appliance. Next time put the grill -/ roasting pan on the first shelf position.
There is too much water on the bottom of the cavity after cleaning.	You put too much detergent in the appliance before you started cleaning.	Next time evenly spread the thin layer of a detergent on the cavity walls.
Cleaning performance is not satisfactory.	You started cleaning when the appliance was too hot.	Wait until the appliance is cold. Repeat cleaning.
	You did not remove all the accessories from the appliance before cleaning.	Remove all the accessories from the appliance. Repeat cleaning.

Power cut always stops cleaning. Repeat cleaning if it's interrupted by power failure.



### Problems with Wi-Fi signal



#### Possible cause



#### 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 another microwave oven placed near the appliance.	Turn off the microwave oven. Avoid using another microwave oven and the Remote Control of the appliance at the same time. Microwaves disrupt Wi-Fi signal.

## 12.2 How to manage: Error codes

When the software error occurs, the display shows error message.

In this section, you will find the list of the problems that you can handle on your own.



### Code and description



### Remedy

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.

When one of these error messages 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 usually.



### Code and description



### Remedy

F131 - the temperature of the steamer sensor is too high.

Turn the appliance off and wait until it cools down. Turn the appliance on again.

F144 - the sensor in the Water drawer cannot measure the water level.

Empty the Water drawer and refill it.

F508 - the Water drawer does not work properly.

Turn the appliance off and on.

F602, F603 - Wi-Fi is not available.

Turn the appliance off and on.

## 12.3 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 on the front frame of the appliance cavity. Do not remove the rating plate from the appliance cavity.

### We recommend that you write the data here:

Model (MOD.) .....

Product number (PNC) .....

Serial number (S.N.) .....

## 13. ENERGY EFFICIENCY

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

Supplier's name	Electrolux
Model identification	OOS987NB 944032119
Energy Efficiency Index	61.9
Energy efficiency class	A++
Energy consumption with a standard load, conventional mode	0.99 kWh/cycle
Energy consumption with a standard load, fan-forced mode	0.52 kWh/cycle
Number of cavities	1
Heat source	Electricity
Volume	70 l
Type of oven	Built-In Oven
Mass	35.5 kg

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

### 13.2 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.

## 14. MENU STRUCTURE

### 14.1 Menu

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

### 14.2 Submenu for: Cleaning

Submenu	Application
Drying	Procedure for drying the cavity from the condensation remaining after a use of the steam functions.
Steam Cleaning	Light cleaning.
Steam Cleaning Plus	Thorough cleaning.
Descaling	Cleaning of the steam generation circuit from residual limestone.
Rinsing	Cleaning of the steam generation circuit. Use rinsing after frequent steam cooking.

### 14.3 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. 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.

Submenu	Application
Time indication	Turns the clock on and off.
Digital clock style	Changes the format of the displayed time indication.

## 14.4 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.

## 14.5 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.
Water hardness	Sets the water hardness.
Time of day	Sets the current time and date.

## 14.6 Submenu for: Service

Submenu	Description
Demo mode	Activation / deactivation code: 2468
Software version	Information about software version.
Reset all settings	Restores factory settings.

# 15. IT'S EASY!

### Before the first use you have to set:

Language	Display bright- ness	Key tones	Buzzer volume	Water hardness	Time of day
----------	-------------------------	-----------	---------------	----------------	-------------

## Familiarize yourself with the basic icons on the control panel and the display:

  
ON / OFF

  
Menu



  
Favourites


  
Timer

  
Food sensor




START /  
STOP

## Start using the appliance

Quick start		Step 1	Step 2	Step 3
	Turn on the appliance and start cooking with the default temperature and time of the function.	Press and hold:  .	 ... - select the preferred function.	Press: START .

Quick Off		
Turn off the appliance, any screen or message at any time.	 - press and hold until the appliance turns off.	

## Start cooking

Step 1	Step 2	Step 3	Step 4	Step 5
 - press to turn on the appliance.	 ... - select the heating function.	 - set the temperature.	OK - press to confirm.	START - press to start cooking.




## Steam cooking - Steamify

Set the temperature. Type of the steam heating function depends on the set temperature.

Steam for Steaming	Steam for Stewing	Steam for Gentle Crisping	Steam for Baking and Roasting
50 - 100 °C	105 - 130 °C	135 - 150 °C	155 - 230 °C

## Get to know how to cook quickly

Use the automatic programmes to prepare a dish quickly with the default settings:

Assisted Cooking	Step 1	Step 2	Step 3	Step 4
	Press:  .	Press:  .	Press:  Assisted Cooking.	Choose the dish.

## Use quick functions to set the cooking time

### 10% Finish assist

Use 10% Finish assist to add extra time when 10% of the cooking time is left.

To extend the cooking time press **+1min**.

## Clean the appliance with Steam cleaning


Step 1	Step 2	Step 3
Press:  .	Press:  .	Choose the mode:




## Clean the appliance with Steam cleaning

<b>Steam Cleaning</b>	For light cleaning.
<b>Steam Cleaning Plus</b>	For thorough cleaning.
<b>Descaling</b>	For cleaning the steam generation circuit from residual limestone.
<b>Rinsing</b>	For rinsing and cleaning the steam generation circuit after frequent use of the steam functions.

## 16. 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.



Vähennämme paperin käyttöä suojellaksemme ympäristöä. Täydelliset ohjekirjat ovat saatavilla verkossa. Täydellinen ohjekirja on saatavilla osoitteessa **electrolux.com/manuals**



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



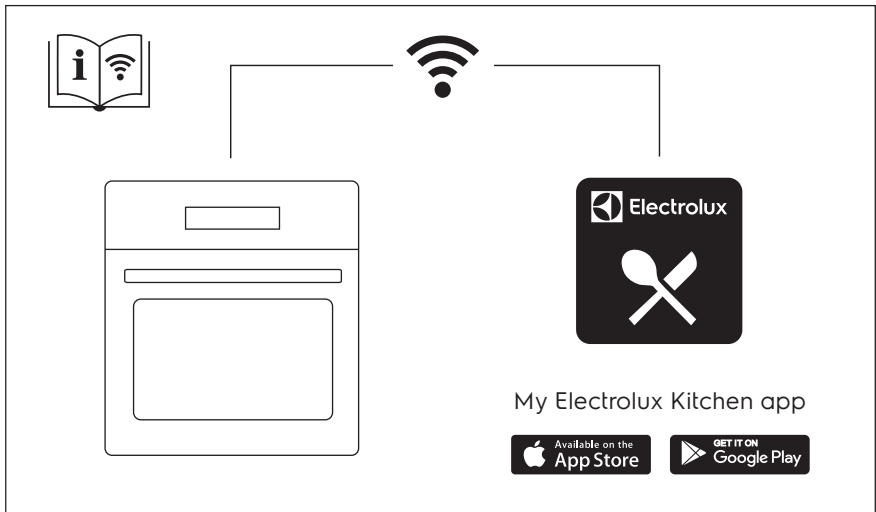
Saat lisää reseptejä, vinkkejä, vianetsintäohjeita lataamalla **My Electrolux Kitchen** sovellus.



Oikeus muutoksiin pidätetään.

## SISÄLTÖ

1. TURVALLISUUSTIEDOT.....	84
2. TURVALLISUUSOHJEET.....	85
3. TUOTEKUVAUS.....	88
4. KÄYTTÖPANEELI.....	90
5. ENNEN ENSIKÄYTTÖÄ.....	91
6. PÄIVITTÄINEN KÄYTTÖ.....	93
7. KELLOTOIMINNOT.....	99
8. LISÄVARUSTEIDEN KÄYTTÄMINEN.....	101
9. LISÄTOIMINNOT.....	103
10. VIHJEITÄ JA NEUVOJA.....	105
11. HOITO JA PUHDISTUS.....	108
12. VIANMÄÄRITYS.....	114
13. ENERGIATEHOKKUUS.....	117
14. VALIKKORAKENNE.....	118
15. SE ON HELPPOA!.....	120
16. YMPÄRISTÖNSUOJELU.....	121



## 1. ⚠️ TURVALLISUUSTIEDOT

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

### 1.1 Lasten ja taitamattomien henkilöiden turvallisuus

- 8-vuotiaat ja sitä vanhemmat lapset sekä henkilöt, joilla on fyysisiä, aisteihin liittyviä tai henkisiä rajoitteita tai puutteellinen kokemus tai tuntemus, voivat käyttää tätä laitetta vain, jos heitä valvotaan tai ohjataan laitteen turvallisessa käytössä ja jos he ymmärtävät käyttöön liittyvät vaarat. Tuote on pidettävä alle 8-vuotiaiden lasten ja erittäin laajoista ja monimutkaisista toiminnallisista rajoitteista kärsivien henkilöiden ulottumattomissa, ellei heitä valvota jatkuvasti.
- Lapsia on valvottava, jotta he eivät 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 lähetyviltä sen ollessa toiminnassa tai jäähtymässä.
- Jos laitteessa on lapsilukko, sitä on käytettävä.
- Lapset eivät saa puhdistaa laitetta tai suorittaa siihen kohdistuvia käyttäjän huoltotoimenpiteitä ilman valvontaa.

### 1.2 Yleinen turvallisuus

- Tämä laite on tarkoitettu ainoastaan ruoanlaittoon.
- Tämä laite on tarkoitettu yhden kotitalouden käyttöön sisätiloissa.

- Tätä laitetta voidaan käyttää toimistoissa, hotellihuoneissa, aamiaismajoituspaikoissa, maatilamajoituspaikoissa ja muissa samantyyppisissä majoitustiloissa, joissa kyseinen käyttö ei ylitä (keskimääräisiä) kotitalouskäytön tasoja.
- Laitteen asennuksen ja virtajohdon vaihtamisen saa suorittaa vain alan ammattilainen.
- Älä käytä laitetta ennen kuin se on asennettu kalusteeseen.
- Irrota laite sähköverkosta ennen huoltotoimenpiteiden suorittamista.
- Jos virtajohto vaurioituu, sen saa vaihtaa vain valmistaja, valtuutettu huoltoliike tai vastaava ammattitaitoinen henkilö, jotta vältetään sähkövaaroilta.
- VAROITUS: Varmista, että laite on kytketty pois päältä ennen kuin ryhdyt vaihtamaan lampua välttääksesi sähköiskun vaaran.
- VAROITUS: Uuni ja sen esilläolevat osat kuumentuvat käytön aikana. Vältä koskettamasta lämpövastuksia tai laitteen sisätilan pintoja.
- Käytä suojakäsineitä poistaessasi varusteita tai uunivuokia tai asettaessasi niitä laitteen sisälle.
- Käytä ainoastaan tähän laitteeseen suositeltua paistolämpömittaria.
- Poista hyllytuet vetämällä ensin hyllytuen etuosa ja sitten takaosa irti sivuseinistä. Asenna hyllytuet päinvastaisessa järjestyksessä.
- Laitteen puhdistuksessa ei saa käyttää höyrypesuria.
- Älä käytä hankausaineita tai teräviä metallikaapimia lasiluukun puhdistamisessa, sillä ne voivat naarmuttaa pintaa, mistä voi olla seurauksena lasin särkyminen.

## 2. TURVALLISUUSOHJEET

### 2.1 Asennus



#### **VAROITUS!**

Asennuksen 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 sähkösyötöllä.
- Kalusteisiin asennettavan yksikön on täytettävä standardin DIN 68930 asettamat vaatimukset.

Kaapin vähimmäiskorkeus (työtason alla olevan kaapin vähimmäiskorkeus)	578 (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	567 mm
Laitteen asennussyvyys	546 mm
Leveys luukun ollessa auki	1027 mm
Tuuletusaukon vähimmäiskoko. Aukko alaosassa takana	560x20 mm
Virtajohdon pituus. Johto sijaitsee oikeassa kulmassa takana	1500 mm
Kiinnitysruuvit	4x25 mm

## 2.2 Sähkökytkentä

### VAROITUS!

Tulipalo- ja sähköiskuvaara.

- 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 luukkaa tai päästä niitä luukun tai laitteen alapuolella olevan asennustilan lähelle, varsinkaan laitteen ollessa toiminnassa tai luukun ollessa kuuma.
- Jännitteenalaisten ja eristettyjen osien suojat tulee asentaa niin, ettei niiden irrotus onnistu ilman työkaluja.
- Kytke pistoke pistorasiaan vasta asennuksen jälkeen. Varmista, että laitteen verkkovirtakytkentä on olottuvilla laitteen asennuksen jälkeen.
- Jos pistoke on löysästi kiinni virtajohdossa, älä kiinnitä sitä pistorasiaan.
- Älä vedä virtajohdosta pistoketta irrottaessasi. Vedä aina pistokkeesta.
- Käytä vain asianmukaisia eristyslaitteita: suojakytkimet, sulakkeet (ruuvattavat sulakkeet on irrotettava kannasta), vikavirtakytkimet ja kontaktorit.
- Sähköasennuksessa on oltava erotin, joka mahdollistaa laitteen irrottamisen sähköverkosta kaikista navoista. Erottimen kontaktiaukon leveys on oltava vähintään 3 mm.
- Laitteen mukana toimitetaan päävirtajohto ja pääpistoke.

## 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. Alkoholi- ja pitoisten 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-salasanasi muille.

### **VAROITUS!**

Laitte voi muutoin vaurioitua.

- 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.
- Unin 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!**

Ne voivat aiheuttaa henkilövahinkoja, tulipaloja tai laitteen vaurioitumisen.

- Kytke laite pois toiminnasta 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 luukkuja. Luukku on painava!
- Puhdista laite säännöllisesti, jotta pintamateriaali ei vaurioituisi.
- Puhdista laite kostealla pehmeällä liinalla. Käytä ainoastaan mietoja pesuaineita. Älä käytä hankausainetta, hankaavia pesulappuja, liuottimia tai metalliesineitä.
- Jos käytät uuninpuhdistussuihketta, noudata tuotepakkauksessa olevia turvallisuusohjeita.

## 2.5 Höyrytoiminto

### **VAROITUS!**

Siitä voi aiheutua palovammoja tai laite voi vaurioitua.

- Laitteesta tuleva höyry voi aiheuttaa palovammoja:
  - Avaa laitteen luukku varoen toiminnon ollessa toiminnassa. Höyry saattaa tällöin päästä ulos.
  - Avaa laitteen luukku varoen höyrytoiminnon käytön jälkeen.

## 2.6 Sisävalaistus

### **VAROITUS!**

Sähköiskun vaara.

- Lisätietoa tämän tuotteen sisällä olevista lamputa sekä erikseen myytävistä varalampuista: Kyseiset lamput on suunniteltu kestävämmän 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 lamppeja.

## 2.7 Huolto

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

## 2.8 Hävittäminen

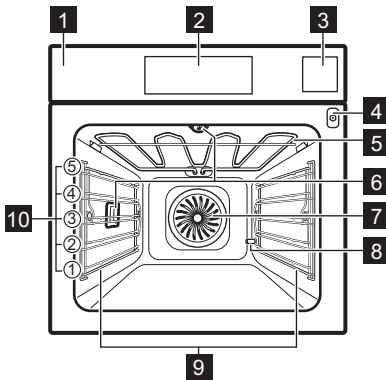
### ⚠ VAROITUS!

Henkilövahinko- tai tukehtumisvaara.

- Kysy tietoja laitteen oikeaoppisesta hävittämisestä paikalliselta viranomaiselta.
- Irrota pistoke pistorasiasta.
- Leikkaa virtajohto laitteen läheltä ja hävitä se.
- Poista luukun lukitus, jotta lapset, tai lemmikit eivät jäisi loukkuun laitteen sisälle.

## 3. TUOTEKUVAUS

### 3.1 Yleiskatsaus

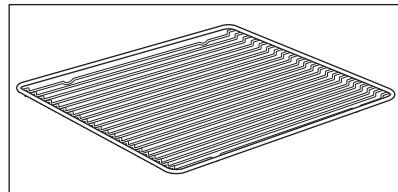


- 1 Käyttöpaneeli
- 2 Näyttö
- 3 Vesilokero
- 4 Paistolämpömittarin pistorasia
- 5 Lämpövastus
- 6 Lamppu
- 7 Puhallin
- 8 Putken poistokohdan kalkinpoisto
- 9 Hyllykannatin, irrotettava
- 10 Hyllytasot

### 3.2 Varusteet

#### Paistoritilä

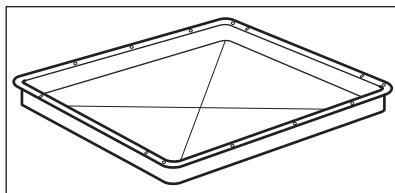
Ruoanlaittovälineille, kakkuvuokat, paistit.





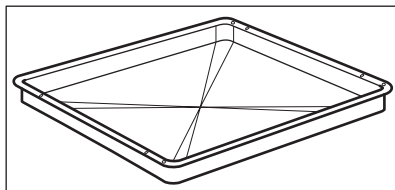
### Leivinpelti

Kakuille ja kekseille.



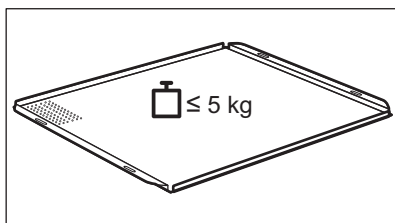
### Grilli / uunipannu

Paistamiseen tai pannuna rasvan keräämiseen.



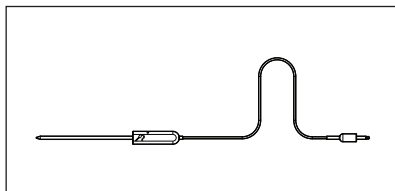
### Ammattilaispelti

Käytetään sämpylöiden ja muiden pienten leivonnaisten paistamiseen. Soveltuu höyrytystoimintoihin. Pinnan värimuutokset eivät vaikuta toimintoihin.



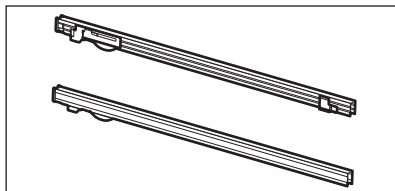
### Paistolämpömittari

Ruoan sisälämpötilan mittaamiseen.



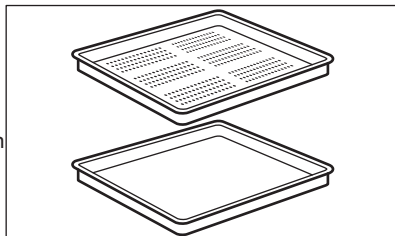
### Teleskooppikannattimet

Peltien ja ritilän helpompaan asentamiseen ja poistamiseen.



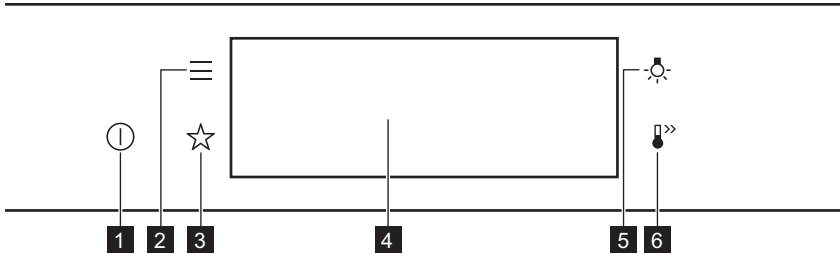
### Höyrysetti

Yksi rei'ittämätön ja yksi rei'itetty ruoka-astia. Höyrysetti valuttaa lauhdeveden ruoasta pois höyrykypsennyksen aikana. Käytä sitä vihannesten, kalan ja kananrintapalan valmistamiseen. Setti ei sovi elintarvikkeille, joiden tulee kypsyä vedessä (esim. riisi, maissipuuro, pasta).



## 4. KÄYTTÖPANEELI

### 4.1 Ohjauspaneelin yleisnäkymä



<b>1</b>	Päällä / Pois	Paina ja pidä painettuna laitteen kytkemiseksi toimintaan tai pois toiminnasta.
<b>2</b>	Valikko	Luettelee laitteen toiminnot.
<b>3</b>	Suosikit	Listaa omat ohjelmat
<b>4</b>	Näyttö	Näyttää laitteen asetukset.
<b>5</b>	Lampun kytkin	Kytkee lampun päälle ja pois päältä.
<b>6</b>	Pikakuumennus	Toiminnon kytkeminen toimintaan ja pois toiminnasta: Pikakuumennus.



Paina

Kosketa pintaa sormella.



Siirrä

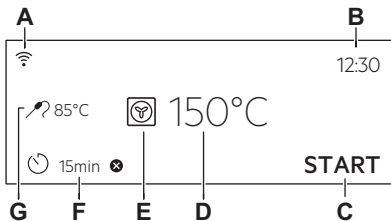
Liu'uta sormeä pinnalla.



Paina ja pidä painettuna painiketta:

Kosketa pintaa kolmen sekunnin ajan.

### 4.2 Näyttö







Näyttö esittäen asetetut toiminnot.

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

## Näytön merkkivalot



Perusmerkkivalot - näytön selaaminen.

 Valinnan/asetuksen vahvistaminen.	 Valikossa siirtymisen takaisin yhden tason verran.	 Viimeisen toiminnon peruuttaminen.	 Lisätoimintojen kytkeminen toimintaan ja pois päältä.
--	---	---	--

Äänimerkki toiminnon merkkivalot - kun asetettu kypsennysaika päättyy, laitteesta kuuluu äänimerkki.

 Toiminto on päällä.	 Toiminto on päällä. Kypsentäminen pysähtyy automaattisesti.	 Hälytysäänimerkki on pois päältä.
--	---	--

Ajastimen merkkivalot

 Toiminnon asettaminen: Ajastettu käynnistyminen.	 Asetuksen peruuttaminen.
---	---

Wi-Fi-yhteys merkkivalo – laitteeseen voidaan muodostaa Wi-Fi-yhteys.

  
Wi-Fi-yhteys yhteys on kytketty toimintaan.

Etäohjaus merkkivalo – laitetta voidaan etäohjata.

  
Etäohjaus on kytketty toimintaan.

## 5. ENNEN ENSIKÄYTTÖÄ

### VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

### 5.1 Alkupuhdistus



1. vaihe

Poista kaikki varusteet ja irrotettavat uunipeltien kannattimet laitteesta.



2. vaihe

Puhdista laite ja sen varusteet vain lämpimällä vedellä ja miedolla pesuaineella mikrokuituiliinaa käyttäen.



3. vaihe

Aseta varusteet ja irrotettavat uunipeltien kannattimet laitteeseen.

### 5.2 Ensimmäinen yhteys



Ensimmäisen yhteyden jälkeen näyttöön tulee näkyviin tervetulo- viesti.

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

## 5.3 Langaton yhteys

Laitteen yhdistämiseen tarvitaan seuraavat asiat:

- langattoman verkon Internet-yhteydellä
- samaan langattomaan verkkoon yhdistetyn mobiililaitteen

<b>1. vaihe</b>	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.
<b>2. vaihe</b>	Noudata sovelluksen perehdytysohjeita.
<b>3. vaihe</b>	Kytke laite päälle.
<b>4. vaihe</b>	Paina:  . Valitse: Asetukset / Yhteysasetukset.
<b>5. vaihe</b>	 - kytke toimintaan liu'uttamalla tai painamalla: Wi-Fi-yhteys.
<b>6. vaihe</b>	Laitteen langaton moduuli käynnistyy 90 sekunnin kuluessa.

Taajuus	2,4 GHz WLAN 2400 - 2483,5 MHz
Protokolla	IEEE 802.11b DSSS/802.11g/n OFDM
Enimmäisteho	EIRP < 20 dBm (100 mW)
Wi-Fi-moduuli	NIUS-50

## 5.4 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).

## 5.5 Alustava esikuumennus

Esikuumenna tyhjä uuni ennen ensimmäistä käyttökertaa.

<b>Vaihe 1</b>	Poista kaikki varusteet ja irrotettavat uunipeltien kannattimet uunista.
<b>Vaihe 2</b>	Aseta toiminnon enimmäislämpötila:  . Anna uunin käydä 1 t ajan.
<b>Vaihe 3</b>	Aseta toiminnon enimmäislämpötila:  . Anna uunin käydä 15 min ajan.

 Uunista voi tulla hajua ja savua esikuumennuksen aikana. Varmista huoneen hyvä tuuletus.

## 5.6 Asettaminen: Veden kovuus

Kun uuni kytketään verkkovirtaan, sinun on asetettava veden kovuus.

Käytä höyrysetin mukana toimitettua testipaperia.

**1. vaihe**

Aseta testipaperi veteen noin 1 sekunnin ajaksi. Älä aseta testipaperia juoksevan veden alle.

**2. vaihe**

Ravista testipaperia pois taaksesi ylimääräisen veden.

**3. vaihe**

Tarkista yhden minuutin kuluttua veden kovuus alla olevasta taulukosta.

**4. vaihe**

Aseta veden kovuuden taso: Valikko / Asetukset / Käyttöönottoasetukset / Veden kovuus.

**i** Testipaperin värit muuttuvat edelleen. Älä tarkista veden kovuutta enää jos testistä on kulunut yli 1 minuuttia.

Veden kovuuden tasoa voidaan muuttaa valikossa: Asetukset / Käyttöönottoasetukset / Veden kovuus.

Alla olevassa taulukossa on esitetty veden kovuus (dH) vastaavilla kalkkijäämillä ja veden luokituksella. Säädä veden kovuus taulukon mukaiseksi.

Veden kovuus		Testipaperi	Kalkkijäämä (mmol/l)	Kalkkijäämä (mg/l)	Veden luokitus
Taso	dH				
1	0 - 7		0 - 1.3	0 - 50	pehmeä
2	8 - 14		1.4 - 2.5	51 - 100	kohtalaisen kova
3	15 - 21		2.6 - 3.8	101 - 150	kova
4	≥ 22		≥ 3,9	≥ 151	erittäin kova

Kun veden kovuuden taso on korkeampi kuin taso 4, täytä vesilokero hiilihapottomalla pullovedellä.

## 6. PÄIVITTÄINEN KÄYTTÖ

### **VAROITUS!**

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

### 6.1 Asetukset: Uunitoiminnot

**1. vaihe** Kytke uuni päälle. Oletusuunitoiminto näkyy näytöllä.

**2. vaihe** Siirry alavalikkoon painamalla uunitoiminnon symbolia.

**3. vaihe** Valitse uunitoiminto ja paina: **OK**. Lämpötila-asetukset näkyvät näytössä.

**4. vaihe** Aseta lämpötila. Paina: **OK**.

### 5. vaihe

Paina: START .

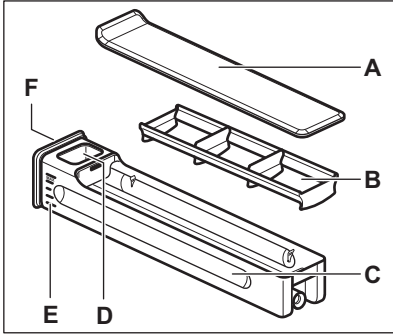
Paistolämpömittari - paistolämpömittari voidaan kytkeä pistokkeeseen milloin tahansa ennen ruoanlaittoa ja sen aikana.

STOP - paina kytkeäksesi uunitoiminnon pois päältä.

### 6. vaihe

Kytke uuni pois päältä.

## 6.2 Vesilokero

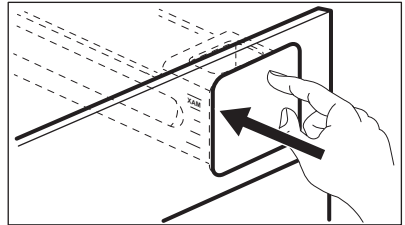


- A. Kansi
- B. Aaltokatkaisin
- C. Säilytyslaatikko
- D. Vedentäyttöaukko
- E. Asteikko
- F. Etusuoja

## 6.3 Käyttöohjeet: Vesilokero

### 1. vaihe

Paina vesilokeron etukantta.



### 2. vaihe

Täytä vesilokero maksimitasoon saakka. Se onnistuu kahdella eri tavalla:

**A:** Jätä vesilokero uunin sisälle ja kaada vettä astiasta.

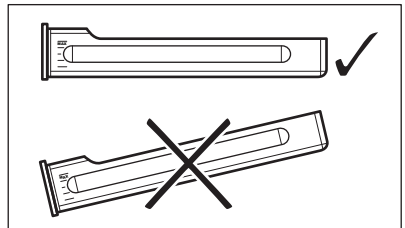
**B:** Poista vesilokero uunista ja täytä se hanavedellä.

### 3. vaihe

Kuljeta vesilokeroa vaakasuorassa asennossa vesiroiskeiden välttämiseksi.

### 4. vaihe

Aseta vesilokero samaan asentoon täyttämisen yhteydessä. Paina etukantta, kunnes vesilokero on uunin sisällä.



**5. vaihe** Tyhjennä vesilokero jokaisen käyttökerran jälkeen.

 **HUOMIO!**

Pidä vesilokero kaukana kuumista pinnoista.

## 6.4 Asetukset: Steamify - Höyryuunitoiminnot

**1. vaihe** Kytke uuni päälle.  
Valitse uunitoiminnon symboli ja siirry alavalikkoon sitä painamalla.

**2. vaihe** Paina . Aseta höyryuunitoiminto.

**3. vaihe** Paina: **OK**. Lämpötila-asetukset näkyvät näytöllä.

**4. vaihe** Aseta lämpötila. Höyryuunitoiminnon tyyppi määräytyy asetetun lämpötilan mukaan.

**Höyrytys**  
50–100 °C Vihannesten, viljalajien, palkokasvien, äyriäisten ja kalan, teriinien ja lusikalla syötävien jälkiruokien höyrytykseen.

**Haudutus höyryllä**  
105–130 °C Haudutetun lihan tai kalan, leivän ja lintupaistin sekä juustokakkujen ja patojen/paistosten valmistamiseen.

**Ruskistus höyryllä**  
135–150 °C Lihan, pataruokien, täytettyjen vihannesten, kalan sekä laattikoruokien valmistamiseen. Höyryn ja lämmön yhdistelmän ansiosta lihasta tulee mehukasta ja mureaa, sekä samalla rapeapintaista.  
Jos ajastin asetetaan, grillitoiminto kytkeytyy automaattisesti päälle uunitoiminnon viimeisten minuuttien aikana kevyttä gratinointia varten.

**Paahdaminen ja leipominen höyryllä**  
155–230 °C Paistettujen ruokien, liharuokien, kalaruokien, lintupaistin, täytettyjen voitaikinaruokien, piirakoiden, muffinssien, laattikoruokien, vihannesten sekä leivonnaisten valmistamiseen.  
Jos ajastin asetetaan ja ruoka asetetaan ensimmäiselle alatasolle, grillitoiminto kytkeytyy automaattisesti päälle uunitoiminnon viimeisten minuuttien aikana rapean pohjan luomiseksi.

**5. vaihe** Paina: **OK**.

**6. vaihe** Paina vesilokeron kantta avataksesi ja irrottaaksesi sen.

**7. vaihe** Täytä vesilokero kylmällä vedellä maksimitasoon saakka (noin 950 ml). Vesimäärä riittää noin 50 minuutiksi.

 **VAROITUS!**



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

Noudata vesilokeron asteikkoja.

**8. vaihe** Pyyhi vesilokeron ulkopuoli tarvittaessa pehmeällä liinalla. Työnnä vesilokero alkuasentoonsa.

<b>9. vaihe</b>	Paina: <b>START</b> . Höyryä ilmestyy n. 2 minuutin kuluttua. Kun uuni on kuumentunut asetettuun lämpötilaan, laitteesta kuuluu äänimerkki.
<b>10. vaihe</b>	Kun vesi on loppumaisillaan vesilokerosta, laitteesta kuuluu äänimerkki. Täytä vesilokero. Jäähdytyspuhallin toimii nopeammin höyrytoiminnon lopussa höyryn poistamiseksi.
<b>11. vaihe</b>	Kytke uuni pois päältä.
<b>12. vaihe</b>	Tyhjennä vesilokero kypsennyksen loputtua.
<b>13. vaihe</b>	Jäljelle jäävä vesi voi tiivistyä sisätilaan. Avaa uunin luukku varoen kypsennyksen jälkeen. Kun uuni on kylmä, kuivaa sen sisätila pehmeällä liinalla.

## 6.5 Asetukset: SousVide-kypsennys

<b>1. vaihe</b>	Kytke uuni päälle. Valitse uunitoiminnon symboli ja siirry alavalikkoon sitä painamalla.
<b>2. vaihe</b>	Paina:  .
<b>3. vaihe</b>	Paina: <b>OK</b> . Lämpötila-asetukset näkyvät näytöllä.
<b>4. vaihe</b>	Aseta lämpötila ja paina: <b>OK</b> .
<b>5. vaihe</b>	Paina  . Ajustimen asetukset näkyvät näytössä.
<b>6. vaihe</b>	Aseta ajastin ja paina: <b>OK</b> .
<b>7. vaihe</b>	Paina: <b>START</b> .
<b>8. vaihe</b>	Vettä voi kertyä tyhjiöpusseihin ja uunin sisätilaan. Avaa uunin luukku varoen kypsennyksen jälkeen. Poista tyhjiöpussit lautasen ja pyyhkeen avulla. Poista vesi uunin pohjalta sienellä uunin ollessa kylmä. Puhdista uunitila pehmeällä liinalla.

## 6.6 Asetukset: Avustava ruoanvalmistus



Tämän alavalikon kaikki ruokalajit sisältävät toiminto- ja lämpötilasuosituksen. Voit säätää aikaa ja lämpötilaa.

Joidenkin ruokalajien kohdalla voit valita myös seuraavaa:

- Paistolämpömittari

Ruoan kypsyytystaso:

- Puoliraaka tai Vähemmän
- Keskitaso
- Kypsä tai Lisää

<b>1. vaihe</b>	Kytke uuni päälle.
<b>2. vaihe</b>	Paina:  .
<b>3. vaihe</b>	Paina:  . Syötä: Avustava ruoanvalmistus.










4. vaihe Valitse ruoka tai ruokalaji.



5. vaihe Paina: START .

## 6.7 Uunitoiminnot

### VAKIOTOIMINNOT

Kuumennustoiminto	Käyttökohde
 Grilli	Ohuiden ruokien grillaus ja leivän paattaminen.
 Tehogrillaus	Isokojien, luisten liha- tai lintupaistien paistamiseen yhdessä ritiläasennossa. Gratinointi ja ruskistus.
 Kiertoilma	Korkeintaan kolmella kannatintasolla kypsentyminen samanaikaisesti ja ruokien kuivaus. Lämpötila asetettava 20–40 °C matalammaksi kuin toiminnoissa Ylä + alalämpö.
 Pakasteet	Puolivalmisteruokien (esim. ranskalaisten perunoiden, lohkopurunoiden, kevätkääryleiden) valmistaminen rapeiksi.
 Ylä + alalämpö	Kypsentyminen ja paistaminen yhdellä tasolla.
 Pizza-toiminto	Pizzan valmistaminen. Voimakkaaseen ruskistamiseen ja rapean pohjan luomiseen.
 Alalämpö	Kakkujen paistamiseksi rapealla pohjalla ja ruoan säilömiseksi.

### EKSTRAT

Kuumennustoiminto	Käyttökohde
 Säilöntä	Vihannessäilykkeiden valmistus (esim. pikkelsit).
 Kuivattaminen	Siivutettujen hedelmien, vihannesten ja sienten kuivaus.

## Kuumennustoiminto Käyttökohde



### Jogurttitoiminto

Jogurtin valmistaminen. Kun tämä toiminto on päällä, valo on pois päältä.



### Lautasten lämmitys

Lautasen esilämmitykseen tarjoilua varten.



### Sulatus

Ruon, (hedelmien ja vihannesten) sulattaminen. Sulatusaikaan vaikuttavat pakastetun ruoan määrä ja koko.



### Gratinointi

Ruokalajeille kuten lasagne ja perunagratiini. Gratinointi ja ruskistus.



### Matalalämpö

Mureiden, mehukkaiden paistien kypsittäminen.



### Lämpimänä pito

Ruon lämpimänä pitoon.



### Kosteaa kiertoilmaa

Tämä toiminto säästää energiaa ruoanlaiton aikana. Kun käytät tätä toimintoa, uunin sisälämpötila voi poiketa lämpötila-asetuksesta. Jälkilämpötilaa käytetään. Kuumennusteho voi laskea. Katso lisätietoa luvusta "Päivittäinen käyttö", Huomautus: Kosteaa kiertoilmaa.

## HÖYRY

## Kuumennustoiminto Käyttökohde



### Steamify

Käytä höyryä höyryttämiseen, hauduttamiseen, kevyeen ruskistamiseen, leivontaan sekä paistamiseen.



### SousVide-kypsennys

Toiminnon nimi viittaa kypsennysmenetelmään, jossa käytetään tiivistettyä muovipussia matalalla lämpötilalla. Katso lisätietoa jäljempänä olevasta "SousVide-kypsennys"-osiosta sekä ruoanvalmistustaulukkoja sisältävästä luvusta "Neuvoja ja vinkkejä".








### 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 kantatintasoja.



### Leipä

Tällä toiminnolla voit valmistaa leipää ja sämpylöitä saavuttaen korkealuokkaisen tuloksen rapeuden, värin ja pinnan kiillon suhteen.

Kuumennustoiminto	Käyttökohde
 <b>Taikinan nostatus</b>	Hiivataikinan nostatuksen nopeuttaminen. Estää taikinan pinnan kuivumisen ja säilyttää sen notkeuden.
 <b>Voimakas höyry</b>	Vihannesten, lisäkkeiden ja kalan höyryttämiseen
 <b>Korkea kosteus</b>	Tämä toiminto soveltuu herkkien ruokalajien kypsentämiseen, kuten vanukoille, piirakoille ja kalalle.
 <b>Keskitason kosteus</b>	Toiminto sopii haudutetun ja muhennetun lihan sekä leivän että leivonnaisten hiivataikinan valmistamiseen. Höyryn ja lämmön yhdistelmän ansiosta lihasta tulee mehukasta ja mureaa, leivonnaisten hiivataikinasta tulee puolestaan rapeaa ja kiiltäväpintaista.
 <b>Matala kosteus</b>	Toiminto soveltuu lihalle, lintupaistille, uuniruoille ja padoille/paistoksille. Höyryn ja lämmön yhdistelmän ansiosta lihasta tulee mehukasta ja mureaa, sekä samalla rapeapintaista.

## 6.8 Huomautuksia:Kostea kiertoilma

Tämän toiminnon avulla määritettiin energiatehokkuusluokka (vastaamaan standardeja EU 65/2014 ja EU 66/2014). Testit standardin IEC/EN 60350-1 mukaisesti.

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

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

Ruoanlaitto-ohjeet ovat luvussa ”Neuvoja ja vinkkejä” kohdassa Kostea kiertoilma.Yleissuosituksia energian säästämiseksi on luvussa ”Energiatehokkuus”.

## 7. KELLOTOIMINNOT

### 7.1 Kellotoimintojen kuvaus

Kellotoiminto	Sovellus
Kypsentämisaika	Kypsennysajan asettaminen. Enintään 23 t 59 min.
Lopeta toiminto	Asetetaan, mitä tapahtuu, kun ajastin lopettaa laskennan.
Ajastettu käynnistyminen	Toiminnon käynnistymisen ja/tai päättymisen ajastus.
Ajan lisääminen	Kypsennysajan pidentäminen.
Muistutus	Laskennan asettaminen. Enintään 23 t 59 min. Tällä toiminnolla ei ole vaikutusta laitteen toimintaan.

Kellotoiminto	Sovellus
Ajastin	Seuraa kuinka kauan toiminto toimii. Ajastin – voit kytkeä sen päälle ja pois päältä.

## 7.2 Asetukset: Kellotoiminnot

### Kellon asettaminen

1. vaihe Kytke uuni päälle.

2. vaihe Paina: Kellonaika.

3. vaihe Aseta aika. Paina: OK.

### Kypsennysajan asettaminen

1. vaihe Valitse uunitoiminto ja aseta lämpötila.

2. vaihe Paina: .

3. vaihe Aseta aika. Paina: OK.

### Lopetusvalinnan valitseminen

1. vaihe Valitse uunitoiminto ja aseta lämpötila.

2. vaihe Paina: .

3. vaihe Kypsennysaika on asetettu.

4. vaihe Paina: ● ● ● ;

5. vaihe Paina: Lopeta toiminto.

6. vaihe Valitse haluamasi: Lopeta toiminto.

7. vaihe Paina: OK. Toista toimenpide, kunnes päänäyttö näkyy näytössä.

### Toiminnon käynnistymisen ajastus

1. vaihe Valitse uunitoiminto ja aseta lämpötila.

2. vaihe Paina: .

3. vaihe Kypsennysaika on asetettu.

4. vaihe Paina: ● ● ● ;

5. vaihe Paina: Ajastettu käynnistyminen.

6. vaihe Valitse arvo.


7. vaihe Paina: OK. Toista toimenpide, kunnes päänäyttö näkyy näytössä.

## Kypsennysajan pidentäminen.

Kypsennysaikaa voidaan pidentää, kun kypsennysaikaa on jäljellä 10 %, eikä ruoka ole vielä valmis. Voit myös muuttaa uunitoimintoa.

Pidennä kypsennysaikaa painamalla **+1min**.

## Ajastimen asetuksen muuttaminen:

1. vaihe Paina: 

2. vaihe Aseta ajastimen arvo.

3. vaihe Paina: **OK**.

Asetettua aikaa on mahdollista muuttaa milloin tahansa kypsennyksen aikana.

## 8. LISÄVARUSTEIDEN KÄYTTÄMINEN

### VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

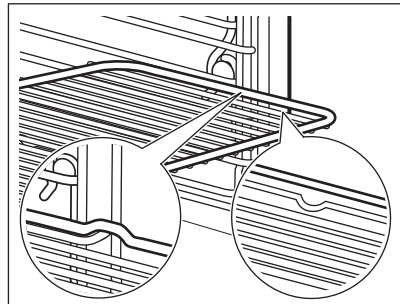
### 8.1 Lisävarusteiden asennus

Pieni lovi yläosassa parantaa turvallisuutta. Nämä lovet toimivat myös kaatumisen

estämisessä. Ritiän korkea reunus estää keittoastioiden luisumisen hyllyltä.

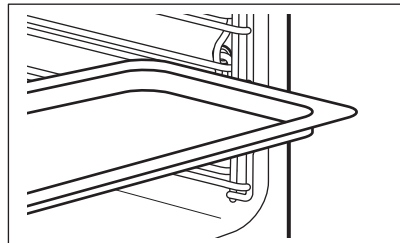
#### Paistoritilä:

Paina ritilä liukukiskojen väliin kannatinkiskoon .



#### Leivinpelti / Syvä pannu:

Työnnä leivinpelti hyllykannattimen ohjauskiskojen väliin.



## 8.2 Paistolämpömittari

Paistolämpömittari – mittaa ruoan sisälämpötilan. Sitä voi käyttää jokaisen kuumennustoiminnon yhteydessä.

Asetettavia lämpötiloja on kaksi:

°C  
uunin lämpötila minimi 120 °C,

  
Sisälämpötila.

Näin saavutat parhaan kypsennystuloksen

Ainesosien pitäisi olla huoneenlämpöisiä.

Älä käytä nestemäisten ruokien suhteen.

Mittari on jätettävä ruokaan kypsentämisen ajaksi.

Uuni laskee likimääräisen kypsentämisen päättymisajan. Se riippuu ruoan määrästä, valitusta uunitoiminnosta ja lämpötilasta.

## 8.3 Käyttöohje: Paistolämpömittari

**1. vaihe** Kytke uuni päälle.

**2. vaihe** Valitse uunitoiminto ja tarvittaessa uunin lämpötila.

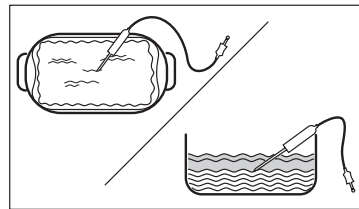
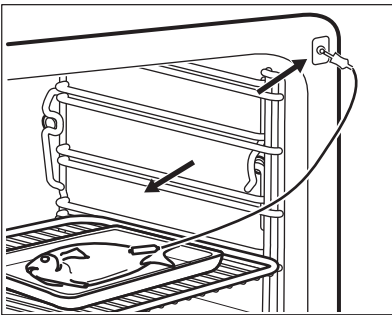
**3. vaihe** Lisää: Paistolämpömittari.

**Liha-, lintu- ja kalaruoka**

**Vuokaruoka**

Aseta kärki Paistolämpömittari lihan tai kalan keskelle paksuimpaan kohtaan, jos mahdollista. Varmista, että vähintään 3/4 Paistolämpömittari on ruoan sisällä.

Aseta kärki Paistolämpömittari tarkalleen paistoksen keskelle. Paistolämpömittari tulee asettaa vakaasti paikalleen yhteen kohtaan kypsennyksen ajaksi. Käytä sen vakauttamiseen kiinteää ruoka-ainesta. Aseta silikonikahva tukevasti uunivuolan reunaa vasten. Paistolämpömittari. Kärki Paistolämpömittari ei saa koskettaa uunivuolan pohjaan.



**4. vaihe** Liitä Paistolämpömittari laitteen etukehyksessä olevaan pistorasiaan. Senhetkinen lämpötila näkyy näytössä: Paistolämpömittari.

**5. vaihe**  - aseta paistolämpömittarin lämpötila painamalla.

---

**6. vaihe**

- ● ● - paina asettaaksesi haluamasi valinnan:
- Äänimerkki - kun ruoka on kuumentunut asetettuun lämpötilaan, laitteesta kuuluu äänimerkki.
- Äänimerkki ja uunin sammutus - kun ruoka on kuumentunut asetettuun lämpötilaan, laitteesta kuuluu äänimerkki ja uuni sammuu.

---

**7. vaihe**

Valitse valinta ja paina toistuvasti: **OK** siirtyäksesi päänäytölle.

---

**8. vaihe**

Paina: **START**.

Kun ruoka on kuumentunut asetettuun lämpötilaan, laitteesta kuuluu äänimerkki. Voit halutessasi lopettaa kypsennyksen tai jatkaa sitä ruoan oikean kypsyyntytason varmistamiseksi.

---

**9. vaihe**

Irrota Paistolämpömittari pistoke pistorasiasta ja ota ruoka uunista.

**VAROITUS!**

Laitteen kuumetessa on olemassa Paistolämpömittari palovammojen vaara.  
Ole varovainen pistokkeen irrottamisen ja mittarin poistamisen aikana.

---

## 9. LISÄTOIMINNOT

### 9.1 Tallentaminen: Suosikit

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

---

**1. vaihe**

Kytke laite päälle.

---

**2. vaihe**

Valitse haluamasi asetus.

---

**3. vaihe**

Paina: . Valitse: Suosikit.

---

**4. vaihe**

Valitse: Tallenna nykyiset asetukset.

---

**5. vaihe**

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



- nollaa asetus painamalla.



- peruuta asetus painamalla.

---

### 9.2 Toimintolukitus

Tämä toiminto estää kuumennustoiminnon tahattoman muuttamisen.

---

**1. vaihe**

Kytke laite päälle.

---

**2. vaihe**

Aseta kuumennustoiminto.

---

**3. vaihe**



  - paina samanaikaisesti kytkeäksesi toiminnon päälle.

Toiminto kytketään pois päältä toistamalla vaihe 3.

---

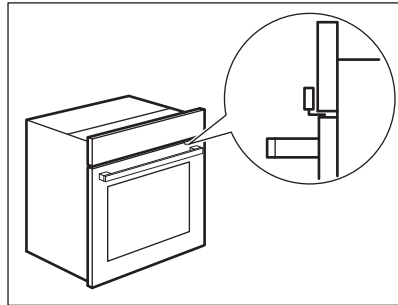
### 9.3 Automaattinen virrankatkaisu

Turvallisuussyistä laite kytkeytyy pois päältä jonkin ajan kuluttua, jos jokin uunitoiminto on käynnissä eikä asetuksiin tehdä muutoksia.

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

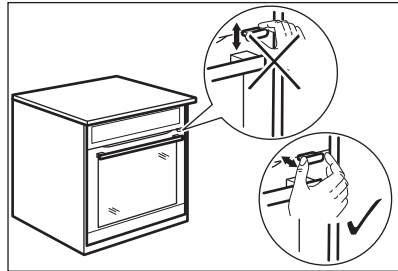
### 9.5 Mekaanin luukun lukko

Luukun lukitus on auki uunin ostaessasi.



#### **HUOMIO!**

Älä siirrä luukun lukkoa pystysuunnassa.  
Älä työnnä luukun lukkoa uunin luukkua sulkiessasi.

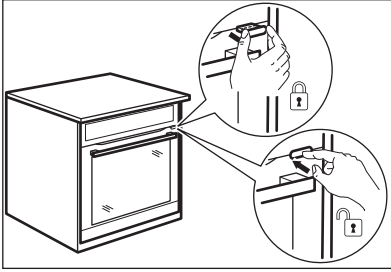


### 9.6 Käyttöohje: Mekaanin luukun lukko

**1. vaihe** Lukitse luukku vetämällä luukun lukitusta eteenpäin, kunnes se lukkiutuu.



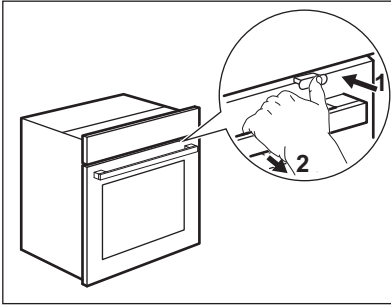
**2. vaihe** Avaa luukku painamalla luukun lukitus takaisin paneeliin.



## Lukitun luukun avaaminen

Luukku voidaan avata, kun luukun lukitus on päällä.

**1. vaihe** Paina luukun lukitusta kevyesti ja avaa luukku vetämällä sitä kahvasta.



Varmista luukku sulkieksasi, että luukun lukitus pysyy kiinni.

## 10. VIHJEITÄ JA NEUVOJA

### 10.1 Ruoanlaittoon liittyviä suosituksia



Taulukoissa mainitut lämpötilat ja paistoajat ovat ainoastaan suuntaa-antavia. Optimaalinen aika ja lämpötila riippuvat reseptistä ja käytettyjen ainesten laadusta ja määrästä.






Laitteesi voi paistaa eri tavalla kuin entinen laitteesi. Alla olevat vinkit sisältävät suositellut lämpötilat, kypsennysajat ja kannattintasot eri ruokalajeille.

Jos taulukosta ei löydy reseptiisi sopivia asetuksia, voit soveltaa jonkin samantyyppisen paistoksen asetuksia.

Muita suosituksia on saatavilla ruoanvalmistustaulukoista verkkosivustollamme. Tarkista laitteen tuotenumero (PNC) laitteen sisätilan etukehyksessä olevasta arvokilvestä ruoanlaittovinkkien löytämiseksi.

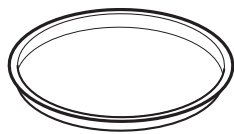
### 10.2 Kostea kiertoilma

Noudata alla olevan taulukon ehdotuksia parhaan tuloksen saavuttamiseksi.

		 (°C)		 (min)
Makeat sämpylät, 16 kappaletta	leivinpelti tai uunipannu	180	2	25 - 35
Kääretorttu	leivinpelti tai uunipannu	180	2	15 - 25
Kokonainen kala, 0,2 kg	leivinpelti tai uunipannu	180	3	15 - 25
Pikkuleivät, 16 kappaletta	leivinpelti tai uunipannu	180	2	20 - 30
Macaron leivos, 24 kappaletta	leivinpelti tai uunipannu	160	2	25 - 35
Muffinssit, 12 kappaletta	leivinpelti tai uunipannu	180	2	20 - 30
Suolaiset leivonnaiset, 20 kappaletta	leivinpelti tai uunipannu	180	2	20 - 30
Murotaikinapikkuleivät, 20 kappaletta	leivinpelti tai uunipannu	140	2	15 - 25
Pikkutortut, 8 kappaletta	leivinpelti tai uunipannu	180	2	15 - 25

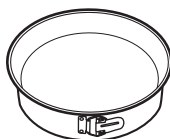
### 10.3 Kosteaa kiertoilmaa – suositellut varusteet

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



Pizzapannu

Tumma, heijastamaton  
28 cm halkaisija



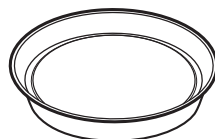
Uunivuoka

Tumma, heijastamaton  
26 cm halkaisija



Annosvuokat

Keramiikka  
halkaisija 8 cm,  
korkeus 5 cm



Tortturuoka






Tumma, heijastamaton  
28 cm halkaisija

### 10.4 Testilaitosten ruoanvalmistustaulukot





Tiedoksi testauslaitoksille

Testit seuraavan mukaisesti: EN 60350, IEC 60350.






## Paistaminen yhdellä tasolla – vuoaassa

		 °C	 min	
Rasvaton sokerikakku	Kiertoilma	160	45 - 60	2
Rasvaton sokerikakku	Ylä + alalämpö	160	45 - 60	2
Omenapiirakka, 2 vuokaa Ø20 cm	Kiertoilma	160	55 - 65	2
Omenapiirakka, 2 vuokaa Ø20 cm	Ylä + alalämpö	180	55 - 65	1
Murokeksit	Kiertoilma	140	25 - 35	2
Murokeksit	Ylä + alalämpö	140	25 - 35	2

## Paistaminen yhdellä tasolla – pikkuleivät Käytä kolmatta hyllytasoa.

		 °C	 min
Pienet kakut (20 kpl/leivinpelti), esikuumenna tyhjä uuni	Kiertoilma	150	20 - 30
Pienet kakut (20 kpl/leivinpelti), esikuumenna tyhjä uuni	Ylä + alalämpö	170	20 - 30





## Paistaminen usealla tasolla – pikkuleivät

		 °C	 min	
Murokeksit	Kiertoilma	140	25 - 45	2 / 4
Pienet kakut (20 kpl/leivinpelti), esikuumenna tyhjä uuni	Kiertoilma	150	25 - 35	1 / 4
Rasvaton sokerikakku	Kiertoilma	160	45 - 55	2 / 4
Omenapiirakka, 1 vuoka ritilää kohden (Ø 20 cm)	Kiertoilma	160	55 - 65	2 / 4

## Grilli

Esikuumenna tyhjää uunia 5 minuutin ajan.

Grillaa lämpötilan suurimmalla asetuksella.







		 min	
Paahtoleipä	Grilli	1 - 2	5
Naudanlihapihvi, käännä kypsennyksen puolivälissä	Grilli	24 - 30	4

## Tiedoksi testauslaitoksille

Testit toiminnolle: Voimakas höyry:

Testit standardin IEC 60350-1 mukaisesti.

Aseta lämpötilaksi 100 °C.

	 Lokero (Gastronorm)	 kg		 min	
Parsakaali, esikuumenna tyhjä uuni	1 x 2/3 rei'itetty	0.3	3	8 - 9	Aseta leivinpelti ensimmäiselle hyllytasolle.
Parsakaali, esikuumenna tyhjä uuni	1 x 2/3 rei'itetty	enint.	3	10 - 11	Aseta leivinpelti ensimmäiselle hyllytasolle.
Herneet, pakastetut	2 x 2/3 rei'itetty	2 x 1,5	2 ja 4	Kunnes lämpötila kylmimässä kohdassa saavuttaa arvon 85 °C.	Aseta leivinpelti ensimmäiselle hyllytasolle.

## 11. HOITO JA PUHDISTUS

### VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

### 11.1 Puhdistukseen liittyviä huomautuksia



#### Puhdistusaineet

Puhdista laitteen etuosa pelkällä lämpimällä vedellä ja miedolla pesuaineella mikrokituliinaa käyttäen.

Puhdista uunin sisätilan pohja ja poista kalkkijäämät lisäämällä muutama tippa etikkaa.

Puhdista metallipinnat puhdistusaineella.

Poista tahrat miedolla pesuaineella.



### Jokapäiväinen käyttö

Puhdista uunin sisäosa jokaisen käytön jälkeen. Rasvan tai muiden jäämien kertyminen saattaa aiheuttaa tulipalon.

Älä jätä ruokia laitteeseen 20 minuuttia pidemmäksi ajaksi. Kuivaa sisäosa pelkällä mikrokuutiinalla jokaisen käyttökerran jälkeen.



### Tarvikkeet

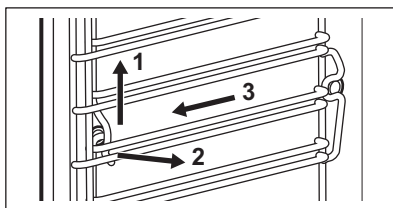
Puhdista kaikki varusteet jokaisen käytön jälkeen ja anna niiden kuivua. Käytä pelkästään mikrokuutiinalla, lämmintä vettä ja mietoa puhdistusainetta. Varusteita ei saa pestä astianpesukoneessa.

Tarttumattomia lisävarusteita ei saa puhdistaa hankaavilla puhdistusaineilla tai teräväreunaisilla esineillä.

## 11.2 Irrottaminen: Kannattimet

Poista kannattimet uunin puhdistamiseksi.

- 1. vaihe** Kytke uuni pois päältä ja odota, että se jäähtyy.
- 2. vaihe** Vedä kannattimia varovasti ylöspäin etumaisesta kiinnikkeestä.
- 3. vaihe** Vedä kannattimen etuosa irti sivuseinästä.
- 4. vaihe** Vedä kannattimet takasalvasta ulos.



Asenna hyllytuet päinvastaisessa järjestyksessä.

## 11.3 Käyttöohjeet: Höyrypuhdistus

### Ennen kuin aloitat:

Kytke uuni pois toiminnasta ja odota, että se jäähtyy.

Poista kaikki lisävarusteet ja irrotettavat peltien kannattimet.

Puhdista sisätilan alaosa ja luukun sisäosa lämpimällä vedellä ja miedolla pesuaineella käyttäen pehmeää puhdistusliinaa.

- 1. vaihe** Täytä vesilokero maksimitasoon saakka.
- 2. vaihe** Valitse: Valikko / Puhdistus.

Toiminto	Kuvaus	Kesto aika
Höyrypuhdistus	Kevyt puhdistus	30 minuuttia
Höyrypuhdistus Plus	Normaali puhdistus Suihkuta sisäosaan pesuainetta.	75 minuuttia

**3. vaihe** Paina **START** . Noudata näytölle tulevia ohjeita.  
Laitteesta kuuluu äänimerkki, kun puhdistus on päättynyt.

**4. vaihe** Äänimerkki voidaan deaktivoida painamalla mitä tahansa symbolia.

**i** Kun tämä toiminto on toiminnassa, valo on sammunut.

#### **Puhdistuksen päättyessä:**

Kytke uuni pois päältä.

Kun uuni on kylmä, puhdista sen sisäosa  
pehmeällä liinalla.  
Poista vesilokeroon jäänyt vesi.

Anna uuniluukun olla auki ja odota,  
että uunin sisäosa kuivuu.

## **11.4 Muistutus puhdistamisesta**

Kun muistutus ilmestyy, on suositeltavaa suorittaa puhdistus.

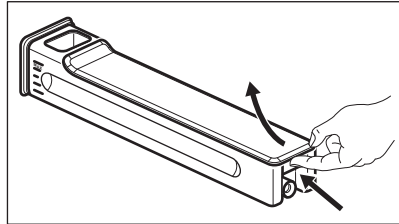
Käytä toimintoa: Höyrypuhdistus Plus.

## **11.5 Puhdistusohje: Vesilokero**

**1. vaihe** Poista vesilokero uunista.

**2. vaihe** Poista vesilokeron kansi. Nosta suojusta takaosan ulokkeen kohdalta.

**3. vaihe** Poista aaltokatkaisin. Vedä se pois lokeron kehiksestä, kunnes se tulee ulos.



**4. vaihe** Pese vesilokeron osat vedellä ja saippualla. Älä käytä hankaavia sieniä tai pese vesilokeroa astianpesukoneessa.

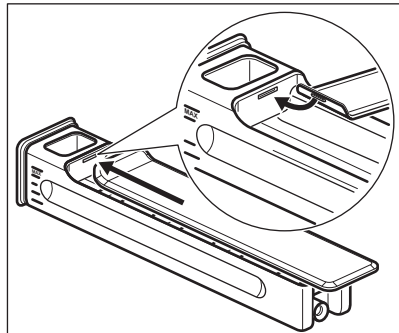
**5. vaihe** Asenna vesilokero paikoilleen.

**6. vaihe** Kiinnitä aaltokatkaisin. Paina se vesilokeron kehikseen.

**7. vaihe** Asenna kansi paikoilleen. Napsauta ensin kiinni etuosa ja paina sitä lokeron kehystä vasten.

**8. vaihe** Asenna vesilokero.

**9. vaihe** Paina vesilokeroa uuniin päin, kunnes se napsahtaa kiinni.



## 11.6 Käyttöohje: Kalkinpoisto

### Ennen kuin aloitat:

Kytke uuni pois päältä ja odota, että se jäähtyy. Poista kaikki lisävarusteet. Varmista, että vesilokero on tyhjä.

**Ensimmäisen osan kesto:** noin 100 minuuttia

**1. vaihe** Aseta uunipannu ensimmäiselle kannatintasolle.

**2. vaihe** Kaada vesilokeroon 250 ml kalkinpoistoaainetta.

**3. vaihe** Täytä loput vesilokeroosta vedellä ensimmäistasolle.

**4. vaihe** Valitse: Valikko / Puhdistus.


**5. vaihe** Kytke toiminta päälle ja noudata näytölle tulevia ohjeita. Kalkinpoiston ensimmäinen osa käynnistyy.

**6. vaihe** Tyhjennä uunipannu ensimmäisen osan päättymisen jälkeen ja aseta se takaisin ensimmäiselle kannatintasolle.

**Toisen osan kesto:** noin 35 minuuttia

**7. vaihe** Täytä vesilokero vedellä. Varmista, ettei puhdistusainetta ole enää vesilokerossa. Aseta vesilokero sisään.

**8. vaihe:** Poista uunipannu, kun toiminto on päättynyt.

 Kun tämä toiminto on päällä, valo on sammunut.

### Kalkinpoiston päättyessä:

Kytke uuni pois päältä.

Kun uuni on kylmä, puhdista sen sisäosa pehmeällä liinalla. Poista jäljellä oleva vesi vesilokeros-  
ta.

Anna uuniluukun olla auki ja odota, että uunin sisäosa kuivuu.

 Jos uuniin jää kalkinpoiston jälkeen kalkkijäämiä, näytöllä pyydetään toistamaan toimenpide.

## 11.7 Kalkinpoiston muistutus

Laitteessa on kaksi muistutusta, jotka muistuttavat uunin kalkinpoistotarpeesta. Kalkinpoiston muistutusta ei voida poistaa käytöstä.

Tyyppi	Kuvaus
Ensimmäinen muistutus	Suosittelee uunin kalkinpoistoa.
Toinen muistutus	Edellyttää uunin kalkinpoistoa. Jos kalkinpoistoa ei suoriteta toisen muistutuksen aktivoituessa, höyrytoiminnot poistuvat käytöstä.


## 11.8 Käyttöohje: Huuhtelu

### Ennen kuin aloitat:

Kytke uuni pois päältä ja odota, että se jäähtyy.

Poista kaikki lisävarusteet.

- 1. vaihe** Aseta uunipannu ensimmäiselle hyllytasolle.
- 2. vaihe** Täytä vesilokero vedellä.
- 3. vaihe** Valitse: Valikko / Puhdistus. / Huuhtelu.  
Kesto: noin 30 minuuttia
- 4. vaihe** Kytke toiminta päälle ja noudata näytölle tulevia ohjeita.
- 5. vaihe** Poista uunipannu, kun toiminto on päättynyt.

 Kun tämä toiminto on päällä, valo on sammunut.

## 11.9 Kuivauksen muistutus

Näyttö pyytää kuivaamaan uunin höyrytoiminnon käyttämisen jälkeen.

Kuivaa uuni painamalla KYLLÄ.

## 11.10 Käyttöohje: Kuivaus

Käytä sitä uunin kuivaamiseen höyrytoiminnon käyttämisen tai höyrypuhdistuksen jälkeen.

- 1. vaihe** Varmista, että uuni on kylmä.
- 2. vaihe** poista kaikki lisävarusteet
- 3. vaihe** Valitse valikko: Puhdistus / Kuivaus.
- 4. vaihe** Noudata näyttöön tulevia ohjeita.

## 11.11 Irrottaminen ja asentaminen: Luukku

Voit poistaa luukun ja sisäiset lasilevyt niiden puhdistamiseksi. Lasipaneelin lukumäärä vaihtelee eri malleissa.

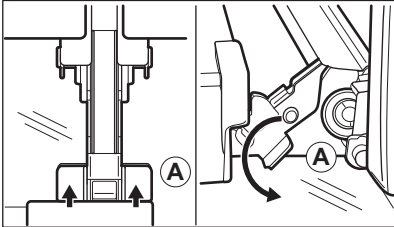
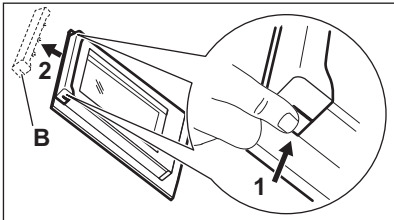
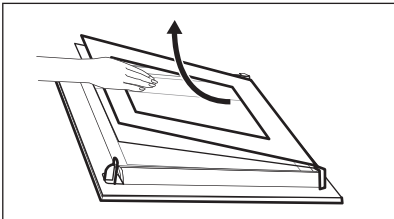
### VAROITUS!

Luukku on painava.

### HUOMIO!

Käsittele lasia varoen, tämä koskee erityisesti etupaneelin reunoja. Lasi voi rikkoontua.



<b>1. vaihe</b>	Avaa luukku kokonaan.	
<b>2. vaihe</b>	Paina ja nosta saranoissa olevat lukitusvivut (A).	
<b>3. vaihe</b>	Sulje uunin luukku ensimmäiseen avausasentoon (likimäärin 70° kulma). Tartu luukkuun kummaltakin puolelta ja vedä se irti uunista ylöspäin suuntautuvassa kulmassa. Aseta luukku sen ulkopinta alaspäin vakaalle pinnalle levitetyn liinan päälle.	
<b>4. vaihe</b>	Pidä kiinni luukun reunalistasta (B) molemmin puolin luukun yläreunaa ja työnnä sisäänpäin vapauttaaksesi pinnetiivisteet.	
<b>5. vaihe</b>	Irrota luukun reunalista vetämällä sitä eteenpäin.	
<b>6. vaihe</b>	Tartu lasilevyihin yläreunasta ja vedä ne yksi kerrallaan ulos kiskoista.	
<b>7. vaihe</b>	Puhdista lasipaneeli vedellä ja saippualla. Kuivaa lasipaneeli huolellisesti. Lasilevyjä ei saa pestä astianpesukoneessa.	
<b>8. vaihe</b>	Suorita edellä kuvatut vaiheet päinvastaisessa järjestyksessä puhdistamisen jälkeen.	
<b>9. vaihe</b>	Kiinnitä ensiksi pienin lasilevy, sitten suurempi ja lopuksi luukku. Varmista, että lasit on asetettu oikeaan asentoon. Muutoin luukun pinta voi ylikuumentua.	

## 11.12 Vaihtaminen: Lamppu

### VAROITUS!

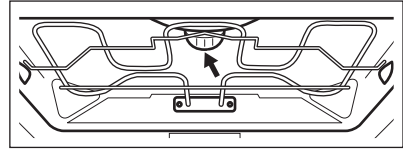
Sähköiskun vaara.  
Lamppu voi olla kuuma.

### Ennen lampun vaihtamista:

1. vaihe	2. vaihe	3. vaihe
Kytke uuni pois päältä. Odota, kunnes uuni on jäähtynyt.	Irrota uunin pistoke pistorasiasta.	Peitä uunin pohja kankaalla.

## Ylälamppu

**1. vaihe** Irrota suojalasi kiertämällä sitä.



**2. vaihe** Irrota metallirengas ja puhdista lasikupu.

**3. vaihe** Vaihda lamppu sopivaan 300 °C lämmönkestävään lamppuun.

**4. vaihe** Kiinnitä metallirengas suojalasiin ja asenna se paikoilleen.

## Sivulamppu

**1. vaihe** Irrota vasen ritiläkannatin, jotta pääset käsittelemään lamppua.

**2. vaihe** Irrota suojus Torx 20 ruuviavaimella.

**3. vaihe** Irrota metallikehys ja tiiviste.

**4. vaihe** Vaihda lamppu sopivaan 300 °C lämmönkestävään lamppuun.

**5. vaihe** Asenna metallikehys ja tiiviste. Kiristä ruuvit.

**6. vaihe** Asenna vasen ritiläkannatin.

## 12. VIANMÄÄRITYS



### **VAROITUS!**

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

### 12.1 Käyttöhäiriöt...



**Laite ei käynnisty tai ei kuumene**



**Mahdollinen syy**



**Korjaustoimenpide**

Laitetta ei ole kytketty verkkovirtaan tai se on kytketty väärin.

Tarkista, onko laite kytketty oikein verkkovirtaan.

Kelloa ei ole asetettu.

Aseta kello, katso lisätietoja kohdasta Kellotoiminnot luku, Asetukset: Kellotoiminnot.

Ovi ei ole kunnolla kiinni.

Sulje luukku täydellisesti.

Sulake on palanut.

Tarkista, onko ongelman syynä sulake. Jos ongelma toistuu, käänny sähköalan ammattilaisen puoleen.

Laite Lapsilukko on päällä.

Katso "Valikko"-luvun alavalikko: Lisätoiminnot.



## Komponentit



## Kuvaus

Lamppu on palanut.



## Korjaustoimenpide

Vaihda lamppu, katso lisätietoa luvun "Hoito ja puhdistus" kohdasta "Vaihtaminen": Lamppu.



## Vesilokero toimii virheellisesti



## Kuvaus

Vesilokero ei pysy laitteessa sen asettamisen jälkeen.

Vesilokerosta valuu vettä.



## Mahdollinen syy

Et painanut vesilokeron runkoa riittävästi.

Vesilokeron kansi tai aaltokatkaisin on asennettu virheellisesti.



## Korjaustoimenpide

Aseta vesilokero kokonaan laitteeseen.

Asenna vesilokeron kansi ja aaltokatkaisin uudelleen.



## Ongelmia puhdistuksessa



## Kuvaus

Vesilokeron puhdistaminen on hankalaa.

Grilli-/uunipannulla ei ole vettä kalkinpoistotoiminnon jälkeen.

Uunin alaosassa on likaista vettä kalkinpoiston jälkeen.

Uunin alaosassa on liikaa vettä puhdistuksen jälkeen.

Puhdistusteho ei täytä vaatimuksia.



## Mahdollinen syy

Kantta ja aaltokatkaisijaa ei ole irrotettu.

Vesilokeroa ei ole täytetty maksimitasoon saakka.

Grilli-/uunipannu on väärällä kannatintasolla.

laitteeseen on lisätty liikaa pesuainetta ennen puhdistuksen käynnistämistä.

Puhdistus käynnistettiin laitteen ollessa liian kuuma.

Kaikkia lisävarusteita ei poistettu laitteesta ennen puhdistusta.



## Korjaustoimenpide

Irrota kansi ja aaltokatkaisin.

Tarkista, onko vesilokeron rungossa kalkinpoistoainetta/vettä.

Poista jäljellä oleva vesi ja kalkinpoistoaine laitteen alaosasta. Aseta grilli-/uunipannu seuraavalla kerralla ensimmäiselle kannatintasolle.

Levitä seuraavalla kerralla ohut kerros pesuainetta uunin sisäseiniin.

Odota, kunnes laite on jäähtynyt. Toista puhdistus.

Poista kaikki varusteet laitteesta. Toista puhdistus.

Sähkökatkos pysäyttää aina puhdistuksen. Toista puhdistus, jos sähkökatkos keskeyttää sen.



## Ongelmia Wi-Fi-signaalissa



### Mahdollinen syy

Ongelma langattoman verkon signaalissa.



### Korjaustoimenpide

Tarkista, onko älylaitteesi yhdistetty verkkoon. Tarkista langaton verkko ja reititin. Käynnistä reititin uudelleen.

Uusi reititin asennettu tai reitittimen määrytyksiä on muutettu.

Määritä laite ja mobiililaite uudelleen katsomalla lisätietoa luvun "Käyttöönotto" kohdasta "Langaton yhteys".

Langattoman verkon signaali on heikko.

Siirrä reititin mahdollisimman lähelle laitetta.

Laitteen lähellä oleva toinen mikroaaltouuni aiheuttaa häiriötä langattomaan signaaliin.

Kytke mikroaaltouuni pois päältä. Vältä käyttämästä toista mikroaaltouunia ja laitteen kaukosäädintä samanaikaisesti. Mikroaaltouuni aiheuttaa häiriötä Wi-Fi-signaaliin.

## 12.2 Hallitseminen: Virhekoodit

Näytössä näkyy virheviesti, kun ohjelmistossa tapahtuu jokin virhe.

Tässä osiossa on kuvattu ongelmat, jotka voit ratkaista itse.



### Koodi ja kuvaus



### Korjaustoimenpide

F111 - Paistolämpömittari on asetettu virheellisesti pistorasiaan.

Kytke Paistolämpömittari pistorasiaan.

F240, F439 - näytön kosketuskentät toimivat virheellisesti.

Puhdista näytön pinta. Varmista, ettei kosketuskentissä ole epäpuhtauksia.

F601 - ongelma esiintyy Wi-Fi-yhteys äänimerkki.

Tarkista verkkoyhteys. Katso luvun "Käyttöönotto" kohta "Langaton yhteys".

F604 - ensimmäinen yritys yhteyden muodostamiseksi Wi-Fi-yhteys epäonnistui.

Kytke laite pois päältä ja takaisin päälle, ja yritä uudelleen. Katso luvun "Käyttöönotto" kohta "Langaton yhteys".

F908 - laitejärjestelmä ei saa yhteyttä käyttöpaneeliin.

Kytke laite pois päältä ja takaisin päälle.

Kun jokin näistä virheviesteistä näkyy toistuvasti näytössä, vian alajärjestelmä on saattanut kytkeytyä pois päältä. Ota tällöin yhteyttä paikalliseen jälleenmyyjään tai valtuutettuun huoltopalveluun. Jos jokin näistä virheistä esiintyy, muut laitteen toiminnot toimivat normaalisti.



### Koodi ja kuvaus



### Korjaustoimenpide

F131 - höyryttimen anturin lämpötila on liian korkea.

Kytke laite pois päältä ja odota, että se jäähtyy. Kytke laite uudelleen päälle.

F144 - anturi Vesilokero ei pysty mittaamaan vedenpinnan korkeutta.

Tyhjennä Vesilokero ja täytä se uudelleen.

F508 - Vesilokero toimii virheellisesti.

Kytke laite pois päältä ja takaisin päälle.



## Koodi ja kuvaus

F602, F603 - Wi-Fi-yhteys ei ole käytettävissä.



## Korjaustoimenpide

Kytke laite pois päältä ja takaisin päälle.

### 12.3 Huoltotiedot

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

Huoltoliikkeen tarvitsemat perustiedot löydät laitteen arvokilvestä. Arvokilpi löytyy laitteen sisätilan etukehyksestä. Älä poista arvokilpeä laitteen sisätilasta.

#### Suosittelemme, että kirjoita tiedot tähän:

Malli (Mod.): .....

Tuotenumero (PNC) .....

Sarjanumero (S.N.) .....

## 13. ENERGIATEHOKKUUS

### 13.1 EU:n ekologisen suunnittelun ja energiamerkintätuotetiedot ja tuotetietolomake

Toimittajan nimi	Electrolux
Mallin tunnistenumero	OOS987NB 944032119
Energiatehokkuusluokka	61,9
Energiatehokkuusluokka	A++
Energiankulutus normaalkäytössä Ylä- ja alalämpö -toiminnossa	0,99kWh/kierros
Energiankulutus vakiokuormalla, tuuletintila	0,52kWh/kierros
Pesien lukumäärä	1
Lämpölähde	Sähkö
Äänimer.voimak	70l
Uunityyppi	Kalusteeseen asennettava uuni
Massa	35.5kg

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

### 13.2 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-aineita 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.

## **14. VALIKKORAKENNE**

### **14.1 Valikko**

<b>Valikon kohta</b>	<b>Sovellus</b>
Avustava ruoanvalmistus	Listaa automaattiset ohjelmat
Puhdistus	Listaa puhdistusohjelmat
Suosikit	Listaa omat ohjelmat
Lisätoiminnot	Laitteen asetusten määrittäminen.
Asetukset	Yhteysasetukset Verkkosetusten konfigurointi
	Käyttöönottoasetukset Laitteen asetusten määrittäminen.
	Huolto Näyttää ohjelmistoversion ja mallin.

### **14.2 Alavalikko toiminnoille: Puhdistus**

<b>Alavalikko</b>	<b>Käyttökohde</b>
Kuivaus	Kosteuden poistaminen uunitilasta höyrytoimintojen käyttämisen jälkeen.
Höyrypuhdistus	Kevyt puhdistus.
Höyrypuhdistus Plus	Perusteellinen puhdistus.

Alavalikko	Käyttökohde
Kalkinpoisto	Kalkkijäämien poistaminen höyrynehtimen virtapiiristä.
Huuhdeltu	Höyrynehtimen virtapiirin puhdistus. Käytä huuhdeltua höyrytoiminnon usein toistuvan käytön jälkeen.

### 14.3 Alavalikko toimintoille: 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. Pääsy ajastimeen, etäohjaukseen ja lampuun 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.

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

### 14.5 Alavalikko toimintoille: Käyttöönottoasetukset

Alavalikko	Kuvaus
Kieli	Aseta laitteen kielen.
Näytön kirkkaus	Asettaa näytön kirkkauden.
Painikeäänet	Kytkee hipaisupainikkeiden äänet päälle tai pois. Äänimerkkejä ei voi poistaa käytöstä seuraavista: ①.
Äänenvoimakkuus	Asettaa painikeäänien ja signaalien äänenvoimakkuuden.
Veden kovuus	Asettaa veden kovuuden tason.

Alavalikko	Kuvaus
Kellonaika	Asettaa kellonajan ja päivämäärän.

## 14.6 Alavalikko toiminnoille: Huolto

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

## 15. SE ON HELPPOA!




### Tee seuraavat asetukset ennen ensimmäistä käyttökertaa:

Kieli	Näytön kirkkaus	Painikeäänet	Äänenvoimakkuus	Veden kovuus	Kellonaika
-------	-----------------	--------------	-----------------	--------------	------------




### Tutustu käyttöpaneelin ja näytön peruskuvakkeisiin:

 Päällä / Pois	 Valikko	 Suosikit	 Ajastin	 Paistolämpömittari	START / STOP
---	---	--	---	--	--------------

### Ryhdy käyttämään laitetta

<b>Pikakäynnistys</b>	Kytke laite päälle ja aloita ruoanlaitto käyttämällä toiminnon oletuslämpötilaa ja -aikaa.	<b>1. vaihe</b> Paina ja pidä painettuna painiketta:  .	<b>2. vaihe</b>  ... - valitse haluamasi toiminto.	<b>3. vaihe</b> Paina: START .
<b>Pikasammutus</b>	Sammuta laite, mikä tahansa näyttö tai viesti milloin tahansa.	 - paina ja pidä painettuna, kunnes laite sammuu.		

### Ruoanlaiton aloitus

1. vaihe	2. vaihe	3. vaihe	4. vaihe	5. vaihe
 - paina kytkeäksesi laite päälle.	 ... - valitse uunitoiminto.	 - aseta: lämpötila.	OK - paina vahvistaaksesi.	START vahvi- paina aloittaaksesi kypsennyksen.

### Höyrykypsennys – Steamify

Aseta lämpötila. Höyryuunitoiminnon tyyppi määräytyy asetetun lämpötilan mukaan.

Höyrytys	Haudutus höyryllä	Ruskistus höyryllä	Paahtaminen ja leipominen höyryllä
----------	-------------------	--------------------	------------------------------------



## Höyrykypsennys – Steamify

50 - 100 °C




105 - 130 °C

135 - 150 °C

155 - 230 °C

## Lisäohjeita nopeaan ruoanlaittoon

Voit valmistaa ruokia nopeasti oletusasetuksilla käyttämällä automaattisia ohjelmia:

Avustava ruoanvalmistus	1. vaihe	2. vaihe	3. vaihe	4. vaihe
	Paina: 	Paina: 	Paina:  Avustava ruoanvalmistus.	Valitse ruokalaji.



## Aseta kypsennysaika käyttämällä pikatoimintoja

### 10 % Viimeistelyapu

Käytä 10 % Viimeistelyapu-toimintoa ajan lisäämiseen kypsennystoiminnon lisäämiseen, kun kypsennysaikaa on jäljellä 10 %.


Pidennä kypsennysaikaa painamalla **+1min**.


## Puhdista laite suorittamalla höyrypuhdistus

1. vaihe	2. vaihe	3. vaihe
Paina: 	Paina: mm/ 	Valitse tila:
<b>Höyrypuhdistus</b>		Kevyt puhdistus.
<b>Höyrypuhdistus Plus</b>		Perusteellinen puhdistus.
<b>Kalkinpoisto</b>		Kalkkijäämien poistaminen höyrykehittimen virtapiiristä.
<b>Huuhtelu</b>		Höyrykehittimen virtapiirin huuhteleminen ja puhdistaminen höyrytoimintojen usein toistuvan käytön jälkeen.

## 16. 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 heimilistækið okkar.



Til að auka sjálfbærni höfum við ákveðið að draga úr pappírnotkun og bjóðum nú notendahandbækur í heild sinni á netinu. Fáðu aðgang að notendahandbók þinni í heild sinni á [electrolux.com/manuals](http://electrolux.com/manuals)



Fáðu leiðbeiningar um notkun, bæklinga, bilanaleit, þjónustu- og viðgerðarupplýsingar á [electrolux.com/support](http://electrolux.com/support)



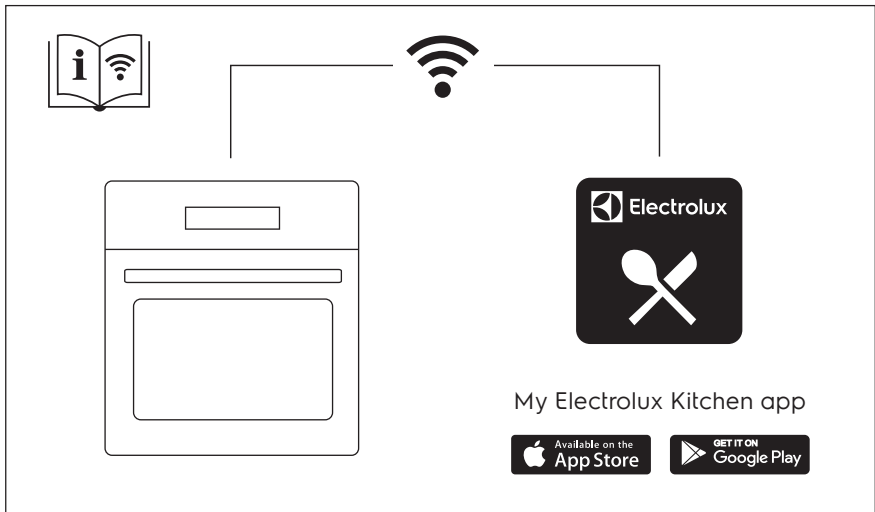
Til að fá fleiri uppskriftir, hugmyndir eða aðstoð skaltu sækja **My Electrolux Kitchen** appið.



Með fyrirvara á breytingum.

## EFNISYFIRLIT

1. ÖRYGGISUPPLÝSINGAR.....	124
2. ÖRYGGISLEIÐBEININGAR.....	125
3. VÖRULÝSING.....	128
4. STJÓRNBOÐ.....	130
5. FYRIR FYRSTU NOTKUN.....	131
6. DAGLEG NOTKUN.....	133
7. TÍMASTILLINGAR.....	139
8. AÐ NOTA FYLGIHLUTI.....	141
9. VIÐBÓTARSTILLINGAR.....	143
10. GÓÐ RÁÐ.....	145
11. UMHIRÐA OG HREINSUN.....	148
12. BILANALEIT.....	154
13. ORKUNÝTNI.....	158
14. SKIPULAG VALMYNDAR.....	159
15. ÞAÐ ER AUÐVELT!.....	160
16. UMHVERFISMÁL.....	162



## 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.

## 2. ÖRYGGISLEIÐBEININGAR

### 2.1 Uppsetning

#### **AÐVÖRUN!**

Einungis löggildur 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.
- Innbyggða einingin verður að standast kröfur DIN 68930.

Lágmarkshæð skáps (Lágmarkshæð skáps undir vinnuborði)	578 (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	567 mm
Innbyggð dýpt heimilistækisins	546 mm
Dýpt með opna hurð	1027 mm
Lágmarksstærð loftops. Op er staðsett neðst á bakhlið	560x20 mm
Lengd rafmagnsnúru. Snúra er staðsett í hægra horni bakhliðar	1500 mm
Festiskrúfur	4x25 mm

## 2.2 Rafmagnstenging

### **ADVÖRUN!**

Hætta á eldi og raflosti.

- Allar rafmagnstengingar skulu framkvæmdar af viðurkenndum rafvirkja.
- Heimilistækið verður að vera jarðtengt.

- Gakktu úr skugga um að færibreyturnar á merkiplötunni séu samhæfar við rafmagnsflokkun aðalæðar aflugjafa.
- Notaðu alltaf rétt ísetta innstungu sem ekki veldur raflosti.
- Notaðu ekki fjöltengi eða framlengingarsnúru.
- 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 rafmagnssnúrunar 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 skrufgangi fjarlægð úr höldunni), lekaliða og spólufofa.
- 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 snertiopnarvídd.
- Þessu tæki fylgja rafmagnskló og -snúra.

## 2.3 Notkun

### **ADVÖRUN!**

Hætta á meiðslum, bruna og raflosti eða sprengingu.

- Breytið ekki eiginleikum heimilistækisins.
- Gangið úr skugga um að loftræstiop séu ekki stífluð.
- Látið heimilistækið ekki vera án eftirlits á meðan það er í gangi.
- Slökkið 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.
- Beiðið ekki þrýstingi á opna hurð.
- Notið ekki heimilistækið sem vinnuvæði eða geymslsvæði.
- 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 eldfimur efnum í, nálægt, eða á heimilistækið.
- Deildu ekki Wi-Fi aðgangsorðinu þínu.

### **ADVÖRUN!**

Hætta á 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 glerplöturnar brotni.
- Skiptið umsvifalaust um glerplötu 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 tækið með rökum og mjúkum klút. Notaðu aðeins hlutlaus þvottaefni. Notaðu ekki rispandi efni, stálull, leysiefni eða málmhluti.
- Ef þú notar ofnasprey skaltu fara eftir öryggisleiðbeiningum á umbúðum þess.

## 2.5 Eldað við gufu

### **ADVÖRUN!**

Hætta á bruna og skemmdum á heimilistækinu.

- Gufa sem sleppur út getur valdið brunasárum:
  - Farðu varlega þegar þú opnar hurð heimilistækisins á meðan aðgerðin er virkuð. Gufa getur sloppið út.
  - Opnaðu hurðina á tækinu varlega þegar eldað hefur verið með gufu.

## 2.6 Innri lýsing

### **ADVÖRUN!**

Hætta á raflosti.

- Varðandi ljósin inn í þessari vöru og ljós sem varahluti sem seld eru sérstaklega: Þessi ljós eru ætluð að standast ófgakenndar 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.

## 2.7 Þjónusta

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

## 2.8 Förgun

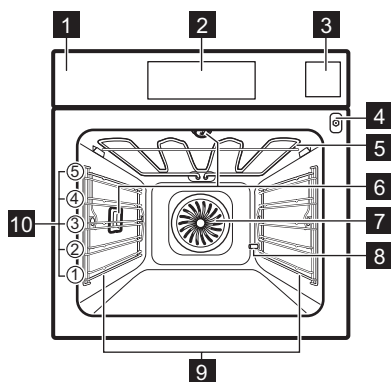
### ⚠ AÐVÖRUN!

Hætta á meiðslum eða köfnun.

- Hafðu samband við staðbundin yfirvöld fyrir upplýsingar um hvernig skuli farga heimilistækinu.
- Aftengdu tækið frá rafmagni.
- Klippiptu rafmagnsnúruna af upp við heimilistækið og fargaðu henni.
- Fjarlægðu hurðarlokuna til að koma í veg fyrir að börn eða gæludýr festist inni í heimilistækinu.

## 3. VÖRULÝSING

### 3.1 Almennt yfirlit

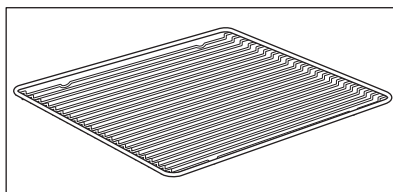


- 1 Stjórnborð
- 2 Skjár
- 3 Vatnsskúffa
- 4 Innstunga fyrir matvælaskynjara
- 5 Hitunareining
- 6 Ljós
- 7 Vifta
- 8 Kalkhreinsun rörúttaks
- 9 Hilluberarar, lausir
- 10 Hillustöður

### 3.2 Aukabúnaður

#### Virhilla

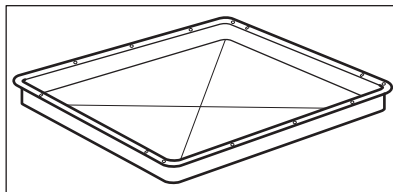
Fyrir eldunaráhöld, kökuform, steikur.





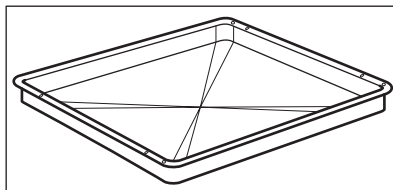
### Bökunarplata

Fyrir kökur og smákökur.



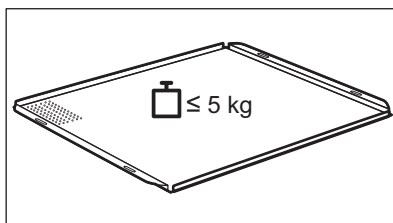
### Grill- / steikingarskúffa

Til að baka og steikja eða sem ílát til að safna fitu.



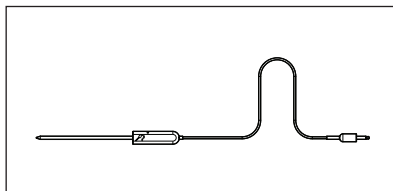
### Sætabrauðsplata

Fyrir rúllutertur, saltkringlur og lítil sætabrauð. Hentugt fyrir gufuaðgerðir. Upplitun á yfirborðinu hefur engin áhrif á aðgerðirnar.



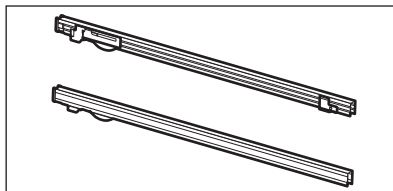
### Matvælaskynjari

Að mæla hitastigið inni í matvælum.



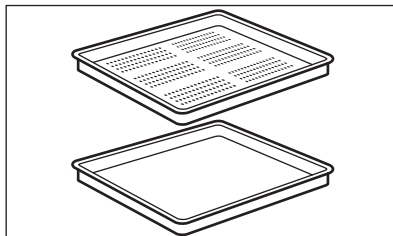
### Útdraganlegar rennur

Til að setja inn og fjarlægja plötur og vírhillur með einfaldari hætti.



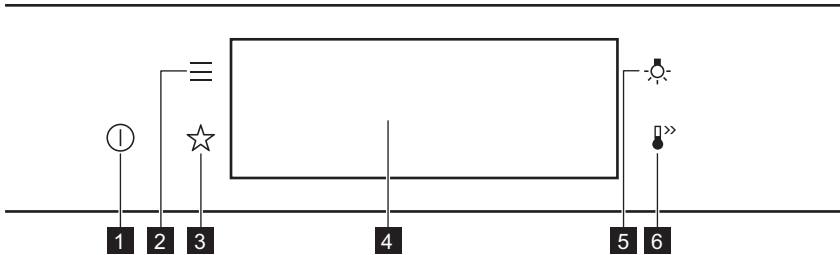
### Gufuset

Eitt matarílát án loftgata og annað með loftgötum. Gufusettið leiðir uppsafnaða vatnið frá matnum á meðan á gufueldun stendur. Notaðu það til að matreiða grænmeti, fisk, kjúklingabringur. Settið hentar ekki fyrir matvæli sem þarf að drekka í sig vatn t.d. hrísgrjón, Polenta, pasta.



## 4. STJÓRNBORÐ

### 4.1 Yfirlit yfir stjórnborð



<b>1</b>	KVEIKT / SLÖKKT	Ýttu á og haltu inni til að kveikja og slökkva á heimilistækinu.
<b>2</b>	Valmynd	Sýnir lista yfir aðgerðir heimilistækisins.
<b>3</b>	Uppáhalds	Sýnir lista yfir upphaldsstillingar.
<b>4</b>	Skjár	Sýnir núverandi stillingar heimilistækisins.
<b>5</b>	Ljósrofi	Til að kveikja og slökkva á ljósinu.
<b>6</b>	Hröð upphitun	Til að kveikja og slökkva á aðgerðinni: Hröð upphitun.



Ýttu á hnappinn

Snertu yfirborðið með fingurgóm.



Flytja

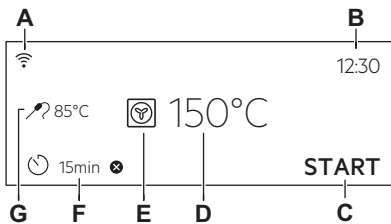
Renndu fingurgóm yfir yfirborðið.



Ýttu á og haltu inni

Snertu yfirborðið í 3 sekúndur.

### 4.2 Skjár



Skjár sem sýnir stillingar á lykilaðgerðum.

- A. Wi-Fi
- B. Tími dags
- C. BYRJA/STÓÐVA
- D. Hitastig
- E. Upphitunaraðgerðir
- F. Tímastillir
- G. Matvælaskynjari (aðeins valdar gerðir)

## Skjávísar

**Grunnvísar** - til að vafra um skjáinn.

OK

Til að staðfesta valið / stillinguna.



Til að fara eitt stig til baka í valmyndinni.



Til að afturkalla síðustu aðgerð.



Til að kveikja og slökva á valkostunum.

**Hljóðmerki aðgerðarvísar** - þegar stilltum eldunartíma er lokið, heyrst hljóðmerki.



Kveikt er á virkninni.



Kveikt er á virkninni.  
Eldun stöðvast sjálfkrafa.



Slökkt er á hljóðviðvörðun.

**Tímátökuvísar**



Til að stilla aðgerðina Seinkuð ræsing.



Til að afturkalla stillinguna.

**Wi-Fi vísir** - hægt er að tengja heimilistækið við Wi-Fi.



Wi-Fi kveikt er á tengingu.

**Fjarstýring vísir** - hægt er að fjarstýra heimilistækinu.



Fjarstýring kveikt er á.

## 5. FYRIR FYRSTU NOTKUN

### **AÐVÖRUN!**

Sjá kafla um Öryggismál.

### 5.1 Upphafleg hreinsun



**1. skref**

Fjarlægðu allan aukabúnað og lausa hillubera úr heimilistækinu.



**2. skref**

Hreinsaðu heimilistækið eingöngu með trefjaklút, volgu vatni og mildu hreinsiefni.



**3. skref**

Settu aukabúnaðinn og lausu hillubera í heimilistækið.

### 5.2 Fyrsta tenging



Skjárinn sýnir móttökuskilaboð eftir fyrstu tengingu.

Þú verður að stilla: Tungumál, Skjábirta, Lykiltónar, Hljóðstyrkur hljóðgjafa, Harka vatns, Tími dags.

## 5.3 Þráðlaus tenging

Til að tengja heimilistækið þarftu:

- Þráðlaust netkerfi með nettengingu.
- Fartæki sem er tengt við sama þráðlausa netkerfið.

<b>1. skref</b>	Til að hala niður My Electrolux Kitchen appi: Skannaðu QR-kóðann á merkispjaldinu með myndavélinni á fartækinu þínu svo þér verði beint að heimasíðu Electrolux. Merkiplatan er á fremri ramma rýmis heimilistækisins. Þú getur líka halað niður appinu beint úr App store.
<b>2. skref</b>	Fylgdu leiðbeiningum um samræmingu í appinu.
<b>3. skref</b>	Kveiktu á heimilistækinu.
<b>4. skref</b>	Ýttu á:  . Veldu: Stillingar / Tengingar.
<b>5. skref</b>	 - renndu eða ýttu á til að kveikja á: Wi-Fi.
<b>6. skref</b>	Þráðlaus netbúnaður heimilistækisins ræsist innan 90 sekúnda.
Tíðni	2.4 GHz WLAN 2400 - 2483.5 MHz
Samskiptareglur	IEEE 802.11b DSSS, 802.11g/n OFDM
Hámarkskraftur	EIRP < 20 dBm (100 mW)
Þráðlaust net - eining	NIUS-50

## 5.4 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 hugbúnaðarhluta, þar sem

leyfisveiting gerir birtingu að skilyrði, og til að fá aðgang að heildarupplýsingum um höfundarétt og viðeigandi leyfisskilyrði skaltu heimsækja: <http://electrolux.opensoftwarerepository.com> (mappa NIUS).

## 5.5 Upphafleg forhitun

Forhitaðu tóman ofninn fyrir fyrstu notkun.

<b>1. skref</b>	Fjarlægðu allan aukabúnað og lausa hillubera úr ofninum.
<b>2. skref</b>	Stilltu hámarkshitastig fyrir aðgerðina: <input type="checkbox"/> . Láttu ofninn vera í gangi í 1 klst.
<b>3. skref</b>	Stilltu hámarkshitastig fyrir aðgerðina: <input checked="" type="checkbox"/> . Láttu ofninn vera í gangi í 15 mín.

 Lykt og reykur gæti komið frá ofninum meðan á forhitun stendur. Passaðu að herbergið sé loftræst.

## 5.6 Hvernig á að stilla: Harka vatns

Þegar þú tengir heimilistækið við straum þarftu að stilla hörkustig vatns.

Notaðu prófunarpappírinn sem fylgir með gufusettinu.

**1. skref**

Settu prófunarpappírinn í vatnið í u.þ.b. 1 sekúndu. Ekki setja prófunarpappírinn undir rennandi vatn.

**2. skref**

Hristu prófunarpappírinn til að fjarlægja umfram vatns-magn..

**3. skref**

Eftir 1 mínútu skaltu athuga hörkustig vatnsins á töflunni hér að neðan.

**4. skref**

Stilling á hörkustigi vatns: Valmynd / Stillingar / Uppsetning / Harka vatns.

**i** Litirnir á prófunarpappírnum halda áfram að breytast. Ekki athuga hörkustig vatnsins síðar en 1 mínútu eftir prófið.

Dú getur breytt hörkustigi vatnsins í valmyndinni: Stillingar / Uppsetning / Harka vatns.

Taflan sýnir hörkustigssvið vatnsins með (dH) tilheyrandi kalkuppsöfnun og flokkun vatnsins. Aðlagðu hörkustig vatnsins í samræmi við töfluna.

Harka vatns		Prófunarpappír	Kalsíumuppbót (mmól/l)	Kalkuppsöfnun (mg/l)	Vatnsflokkun
Stig	dH				
1	0 - 7	<input type="text"/> 	0 - 1.3	0 - 50	mjúkt
2	8 - 14	<input type="text"/> 	1.4 - 2.5	51 - 100	meðallagi hart
3	15 - 21	<input type="text"/> 	2.6 - 3.8	101 - 150	hart
4	≥22	<input type="text"/> 	≥ 3,9	≥151	mjög hart

Þegar hörkustig kranavatnsins er 4 skaltu fylla vatnsskúffuna með flöskuvatni án kolsýru.

## 6. DAGLEG NOTKUN

### **⚠** **ADVÖRUN!**

Sjá kafla um Öryggismál.

### 6.1 Hvernig á að stilla: Upphitunaraðgerðir

<b>1. skref</b>	Kveiktu á ofninum. Skjárinn sýnir sjálfgefna hitunaraðgerð.
<b>2. skref</b>	Ýttu á táknið fyrir hitaaðgerð  til að fara í undirvalmynd.
<b>3. skref</b>	Veltu hitunaraðgerðina og ýttu á: <b>OK</b> . Skjárinn sýnir: hitastig.
<b>4. skref</b>	Stilla: hitastig. Ýttu á: <b>OK</b> .

**5. skref**

Ýttu á: **START**.

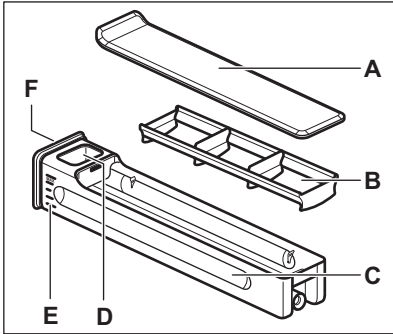
Matvælaskynjari - þú getur stungið skynjaranum í samband hvenær sem er fyrir eða meðan á eldun stendur.

**STOP** - ýttu á til að slökkva á hitaaðgerðinni.

**6. skref**

Slökktu á ofninum.

**6.2 Vatnsskúffa**

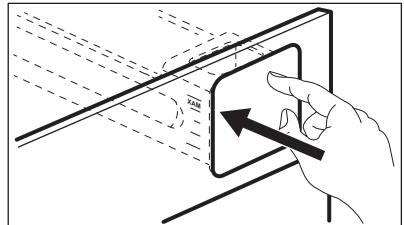


- A. Lok
- B. Wave-breaker
- C. Skúffa
- D. Opnun fyrir vatnsáfyllingu
- E. Mælikvarða
- F. Framhlíf

**6.3 Hvernig á að nota: Vatnsskúffa**

**1. skref**

Ýttu á framhlíf vatnsskúffunnar.



**2. skref**

Fylltu vatni á vatnsskúffuna upp að hámarksstöðu. Þú getur gert það á tvo vegu:

**A:** Láttu vatnsskúffuna vera í ofninum og helldu vatninu úr ílátí.

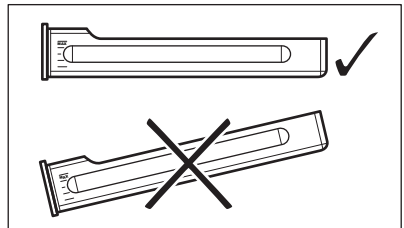
**B:** Fjarlægðu vatnsskúffuna úr ofninum og fylltu hana af kranavatni.

**3. skref**

Haltu á vatnsskúffunni í láréttri stöðu til að koma í veg fyrir að hellist úr henni.

**4. skref**

Þegar vatnsskúffan er fyllt skal setja hana í sömu stöðu. Ýtið á framhlífina þar til vatnsskúffan er inni í ofninum.



**5. skref** Tæmið vatnsskúffuna eftir hverja notkun.

 **VARÚÐ!**

Geymið vatnsskúffuna fjarri heitu yfirborði.

## 6.4 Hvernig á að stilla: Gufuhita - Gufuhitunaraðgerð

**1. skref** Kveiktu á ofninum.  
Veldu táknið fyrir hitaaðgerð og ýttu á það til að fara í undirvalmynd.

**2. skref** Ýttu á  Stilla gufuhitunaraðgerðina.

**3. skref** Ýttu á: **OK**. Skjárinn sýnir hitastillingarnar.

**4. skref** Stilltu hitastigið. Tegund gufuhitunaraðgerðar veltur á innstilltu hitastigi.

**Gufa fyrir gufuhitun**  
50 - 100 °C Fyrir gufueldun á grænmeti, korni, baunum, böfum og sætum eftirréttum.

**Gufa fyrir hægsuðu**  
105 - 130 °C Fyrir eldun á steiktu kjöti eða fisk og kássum, brauði og fuglakjöti ásamt ostakökum og pottréttum.

**Gufa fyrir stökka eldun**  
135 - 150 °C Fyrir kjöt, pottrétti, fyllt grænmeti, fisk og gratín. Þökk sé samsetningu á gufu og hita verður kjötið safaríkt og meyr og jafnframt stökkt að utan.  
Ef þú stillir tímann mun grillaðgerðin kveikja sjálfkrafa á sér síðustu mínúturnar í elduninni til að rétturinn fái léttu gratíneringu.

**Gufa fyrir bakstur og steikingu**  
155 - 230 °C Fyrir steikta og bakaða kjöt-, fisk-, fuglakjöts- og smjördeig-srétti, bökur, formkökur, gratín, grænmetisrétti og bakkelsi.  
Ef þú stillir tímann og setur matinn á fyrstu hillustöðu mun botnhitaaðgerðin kvikna sjálfkrafa síðustu mínúturnar í elduninni til að gefa réttinum stökkan botn.

**5. skref** Ýttu á: **OK**.

**6. skref** Ýttu á hlífina á vatnsskúffunni til að opna hana og fjarlægja.

**7. skref** Fylltu vatnsskúffuna með köldu vatni að hámarksþéttni (um 950 ml). Vatnsforðinn dugar í um það bil 50 mínútur.

 **AÐVÖRUN!**

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



Notaðu mælikvarðann á vatnsskúffunni.

**8. skref** Þurrkaðu ytra byrði vatnsskúffunnar með mjúkum klút ef þörf er á. Ýttu vatnsskúffunni í upphaflega stöðu sína.

**9. skref** Ýttu á: **START**.  
Gufa myndast eftir u.þ.b. 2 mín. Þegar ofninn nær innstilltu hitastigi mun hljóðmerkið heyrast.

<b>10. skref</b>	Þegar vatnið í vantsskúffunni tæmist mun hljóðmerki heyrast. Fylltu vatnsskúffuna á ný. Við lok eldunarinnar mun kæliviftan vinna hraðar til að fjarlægja gufuna.
<b>11. skref</b>	Slökktu á ofninum.
<b>12. skref</b>	Tæmdu vatnsskúffuna þegar eldun er lokið.
<b>13. skref</b>	Það vatn sem eftir verður getur safnast saman í holrýminu. Þegar eldun er lokið skal opna ofnhurðina varlega. Þegar ofninn er kaldur skal hreinsa rýmið með mjúkum klút.

## 6.5 Hvernig á að stilla: SousVide-eldamenska

<b>1. skref</b>	Kveiktu á ofninum. Veldu táknið fyrir hitaaðgerð og ýttu á það til að fara í undirvalmynd.
<b>2. skref</b>	Ýttu á:  .
<b>3. skref</b>	Ýttu á: <b>OK</b> . Skjárinn sýnir hitastillingarnar.
<b>4. skref</b>	Stillið hitastigið og staðfestið: <b>OK</b> .
<b>5. skref</b>	Ýttu á  . Skjárinn sýnir tímastillingar.
<b>6. skref</b>	Stilltu tímann og ýttu á: <b>OK</b> .
<b>7. skref</b>	Ýttu á: <b>START</b> .
<b>8. skref</b>	Afgangsvatn kann að safnast upp á lofttæmdu pokunum í holrýminu. Þegar eldun er lokið skaltu opna ofnhurðina varlega. Notaðu disk og handklæði til að taka út ryksugupokana. Þegar ofninn er kaldur skaltu fjarlægja vatnið úr botninum á holrýminu með svampi. Þurrkaðu hólfíð með mjúkum klút.

## 6.6 Hvernig á að stilla: Eldunaraðstoð



Sérhver réttur í þessari undirvalmynd hefur ráðlagða aðgerð og hitastig. Þú getur aðlagð tímann og hitastigið.

Þú getur einnig eldað suma rétti með:

- Matvælaskynjari

Það stig sem hver réttur er eldaður við:








- Lítið steikt eða Minna
- Miðlungssteikt
- Gegnsteikt eða Meira

<b>1. skref</b>	Kveiktu á ofninum.
<b>2. skref</b>	Ýttu á:  .
<b>3. skref</b>	Ýttu á:  . Farðu í: Eldunaraðstoð.
<b>4. skref</b>	Veldu rétt eða matartegund.
<b>5. skref</b>	Ýttu á: <b>START</b> .












## 6.7 Upphitunaraðgerðir

### STAÐLAÐ






Upphitunaraðgerð	Notkun
 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 gera gratín-rétti 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 Hefðbundin matreiðsla.
 Frosin matvæli	Til að gera skyndirétti (t.d. franskar kartöflur, kartöflubáta eða vorrúllur) stökka.
 Hefðbundin matreiðsla	Til að baka og steikja í einni hillustöðu.
 Pítsuaðgerð	Til að baka pítsu. Til að fá meiri brúnun og stökkan botn.
 Undirhiti	Til að baka kökur með stökum botni og til að geyma mat.





### SÉRAÐGERÐIR

Upphitunaraðgerð	Notkun
 Niðursuða	Til að varðveita grænmeti (t.d. súrar gúrkur).
 Þurrkun	Til að þurrka sneidda ávexti, grænmeti og sveppi.
 Jógúrt-aðgerð	Til að búa til jógúrt. Ljósíð í þessari aðgerð er slökkt.

Upphitunaraðgerð	Notkun
 <b>Upphitun disks</b>	Til að forhita diskka áður en boridd er fram.
 <b>Affrysta</b>	Til að þiða matvæli (grænmeti og ávexti). Tímalengd affrýstingar veltur á magni og stærð frosna matarins.
 <b>Gratinera</b>	Fyrir rétti eins og lasagne eða kartöflugratín. Til að gera gratín-rétti og til að brúna.
 <b>Hægeldun</b>	Til að útbúa mjúkar, safaríkar steikur.
 <b>Halda hita</b>	Til að halda mat heitum.
 <b>Bökun með rökum blæstri</b>	Þessi aðgerð er hönnuð til að spara orku á meðan eldað er. Þegar þú notar þessa aðgerð kann hitastigið í rýminu að vera frábrugðið innstilltu hitastigi. Afgangshiti er notaður. Hitunarkraftur kann að vera minni. Fyrir frekari upplýsingar má sjá kaflann „Dagleg notkun“, ráð fyrir: Bökun með rökum blæstri.

## GUFA

Upphitunaraðgerð	Notkun
 <b>Gufuhita</b>	Notaðu gufu fyrir gufueldun, pottrétti, léttu steikingu, bakstur og steikingu.
 <b>SousVide-eldamennska</b>	Heiti aðgerðarinnar vísar til aðferðar við eldun þar sem notast er við lofttæmda platspoka við lágt hitastig. Sjá SousVide-eldun hlutann hér að neðan og kaflann „Ábendingar og ráð“ með eldunartöflum til að fá frekari upplýsingar.
 <b>Gufumyndandi</b>	Upphitun á matvælum með gufu kemur í veg fyrir að yfirborðið þorni. Hitanum er dreift á mildan og jafnan hátt sem endurheimtir bragð og lykt af matnum eins og hann sé nýeldaður. Þessa aðgerð er hægt að nota til að hita upp mat beint á disknum. Þú getur hitað upp fleiri en einn disk í einu með því að nota mismunandi hillustöður.
 <b>Brauðbakstur</b>	Notaðu þessa aðgerð til að baka brauð og og brauðrúllur með mjög góðri og fagmannlegri útkomu þegar kemur að stökkleika, lit og gljáa á skorpunni.
 <b>Hefun deigs</b>	Til að hraða hefun gerdeigsins. Það kemur í veg fyrir að yfirborð deigsins þorni og heldur deiginu teygjanlegu.

Upphitunaraðgerð	Notkun
 <p>Full gufa</p>	Til að gufusjóða grænmeti, meðlæti, fisk
 <p>Raki mikill</p>	Aðgerðin er hentug fyrir eldun á viðkvæmum réttum eins og eggjabúðingi, bökum, kæfu og fiski.
 <p>Raki miðlungsmikill</p>	Aðgerðin hentar fyrir eldun á kássum og brösuðum mat ásamt brauði og sætabrauði. Vegna samsetningar á gufu og hita verður kjötið meyrð og safaríkt og bakkelsi úr gerd-eigi verður stökkt og glansandi að utan.
 <p>Raki lítill</p>	Aðgerðin hentar fyrir kjöt, alifuglajöt, ofnrétti og pottrétti. Þökk sé samsetningu á gufu og hita verður kjötið meyrð og safaríkt ásamt því að vera stökkt að utan.

## 6.8 Athugasemdir við: Bökun með rökum blæstri

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

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

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

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

## 7. TÍMASTILLINGAR

### 7.1 Lýsing á klukkuaðgerðum


Klukkuaðgerð	Notkun
Eldunartími	Til að stilla lengd eldunar. Hámarkið er 23 klst 59 mín
Ljúka aðgerð	Til að sjá hvað gerist þegar tímatöku lýkur.
Seinkuð ræsing	Til að fresta ræsingu og / eða lokum eldunar.
Tímalenging	Til að framlengja eldunartíma.
Áminning	Að setja niðurtalningu. Hámarkið er 23 klst og 59 mín Þessi aðgerð hefur engin áhrif á notkun heimilistækisins.
Upptalning	Fylgist með hversu lengi aðgerðin starfar. Upptalning - þú getur kveikt og slökkt á henni.

## 7.2 Hvernig á að stilla: Klukkuaðgerðir


### Hvernig á að stilla klukkuna

- 1. skref** Kveiktu á ofninum.
- 2. skref** Ýttu á: Tími dags.
- 3. skref** Stilltu tímann. Ýttu á: OK.


### Hvernig á að stilla eldunartíma

- 1. skref** Veldu hitunaraðgerðina og stilltu hitastigið.
- 2. skref** Ýttu á: .
- 3. skref** Stilltu tímann. Ýttu á: OK.

### Hvernig á að velja lokavalkost

- 1. skref** Veldu hitunaraðgerðina og stilltu hitastigið.
- 2. skref** Ýttu á: .
- 3. skref** Stilltu eldunartímann.
- 4. skref** Ýttu á: ● ● ● .
- 5. skref** Ýttu á: Ljúka aðgerð.
- 6. skref** Stilltu þitt val: Ljúka aðgerð.
- 7. skref** Ýttu á: OK. Endurtaktu aðgerðina þangað til skjárin sýnir aðalskjáinn.

### Hvernig á að seinka ræsingu eldunar

- 1. skref** Stilltu hitunaraðgerðina og hitastigið.
- 2. skref** Ýttu á: .
- 3. skref** Stilltu eldunartímann.
- 4. skref** Ýttu á: ● ● ● .
- 5. skref** Ýttu á: Seinkuð ræsing.
- 6. skref** Veldu gildið.
- 7. skref** Ýttu á: OK. Endurtaktu aðgerðina þangað til skjárin sýnir aðalskjáinn.

### Hvernig á að að framlengja eldunartíma

Þegar 10% eru eftir að eldunartímanum og maturinn virðist ekki vera tilbúinn getur þú framlengt eldunartímann. Þú getur einnig breytt hitunaraðgerðunum.

Ýttu á **+1mín** til að framlengja eldunartímann.

## Hvernig á að breyta tímastillingum

1. skref Ýttu á: .

2. skref Stilltu tímagildið.

3. skref Ýttu á: OK.

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

## 8. AÐ NOTA FYLGIHLUTI

### AÐVÖRUN!

Sjá kafla um Öryggismál.

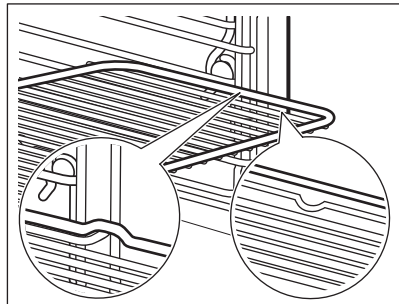
### 8.1 Aukabúnaður settur í

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 henni.

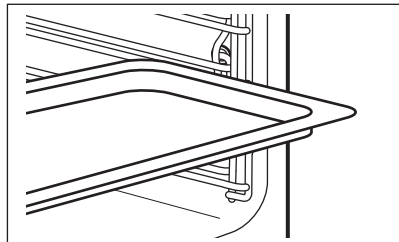
#### Vírhilla:

Ýttu hillunni milli stýristanganna á hilluberanum



#### Bökunarplata / Djúp ofnskúffa:

Ýttu á bökunarplötunni á milli rásanna á hilluberanum.



### 8.2 Matvælaskynjari

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

## Hægt er að stilla á tvö hitastig:

°C  
Hitastig ofns: (lágmark 120°C).

  
Kjarnahitinn.

## Til að fá sem besta eldunarútkomu:

Hráefnin ættu að vera við stofuhita. Ekki nota það fyrir rétti sem eru Á meðan á eldun stendur verður það að vera í fatinu.

Ofninn reiknar út áætlaðan lokatíma eldunar. Lokatíminn fer eftir magni matarins, stilltri ofnaðgerð og hitastigi.

## 8.3 Hvernig á að nota: Matvælaskynjari

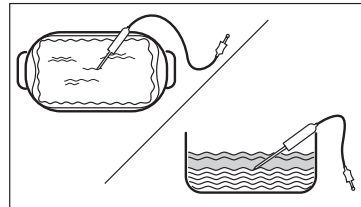
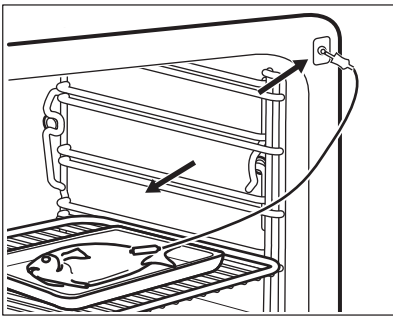
- 1. skref** Kveiktu á ofninum.
- 2. skref** Stilltu hitunaraðgerð og ef nauðsyn krefur, hitastig ofnsins.
- 3. skref** Settu inn: Matvælaskynjari.

### Kjöt, alifuglar og fiskur


Settu oddinn á Matvælaskynjari inn í miðju kjötsins eða fiskisins, í þykkasta hlutann ef hægt er. Gakktu úr skugga um að í það minnsta 3/4 af Matvælaskynjari er inni í réttinum.

### Pottréttur

Settu oddinn á Matvælaskynjari nákvæmlega í miðjuna á pottréttsfatinu. Matvælaskynjari ætti að vera stöðugt á einum stað við bakstur. Notaðu gegnheilt hráefni til að ná því. Notaðu brún á bökunarilátinu til að styðja við sílikonhandfangið á Matvælaskynjari. Oddurinn á Matvælaskynjari ætti ekki að snerta botninn á bökunarilátinu.



- 4. skref** Stingdu Matvælaskynjari í innstunguna framan á ofninum. Skjárinn sýnir núverandi hitastig í: Matvælaskynjari.

- 5. skref**  - ýttu á til að stilla kjarnahitastigið fyrir mælinn.

- 6. skref**
  - ● ● - ýttu til að stilla ætlaðan valkost:
  - Hljóðmerki - þegar matur nær innstilltu hitastigi heyrst hljóðmerkið.
  - Hljóðmerki og eldun stöðvuð - þegar matur nær innstilltu hitastigi heyrst hljóðmerkið og ofninn stöðvast.

**7. skref** Veldu valkostinn og ýttu ítrekað á: **OK** til að fara í aðalvalmynd.

**8. skref** Ýttu á: **START**. Þegar matvælin ná innstilltu hitastigi hljómar merkið. Þú getur valið að stöðva eða halda áfram eldun til að ganga úr skugga um að matvælin séu fullleðuð.

**9. skref** Taktu Matvælaskynjari tengið úr innstungunni og fjarlægðu ílátið úr ofninum.



### **AÐVÖRUN!**

Hætta er á bruna þar sem Matvælaskynjari verður heitt. Vertu varkár þegar þú tekur hann úr sambandi og fjarlægir hann úr matnum.

## 9. VIÐBÓTARSTILLINGAR

### 9.1 Hvernig á að vista: Uppáhalds

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


**1. skref** Kveiktu á heimilistækinu.

**2. skref** Veldu þá stillingu sem þú vilt.

**3. skref** Ýttu á: . Veldu: Uppáhalds.

**4. skref** Veldu: Vista núverandi stillingar.

**5. skref** Ýttu á **+** til að bæta stillingunni við listann af: Uppáhalds. Ýttu á **OK**.

 - ýttu á til að endurstilla stillinguna.

 - ýttu á til að hætta við stillinguna.

### 9.2 Aðgerðarlás

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

**1. skref** Kveiktu á heimilistækinu.

**2. skref** Stilla upphitunaraðgerð.

**3. skref** ,  - ýttu á samtímis til að kveikja á aðgerðinni.

Til að slökkva á aðgerðinni skal endurtaka skref 3.

### 9.3 Slökkt sjálfvirkt

Af öryggisástæðum slekkur heimilistækið á sér eftir dálítinn tíma ef hitunaraðgerð er í gangi og þú breytir ekki neinum stillingum.



(°C)

30 - 115

120 - 195



(klst.)

12.5

8.5



200 - 230

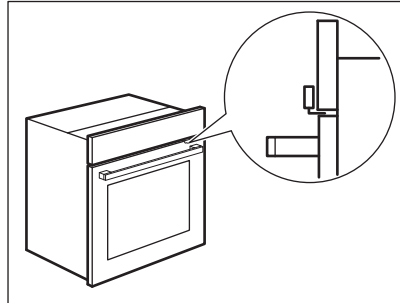


5.5

Slökkt sjálfvirkir virkar ekki með aðgerðunum:  
Létt, Matvælaskynjari, Lokatími, Hægeldun.

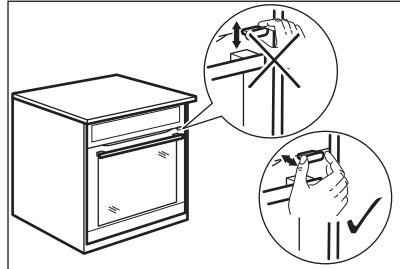
## 9.5 Vélræn hurðarlæsing

Hurðin er ólæst þegar þú kaupir ofninn.



### ⚠ VARÚÐ!

Ekki fjarlægja hurðarlæsinguna  
lóðrétt.  
Ekki ýta á hurðarlásinn þegar þú  
lokar ofnhurðinni.

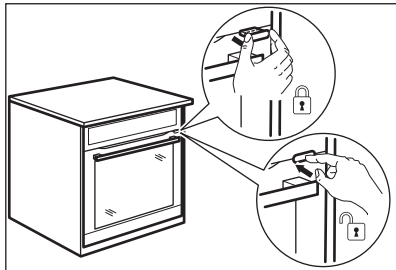


## 9.6 Hvernig á að nota: Vélræn hurðarlæsing

1. skref Til að læsa hurðinni skaltu toga hurðarlæsinguna fram á við þar til hún læsist.



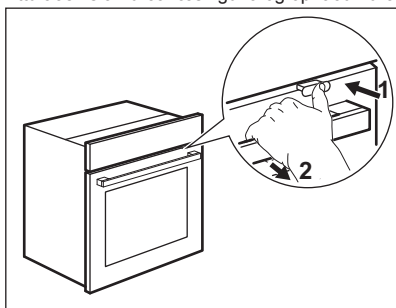
**2. skref** Til að aflæsa hurðinni skaltu ýta hurðarlásnum aftur inn í spjaldið.



## Læsta hurðin opnuð

Þú getur opnað hurðina þegar hurðarlæsingin er á.

**1. skref** Ýttu aðeins á hurðarlæsinguna og opnaðu hurðina með því að toga í handfangið.



Þegar þú lokar hurðinni skaltu ganga úr skugga um að hurðarlæsingin haldist læst.

## 10. GÓÐ RÁÐ

### 10.1 Ráðleggingar um eldun



Hitastigin og eldunartíminn á töflunum er aðeins til viðmiðunar. Það fer eftir uppskriftunum og gæðum og magni þess hráefnis sem notað er.






Heimilistækið þitt kann að baka eða steikja á annan hátt en það heimilistæki sem þú hafðir 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.

Fyrir frekari ráðleggingar má skoða eldunartöflur á vefsíðunni okkar. Til að finna Eldunartillögur skaltu athuga PNC-númerið á merkiplötunni á fremri ramma í rými heimilistækisins sjálfs.

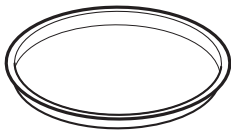
### 10.2 Bökun með rökum blæstri

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

		 (°C)		 (min.)
Snúðar, 16 stykki	bökunarplata eða lekabakki	180	2	25 - 35
Rúlluterta	bökunarplata eða lekabakki	180	2	15 - 25
Heill fiskur, 0,2 kg	bökunarplata eða lekabakki	180	3	15 - 25
Smákökkur, 16 stykki	bökunarplata eða lekabakki	180	2	20 - 30
Makkarónur, 24 stykki	bökunarplata eða lekabakki	160	2	25 - 35
Formkökur, 12 stykki	bökunarplata eða lekabakki	180	2	20 - 30
Bragðmikið sætabrauð, 20 stykki	bökunarplata eða lekabakki	180	2	20 - 30
Smákökur úr bökudeigi, 20 stykki	bökunarplata eða lekabakki	140	2	15 - 25
Tartalettur, 8 stykki	bökunarplata eða lekabakki	180	2	15 - 25

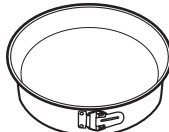
### 10.3 Bökun með rökum blæstri - ráðlagðir fylgihlutir

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



Pitsupanna

Dökkt, án endurskins  
28 cm þvermál



Bökunarplata

Dökkt, án endurskins  
26 cm þvermál



Bökunarform

Keramík  
8 cm þvermál, 5  
cm hæð



Kökuform






Dökkt, án endurskins  
28 cm þvermál

### 10.4 Eldunartöflur fyrir prófunarstofur

Upplýsingar fyrir prófunarstofnanir





Prófanir í samræmi við: EN 60350, IEC 60350.

## Bakstur á einni hæð - bakstur í fornum






		 °C	 mín	
Fitulaus svampkaka	Eldun með hefðbundnum blæstri	160	45 - 60	2
Fitulaus svampkaka	Hefðbundin matreiðsla	160	45 - 60	2
Eplabaka, 2 dósir Ø20 cm	Eldun með hefðbundnum blæstri	160	55 - 65	2
Eplabaka, 2 dósir Ø20 cm	Hefðbundin matreiðsla	180	55 - 65	1
Smjörbrauð	Eldun með hefðbundnum blæstri	140	25 - 35	2
Smjörbrauð	Hefðbundin matreiðsla	140	25 - 35	2

## Bakstur á einni hæð - kekjakökur

Notaðu þriðju hillustöðu.

		 °C	 mín
Litlar kökur, 20 á plötu, forhitaðu tóman ofninn	Eldun með hefðbundnum blæstri	150	20 - 30
Litlar kökur, 20 á plötu, forhitaðu tóman ofninn	Hefðbundin matreiðsla	170	20 - 30





## Bakstur á mörgum hæðum - kekjakökur

		 °C	 mín	
Smjörbrauð	Eldun með hefðbundnum blæstri	140	25 - 45	2 / 4
Litlar kökur, 20 á plötu, forhitaðu tóman ofninn	Eldun með hefðbundnum blæstri	150	25 - 35	1 / 4
Fitulaus svampkaka	Eldun með hefðbundnum blæstri	160	45 - 55	2 / 4
Eplabaka, 1 dós fyrir hverja grind (Ø 20 cm)	Eldun með hefðbundnum blæstri	160	55 - 65	2 / 4

## Grill

Forhitaðu tóman ofninn í 5 mínútur.

Grillaðu með hámarkshitastillingunni.







		 mín	
Bauðrist	Grill	1 - 2	5
Nautasteik, snúa þegar tími er hálfnaður	Grill	24 - 30	4

## Upplýsingar fyrir prófunarstofnanir

Prófanir fyrir aðgerðina: Full gufa.

Prófanir í samræmi við IEC 60350-1.

Stilltu hitastigið á 100°C.

	 Ílát (Gastronorm)	 kg		 mín	
Spergilkál, forhitaðu tóman ofninn	1 x 2/3 gatað	0.3	3	8 - 9	Settu bökunarplötuna í fyrstu hillustöðu.
Spergilkál, forhitaðu tóman ofninn	1 x 2/3 gatað	hám.	3	10 - 11	Settu bökunarplötuna í fyrstu hillustöðu.
Frosnar ertur	2 x 2/3 gatað	2 x 1,5	2 og 4	Þar til hitastigið á kaldasta staðnum nær 85 °C.	Settu bökunarplötuna í fyrstu hillustöðu.

## 11. UMHIRÐA OG HREINSUN

### AÐVÖRUN!

Sjá kafla um Öryggismál.

### 11.1 Athugasemdir varðandi þrif



Hreinsiefni

Hreinsaðu heimilistækið að framan eingöngu með trefjaklút með volgu vatni og mildu hreinsiefni.

Hreinsaðu botnplötu ofnhólfins með nokkrum dropum af ediki til að fjarlægja kalksteinsleifar.

Notaðu þrifalausn til að þrifa málmfleti.

Þrífðu bletti með mildu hreinsiefni.



### Dagleg notkun

Hreinsaðu ofnhólfíð eftir hverja notkun. Fituupspsöfnun eða aðrar leifar geta valdið eldsvoða.

Ekki geyma mat í heimilistækinu lengur en í 20 mínútur. Þurrkaðu hólfíð eingöngu með trefjaklút eftir hverja notkun.



### Aukabúnaður

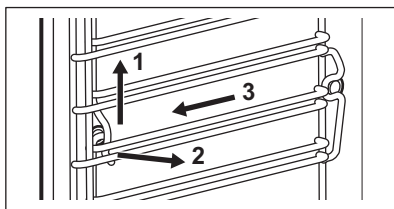
Þrífðu alla aukahluti eftir hverja notkun og leyfðu þeim að þorna. Notið eingöngu trefjaklút með heitu vatni og mildu hreinsiefni. Ekki láta aukahlutina í uppþvottavél.

Ekki þrifa viðlöðunarfríu aukahlutina með slípandi hreinsiefni eða hlutum með beittum brún-um.

## 11.2 Hvernig á að fjarlægja: Hilluberar

Til að hreinsa ofninn skaltu fjarlægja hilluberana.

1. skref Slökktu á ofninum og hinkraðu þar til hann hefur kólnað.
2. skref Togaðu hilluberana gætilega upp og út úr fremri hespunni.
3. skref Togaðu framhluta hilluberans frá hliðarveggnum.
4. skref Togaðu hilluberana úr aftari hespunni.



Komdu hilluberunum fyrir í öfugri röð.

## 11.3 Hvernig á að nota: Gufuhreinsun

### Áður en þú byrjar:

Slökktu á ofninum og hinkraðu þar til hann hefur kólnað.

Fjarlægðu allan aukabúnað og lausa hillubera.

Hreinsaðu botninn á holrýminu og innra hurðarglerið með mjúkum klút bleyttum í volgu vatni og mildu þvott-æfni.

1. skref Fylltu vatnsskúffuna upp að hámarksstöðu.
2. skref Veldu: Valmynd / Hreinsun.

Aðgerð	Lýsing	Tímalengd
Gufuhreinsun	Létt hreinsun	30 mín

Hreinsað með gufu Plús

Venjuleg hreinsun  
Úðaðu þvottaefni í holrýmið.

75 mín

**3. skref** Ýttu á **START**. Farðu eftir leiðbeiningunum á skjánum. Hljóðmerkið heyrir við lok hreinsunar.

**4. skref** Ýttu á hvaða tákn sem er til að slökkva á hljóðmerkinu.

**i** Þegar þessi aðgerð er í gangi er slökkt á ljósinu.

#### Þegar hreinsun lýkur:

Slökktu á ofninum.

Þegar ofninn er kaldur skal hreinsa rýmið með mjúkum klút. Fjarlægjið eftirstandandi vatn úr vatnsskúffunni.

Hafðu ofnhurðina opna og bíddu þar til ofnhólfið hefur þornað.

## 11.4 Áminning um hreinsun

Þegar áminningin birtist er mælt með hreinsun.

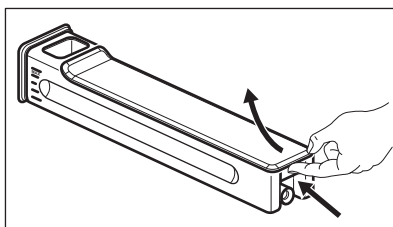
Notaðu aðgerðina: Hreinsað með gufu Plús.

## 11.5 Hvernig á að þrifa: Vatnsskúffa

**1. skref** Fjarlægjið vatnsskúffuna úr ofninum.

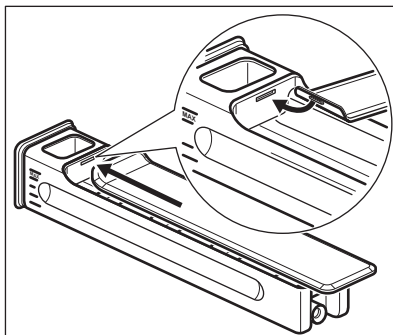
**2. skref** Fjarlægjið lokið af vatnsskúffunni. Lyftu hlíðinni í bréfaskiptum við reka að aftan.

**3. skref** Fjarlægjið bylgjurofinn. Dragið hana úr skúffusleðanum þar til hún smellur út.



**4. skref** Þrifið hluta vatnsskúffunnar með vatni og sápu. Notið ekki grófa svampa og ekki þrifa vatnsskúffuna í uppþvottavél.

<b>5. skref</b>	Setjið vatnsskúffuna saman aftur.
<b>6. skref</b>	Smella á bylgjubrosið. Ýtið honum í skúffuna.
<b>7. skref</b>	Setja saman lokið. Settu fyrst á fremsta snípinn og ýttu honum síðan á móti skúffunni.
<b>8. skref</b>	Setjið vatnsskúffuna aftur í.
<b>9. skref</b>	Þrýstið vatnsskúffunni í átt að ofninum þar til hún er lasið.



## 11.6 Hvernig á að nota: Kalkhreinsun

### Áður en þú byrjar:

Slökktu á ofninum og hinkraðu þar til hann hefur kólnað.

Fjarlægðu allan aukabúnað.

Gakktu úr skugga um að vatnsskúffan sé tóm.

**Tímalengd fyrsta hluta:** um 100 mín

**1. skref** Setjið djúpu plötuna í fyrstu hilluna.

**2. skref** Hellið 250 ml af kalkhreinsilausninni í vatnsskúffuna.

**3. skref** Fyllið eftirstandandi hluta af vatnsskúffunni með vatni í hámarksstig.

**4. skref** Veldu: Valmynd / Hreinsun.

**5. skref** Kveikið á aðgerðinni og fylgið leiðbeiningum á skjánum. Fyrsti hluti kalkhreinsunar hefst.

**6. skref** Þegar fyrsta hluta er lokið skal tæma djúpu plötuna og setja hana aftur í fyrstu hilluna.

**Tímalengd annars hluta:** um 35 mín

**7. skref** Fyllið vatnsskúffuna með vatni. Gangið úr skugga um að það sé engin kalkhreinsilausn eftir inni í vatnsskúffunni. Setjið vatnsskúffuna aftur í.

**8. skref** Þegar virkninni lýkur skal fjarlægja djúpu plötuna.

**i** Þegar þessi aðgerð er í gangi er slökkt á ljósinu.

### Þegar kalkhreinsun lýkur:

Slökktu á ofninum.

Þegar ofninn er kaldur skal hreinsa rýmið með mjúkum klút. Fjarlægjið eftirstandandi vatn úr vatnsskúffunni.

Hafðu ofnhurðina opna og bíddu þar til ofnhólfið hefur þornað.

### Þegar kalkhreinsun lýkur:

**i** Ef kalksteinsleifar eru eftir í ofninum að kalkhreinsun lokinni mun skjárinn gefa merki um að endurtaka aðgerðina.

## 11.7 Descaling áminning

Tvær áminningar gefa merki um að kalkhreinsa ofninn. Ekki er hægt að slökkva á afminnissjónarinu.

Tegund	Lýsing
Mjúk áminning	Mælir með því að þú kalkhreinsir ofninn.
Hörð áminning	Krefst þess að þú kalkhreinsir ofninn. Ef þú kalkhreinasr ekki ofninn þegar kveikt er á harðri áminningu eru gufuaðgerðir óvirkar.

## 11.8 Hvernig á að nota: Skolun

### Áður en þú byrjar:

Slökktu á ofninum og hinkraðu þar til hann hefur kólnað. Fjarlægðu allan aukabúnað.

- 1. skref** Setjið djúpu plötuna í fyrstu hilluna.
- 2. skref** Fyllið vatnsskúffuna með vatni.
- 3. skref** Veldu: Valmynd / Hreinsun / Skolun.  
Tímalengd: um 30 mín
- 4. skref** Kveikið á aðgerðinni og fylgið leiðbeiningum á skjánum.
- 5. skref** Þegar virkninni lýkur skal fjarlægja djúpu plötuna.

**i** Þegar þessi aðgerð er í gangi er slökkt á ljósinu.

## 11.9 Áminning um þurrkun

Eftir eldun með gufuaðgerð minnir skjárinn á að þurrka ofninn.

Ýttu á YES til að þurrka ofninn.

## 11.10 Hvernig á að nota: Þurrkun

Notið hana eftir eldun með gufuaðgerðinni eða gufuhreinsun til að þurrka ofnrýmið.

- 1. skref** Gakktu úr skugga um að ofninn sé kaldur.
- 2. skref** Fjarlægðu allan aukabúnað.
- 3. skref** Veldu valmyndina Hreinsun / Þurrkun.
- 4. skref** Fylgdu leiðbeiningunum á skjánum.



## 11.11 Hvernig á að fjarlægja og setja upp: Hurð

Þú getur fjarlægt hurðina og innri glerplöturnar til að hreinsa þær. Fjöldi glerplata er mismunandi eftir gerðum.

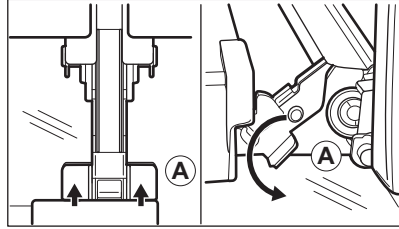
### ⚠️ AÐVÖRUN!

Hurðin er þung.

### ⚠️ VARÚÐ!

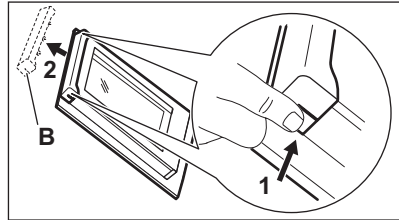
Meðhöndlaðu glerið varlega, einkum í kringum brúnir fremri plötunnar. Glerið getur brotnað.

- 1. skref** Opnaðu hurðina að fullu.
- 2. skref** Lyftu og þrýstu á klemmustangirnar (A) á hurðarlómunum tveimur.



- 3. skref** Lokaðu ofnhurðinni í fyrstu opunarstöðu (um það bil 70° halli). Haltu hurðinni á báðum hliðum og togaðu hana frá ofninum skáhallt upp. Settu hurðina með ytri hliðina niður á mjúkan klút á stöðugan flöt.

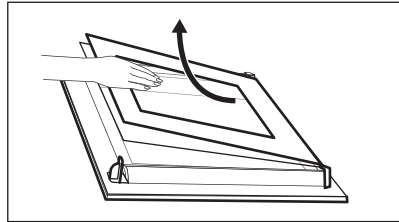
- 4. skref** Haltu í hurðarklæðninguna (B) við efstu brún hurðarinnar á báðum hliðum og þrýstu inn á við til að losa klemmuþétti.



- 5. skref** Togaðu hurðarklæðninguna fram á við til að fjarlægja hana.

- 6. skref** Haltu hurðarglerplötunum á efstu brún á hverri fyrir sig og togaðu þær upp úr rásinni.

- 7. skref** Hreinsaðu glerplötuna með vatni og sápu. Þurrkaðu glerplötuna varlega. Ekki skal hreinsa glerplöturnar í uppþvottavél.



- 9. skref** Settu litlu glerplötuna í fyrst, og síðan þá stærri og hurðina. Gakktu úr skugga um að glerin séu ísett í réttri stöðu, annars kann yfirborð hurðarinnar að ofhitna.

## 11.12 Hvernig á að endurnýja: Ljós

### ⚠️ AÐVÖRUN!

Hætta á raflosti.  
Ljónið getur verið heitt.

## Áður en skipt er um ljósaperu:

### 1. skref

Slökktu á ofninum. Hinkraðu þar til ofninn er orðinn kaldur.

### 2. skref

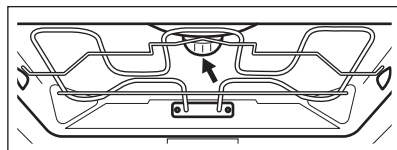
Taktu ofninn úr sambandi við rafmagn.

### 3. skref

Settu klút á botn rýmisins.

## Toppljós

**1. skref** Snúðu glerhlífinni til að fjarlægja hana.



**2. skref** Fjarlægðu málmhringinn og hreinsaðu glerhlífina.

**3. skref** Skiptu ljósaperunni út fyrir viðeigandi 300 °C hitaþolna ljósaperu.

**4. skref** Festu málmhringinn við glerhlífina og komdu honum fyrir.

## Hliðarljósapera

**1. skref** Fjarlægðu vinstri hillubera til að fá aðgang að ljósaperunni.

**2. skref** Notaðu Torx 20 skrúfjárn til að fjarlægja hlífina.

**3. skref** Fjarlægðu og þrífðu málmrammann og þétti.

**4. skref** Skiptu um peru með viðeigandi 300 °C hitaþolinni ljósaperu.

**5. skref** Komdu málmramma og þétti fyrir. Hertu skrúfurnar.

**6. skref** Komdu vinstri hillubera fyrir.

## 12. BILANALET

### ⚠ AÐVÖRUN!

Sjá kafla um Öryggismál.

### 12.1 Hvað skal gera ef...



Ekki kviknar á heimilistækinu eða það hitnar ekki



Möguleg ástæða



Úrræði

Heimilistækið er ekki tengt við rafmagn eða það ekki rétt tengt.

Gakktu úr skugga um að heimilistækið sé rétt tengt við rafmagn.



## Ekki kviknar á heimilistækinu eða það hitnar ekki



### Möguleg ástæða



### Úrræði

Klukkan er ekki stillt.

Stilltu klukkuna, fyrir nánari upplýsingar sjá Klukkuaðgerðir kaflann, Hvernig á að stilla: Klukkuaðgerðir.

Hurðin er ekki nægilega vel lokað.

Lokaðu hurðinni að fullu.

Rafmagnsörygginu hefur slegið út.

Gakktu úr skugga um að rafmagnsöryggið sé rót vandans. Ef vandamálið kemur upp aftur skal hafa samband við rafvirkja.

Heimilistækið Barnalæsing er í gangi.

Sjá kaflann „Valmynd“, undirvalmynd fyrir: Valkostir.



## Íhlutir



### Lýsing



### Úrræði

Ljósaperan er ónýtt.

Skipt um ljósið, fyrir ítarlegri upplýsingar, sjá kaflann „Umönnun og hreinsun“, Hvernig á að skipta um: Ljós.



## Vatnsskúffan virkar ekki sem skildi



### Lýsing



### Möguleg ástæða



### Úrræði

Heimilistækið heldur ekki vatnsskúffunni eftir að búið er að koma henni fyrir.

Þú ýttir vatnsskúffunni ekki inn að fullu.

Setjið í vatnsskúffuna alveg inni í heimilistækið.

Vatn kemur úr vatnsskúffunni.

Þú komst lokinu ekki rétt fyrir á vatnsskúffunni eða bylgjurofanum.

Settu hlífina á vatnsskúffunni og bylgjurofanum aftur saman.



## Vandamál við hreinsunarferli



### Lýsing



### Möguleg ástæða



### Úrræði

Erfitt er að þrifa vatnsskúffuna.

Lokið og bylgjurofinn voru ekki fjarlægð.

Fjarlægðu lokið og bylgjurofan.

Það er ekkert vatn í grill-/steikarpönnunni eftir kalkhreinsunina.

Vatnsskúffan var ekki fyllt upp að hámarki.

Kannaðu hvort kalkhreinsunarefni/vatn sé enn í vatnsskúffunni.



## Vandamál við hreinsunarferli



### Lýsing

Það er óhreint vatn á botni hólfins eftir að kalkhreinsun var lokið.



### Möguleg ástæða

Grill-/steikingarpannan er í rangri hillustöðu.



### Úrræði

Fjarlægðu vatnsleifar og kalkhreinsunarefni úr botni heimilistækisins. Næst skaltu setja grill-/steikingarpönnuna í lægstu hilluna.

Það er of mikið vatn í botni hólfins eftir hreinsun.

Þú settir of mikið þvottaefni í heimilistækið áður en þú byrjaðir hreinsun.

Næst skaltu dreifa þunnu lagi af þvottaefni jafnt yfir vegg holrýmisins.

Hreinsunarútkoma er ekki fullnægjandi.

Þú byrjaðir hreinsun þegar heimilistækið var of heitt.

Þíddu þar til heimilistækið er orðið kalt. Endurtaktu hreinsun.

Þú fjarlægðir ekki aukahlutina úr heimilistækinu fyrir hreinsunina.

Fjarlægðu allan aukabúnað úr heimilistækinu. Endurtaktu hreinsun.

Rafstraumsrof stöðvar alltaf hreinsun. Endurtaktu hreinsun ef rafstraumsrof truflaði hana.



## Vandamál með Wi-Fi-merki



### Möguleg ástæða

Vandamál með merki frá þráðlausu netkerfi.



### Úrræði

Athugaðu hvort fartækið þitt sé tengt við þráðlausa netkerfið. Athugaðu þráðlausa netkerfið og beininn. Endurræstu beininn.

Nýr beinir uppsettur eða samskiptan beinis breytt.

Til að samstillja heimilistækið og fartækið aftur skaltu skoða kaflann „Fyrir fyrstu notkun“, þráðlaus tenging.

Merkið frá þráðlausa netkerfinu er veikt.

Færðu beininn eins nálægt heimilistækinu og mögulegt er.

Þráðlausa merkið verður fyrir truflun frá öðrum örbylgjuofni sem er staðsettur nálægt heimilistækinu.

Slökktu á örbylgjuofninum. Forðastu að nota annan örbylgjuofn og fjarstýringu heimilistækisins á sama tíma. Örbylgjur trufla Wi-Fi-merkið.

## 12.2 Hvernig á að stjórna: Villukóðar

Þegar hugbúnaðarvillur koma upp sýnir skjárin villuskilaboð.

Í þessum hluta finnur þú lista yfir þau vandamál sem þú getur meðhöndlað á eigin spýtur.



### Kóði og lýsing



### Úrræði

F111 - Matvælaskynjari hefur ekki verið komið rétt fyrir í innstungunni.

Stingdu að fullu Matvælaskynjari inn í innstunguna.

F240, F439 - snertifletirnir á skjánum virka ekki með réttum hætti.

Hreinsaðu yfirborðið á skjánum. Gakktu úr skugga um að engin óhreini séu á snertiflötunum.

F601 - eitthvað er að Wi-Fi merkinu.

Athugaðu nettenginguna þína. Sjá kaflann „Fyrir fyrstu notkun“, þráðlaus nettenging.

F604 - fyrsta tengingin við Wi-Fi mistókst.

Slökktu á heimilistækinu og kveiktu á því aftur og reyndu á ný. Sjá kaflann „Fyrir fyrstu notkun“, þráðlaus nettenging.

F908 - kerfi heimilistækisins nær ekki tengingu við stjórnbordid.

Til að kveikja og slökkva á heimilistækinu.

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 einhver af þessum villum koma upp halda aðrar aðgerðir heimilistækisins að virka eins og áður.



### Kóði og lýsing



### Úrræði

F131 - hitastigið í gufuskynjaranum er of hátt.

Slökktu á heimilistækinu og biðdu þar til það hefur kólnað. Kveiktu aftur á heimilistækinu.

F144 - skynjarinn í Vatnsskúffa getur ekki mælt vatnsmagn.

Tæmdu Vatnsskúffa og fylltu hann aftur.

F508 - Vatnsskúffa virkar ekki sem skildi.

Til að kveikja og slökkva á heimilistækinu.

F602, F603 - Wi-Fi er ekki í boði.

Til að kveikja og slökkva á heimilistækinu.

## 12.3 Þjónustugögn

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

Þær nauðsynlegu upplýsingar sem þjónustumiðstöðin þarf á að halda eru á merkiplötunni. Merkiplatan er á fremri ramma rýmis heimilistækisins. Fjarlægðu ekki merkiplötuna af rými heimilistækisins.

### Við mælum með því að þú skrifir upplýsingarnar hér:

Gerð (MOD.) .....

Vörunúmer (PNC) .....

Raðnúmer (S.N.) .....

## 13. ORKUNÝTNI

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

Heiti birgja	Electrolux
Auðkenni tegundar	OOS987NB 944032119
Orkunýtnistuðull	61.9
Orkunýtniflokkur	A++
Orkunotkun með staðlaðri hleðslu, hefðbundinn hamur	0.99 kWh/lotu
Orkunotkun með staðlaðri hleðslu, viftudrifinn hamur	0.52 kWh/lotu
Fjöldi holrýma	1
Hitagjafi	Rafmagn
Hljóðstyrkur	70 l
Tegund ofns	Innbyggður ofn
Massi	35.5 kg

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

### 13.2 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 sinum 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 stendur. Kveiktu aðeins á því þegar þú þarft þess.

## Bökun með rökum blæstri

Aðgerð hönnuð til að spara orku á meðan eldað er.

Þegar þú notar þessa aðgerð slokknar ljósið sjálfkrafa eftir 30 sekúndur. Þú getur kveikt

aftur á ljósinu en sú aðgerð minnkar væntanlegan orkusparnað.

## 14. SKIPULAG VALMYNDAR

### 14.1 Valmynd

Réttur á matseðli		Notkun
Eldunaraðstoð		Dregur upp lista af sjálfvirkum kerfum.
Hreinsun		Dregur upp lista af hreinsikerfum.
Uppáhalds		Sýnir lista yfir uppáhaldsstillingar.
Valkostir		Til að stilla grunnstillingu heimilistækisins.
Stillingar	Tengingar	Til að stilla grunnstillingar netkerfisins.
	Uppsetning	Til að stilla grunnstillingu heimilistækisins.
	Þjónusta	Sýnir útgáfu hugbúnaðarins og samskipan.

### 14.2 Undirvalmynd fyrir: Hreinsun

Undirvalmynd	Notkun
Þurrkun	Ferlið við það að þurrka holrýmið af uppsöfnuðum raka eftir notkun á gufuaðgerðum.
Gufuhreinsun	Létt hreinsun.
Hreinsað með gufu Plús	Ítarleg hreinsun.
Kalkhreinsun	Hreinsun á kalkleifum úr gufuketilshringrásinni.
Skolon	Hreinsun á gufuketilshringrásinni. Notið hreinsun eftir ítrekaða gufueldun.

### 14.3 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. 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.

Undirvalmynd	Notkun
Tímavísun	Kveikir og slekkur á klukkunni.
Útlit stafrænnar klukku	Breytir framsetningu á birtingu tímans.

## 14.4 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.
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.

## 14.5 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.
Harka vatns	Stillir hörkustig vatns.
Tími dags	Stillir núverandi tíma og dagsetningu.

## 14.6 Undirvalmynd fyrir: Þjónusta

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

## 15. ÞAÐ ER AUÐVELT!

### Fyrir fyrstu notkun þarftu að stilla:

Tungumál	Skjábirta	Lykiltónar	Hljóðstyrkur hljóð-gjafa	Harka vatns	Tími dags
----------	-----------	------------	--------------------------	-------------	-----------



## Kynna þér grunntáknin á stjórnborðinu og skjánum:

  
KVEIKT /  
SLÖKKT

  
Valmynd




  
Uppáhalds

  
Tímastillir




  
Matvæslaskynjari

START /  
STOP

## Byrjaðu að nota heimilistækið

Hraðræsing	Kveiktu á heimilis- tækinu og byrjaðu að elda með sjálfgefnu hitastigi og tíma að- gerðarinnar.	1. skref Ýttu á og haltu inni: 	2. skref  ... - veldu þá aðgerð sem þú vilt.	3. skref Ýttu á: START .
Hraðslökkva	Slökkt á heimilistæk- inu, hvaða skjá eða skilaboð sem er.	 - ýttu á og haltu inni þangað til slökknar á heimilistækinu.		

## Byrjað að elda

1. skref	2. skref	3. skref	4. skref	5. skref
 - ýttu á til að kveikja á heimilistækinu.	 ... - veldu hitunarað- gerðina.	 - stilltu hitastigið.	OK - ýttu á til að stað- festa.	START - ýttu til að byrja að elda.




## Gufueldun - Gufuhita

Stílltu hitastigið. Tegund gufuhitunaraðgerðar veltur á innstilltu hitastigi.

Gufa fyrir gufuhitun	Gufa fyrir hægsuðu	Gufa fyrir stökka eldun	Gufa fyrir bakstur og steikingu
50 - 100 °C	105 - 130 °C	135 - 150 °C	155 - 230 °C

## Kynntu þér hvernig á að hraðelda

Notaðu sjálfvirk kerfi til að hraðelda á réttan hátt með sjálfgefnum stillingum:

Eldunaraðstoð	1. skref	2. skref	3. skref	4. skref
	Ýttu á: 	Ýttu á: 	Ýttu á:  Eldunar- aðstoð.	Veldu réttinn.



## Notaðu hraðaáðgerðir til að stilla eldunartímann

### 10% aðstoð í lokin

Notaðu 10% aðstoð í endann til að bæta við tíma þegar  
10% af eldunartímanum eru eftir.

Til að framlengja eldunartímann skaltu ýta á **+1mín.**


## Heimilistækið hreinsað með gufuhreinsun


1. skref	2. skref	3. skref
Ýttu á: 	Ýttu á: 	Veldu haminn:

## Heimilistækið hreinsað með gufuhreinsun

Gufuhreinsun	Fyrir léttu hreinsun.
Hreinsað með gufu Plús	Fyrir vandlega hreinsun.
Kalkhreinsun	Til að hreinsa kalkleifar út gufuketilshringrásinni.
Skolun	Til að skola og hreinsa hringrás gufuketils eftir tíða notkun á gufuaðgerðunum.

## 16. 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 apparatet vårt.



Som en del av vårt bærekraftighetsprosjekt, reduserer vi papirsavn og tilbyr fullstendig brukerhåndbøker på nettet. Få tilgang til de fullstendige håndbøkene på [electrolux.com/manuals](http://electrolux.com/manuals)



Få råd om bruk, brosjyrer, løse problemer, service- og reparasjonsinformasjon på [electrolux.com/support](http://electrolux.com/support)



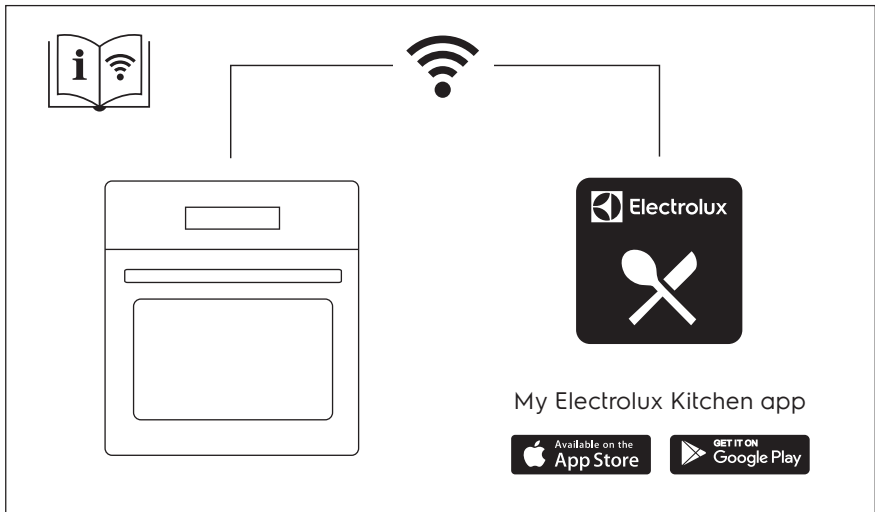
For flere oppskrifter, tips, feilsøking last ned **My Electrolux Kitchen** appen.



Med forbehold om endringer.

## INNHold

1. SIKKERHETSINFORMASJON.....	165
2. SIKKERHETSANVISNINGER.....	166
3. PRODUKTBEskRIVELSE.....	169
4. BETJENINGSPANEL.....	171
5. FØR FØRSTE GANGS BRUK.....	172
6. DAGLIG BRUK.....	174
7. KLOKKEFUNKSJONER.....	180
8. BRUKE TILBEHØRET.....	182
9. TILLEGGSFUNKSJONER.....	184
10. RÅD OG TIPS.....	186
11. STELL OG RENGJØRING.....	189
12. FEILSØKING.....	195
13. ENERGIEFFEKTIV.....	198
14. MENYSTRUKTUR.....	199
15. DET ER ENKELT!.....	201
16. BESKYTTELSE AV MILJØET.....	202



## 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 kabelaen.
- 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.

## 2. SIKKERHETSANVISNINGER

### 2.1 Montering



#### **ADVARSEL!**

Bare en kvalifisert person må montere dette produktet.

- 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.
- Innbyggingsenheten må møte kravene til stabilitet i DIN 68930.

Minstehøyde for skap (minstehøyde for skap under benkeplate)	578 (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	567 mm
Produktets innebygde dybde	546 mm
Dybde med døren åpen	1027 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 jordet.
- Kontroller at parametrene på typeskiltet er kompatible med de elektriske spesifikasjonene i strømforsyningen.
- Bruk alltid en korrekt montert, jordet 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 sprekkene 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 stikkontakten før monteringen er fullført. Påse at det er tilgang til stikkontakten etter monteringen.
- Hvis stikkontakten er løs skal du ikke sette i støpselet.
- Ikke trekk i kablen 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.
- Produktet leveres med støpsel og strømledning.

## 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!**

Risiko for skade, brann eller skade på produktet.

- Slå av apparatet 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 apparatet med jevne mellomrom for å forhindre skade på overflaten.
- Rengjør apparatet med en fuktet myk klut. Bruk kun nøytralt vaskemiddel. Bruk ikke slipeprodukter, slipende rengjøringsputer, løsemidler eller metallobjekter.
- Følg sikkerhetsanvisningene på pakken hvis du bruker ovnsspray.

## 2.5 Dampkoking

 **ADVARSEL!**

Brannfare eller skade på produktet.

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

## 2.6 Innvendig lys

 **ADVARSEL!**

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.

## 2.7 Tjenester

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



## 2.8 Avfallshåndtering

### ⚠ ADVARSEL!

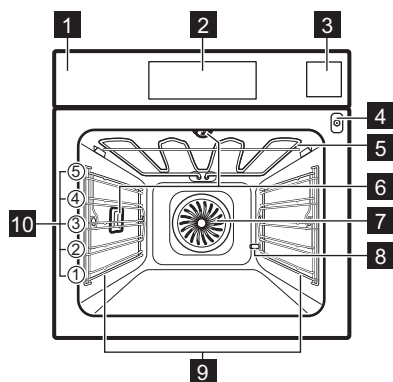
Fare for skade og kvelning.

- Kontakt kommunen din for informasjon om hvordan du kaster apparatet.

- Koble produktet fra strømmen.
- Kutt av strømkabelen, lukk produktet og kast den.
- Fjern dørlåsen for å forhindre at barn, eller kjæledyr kan bli innestengt i apparatet.

## 3. PRODUKTBESKRIVELSE

### 3.1 Generell oversikt

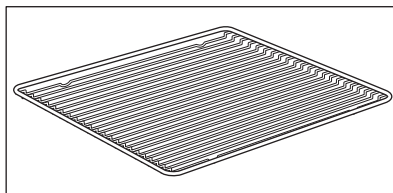


- 1 Betjeningspanel
- 2 Display
- 3 Vannskuff
- 4 Kontakt til steketermometer
- 5 Varmeelement
- 6 Lys
- 7 Vifte
- 8 Avkalking rørutløp
- 9 Uttakbare brettstiger
- 10 Hyllenvåær

### 3.2 Tilbehør

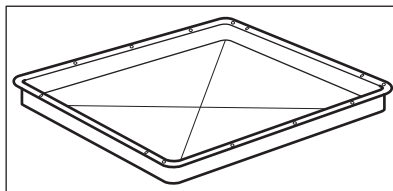
#### Rist

For kokekar, kakeformer, steker.



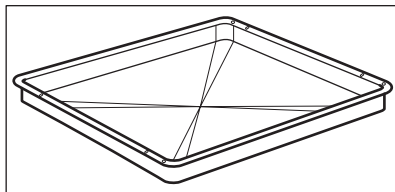
#### Stekebrett

For kaker og kjeks.



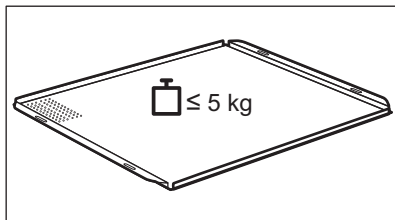
### Grill-/stekepanne

For å bake eller steke eller for å samle opp fett.



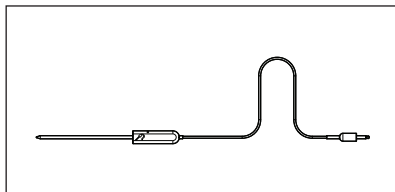
### Proffbrett

For rundstykker, saltstenger og småkaker. Egnet for dampfunksjoner. Misfarging av overflaten har ingen effekt på funksjonaliteten.



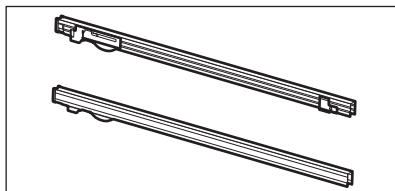
### Steketermometer

Måler temperaturen i maten.



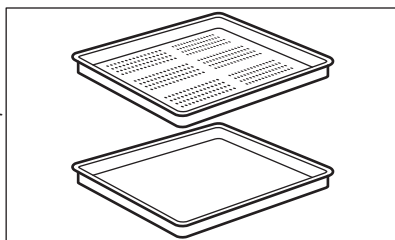
### Teleskopiske glideskinner

For enklere innsetting og fjerning av steke- og bakerister.



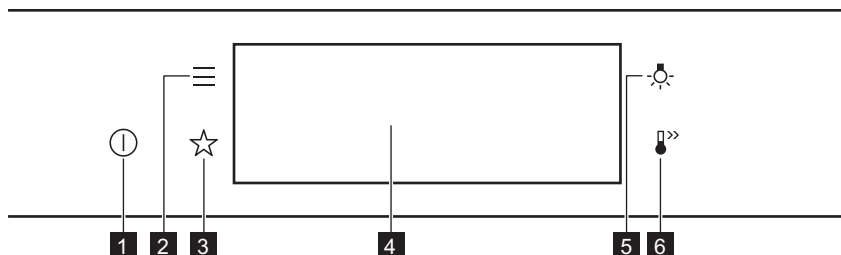
### Dampsett

En uperforert og én perforert matbeholder. Dampsettet drenerer kondensvannet bort fra maten ved damptilberedning. Bruk den til å tilberede grønnsaker, fisk og kyllingbryst. Settet er ikke egnet for mat som trekker til seg vannet, f.eks. ris, polenta og pasta.



## 4. BETJENINGSPANEL

### 4.1 Oversikt over betjeningspanel



<b>1</b>	PÅ / AV	Trykk og hold for å slå produktet på og av.
<b>2</b>	Meny	Viser produktets funksjoner.
<b>3</b>	Favoritter	Viser favorittinnstillingene.
<b>4</b>	Display	Viser de gjeldende innstillingene for produktet.
<b>5</b>	Lysbryter	Slik slår du lampen av og på.
<b>6</b>	Hurtigoppvarming	Slik slår du funksjonen av og på: Hurtigoppvarming.



Trykk på



Flytt



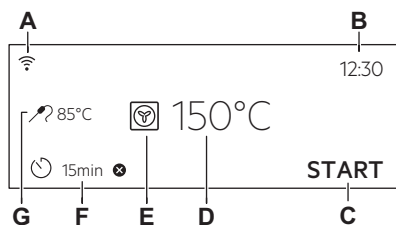
Trykk og hold inne

Berør overflaten med fingertuppen.

Før fingertuppen over overflaten.

Berør overflaten i 3 sekunder.

### 4.2 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

**Grunnleggende indikatorer** – for å navigere på displayet.

OK

For å bekrefte valget eller innstillingen.



Gå ett nivå tilbake på menyen.



Angre siste handling.



For å slå alternativene på og av.

**Lydsignal funksjonsindikatorer** – når den valgte tilberedningstiden er slutt, hører du et lydsignal.



Funksjonen er på.



Funksjonen er på.  
Tilberedningen stopper automatisk.



Lydsignalet er deaktivert.

**Timer-indikatorer**



For å stille inn funksjonen: Utsatt start.



Slik sletter du innstillingen.

**Wi-Fi indikator** – produktet kan kobles til Wi-Fi.



Wi-Fi-tilkobling er slått på.

**Fjernkontroll indikator** – produktet kan fjernstyres.



Fjernkontroll slått på.

## 5. FØR FØRSTE GANGS BRUK



### ADVARSEL!

Se etter i Sikkerhetskapitlene.

### 5.1 Første gangs rengjøring



Steg 1

Fjern tilbehør og avtakbare hyllestøtter fra produktet.



Steg 2

Rengjør produktet og tilbehøret kun med en mikrofiberklut, varmt vann og et mildt vaskemiddel.



Steg 3

Sett tilbehøret og de avtakbare hyllestøttene i produktet.

### 5.2 Første tilkobling



Displayet viser en velkomstmelding etter den første tilkoblingen.

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

## 5.3 Trådløs tilkobling

For å koble til produktet trenger du:

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

<b>Steg 1</b>	Slik laster du ned My Electrolux Kitchen appen: Skann QR-koden på typeskiltet med kameraet på mobilenheten for å bli omdirigert til Electrolux-hjemmesiden. Typeskiltet er plassert på den fremre rammen til produktet. Du kan også laste ned appen direkte fra app store.
<b>Steg 2</b>	Følg appens introduksjonsinstruksjoner.
<b>Steg 3</b>	Slå på produktet.
<b>Steg 4</b>	Trykk på:  . Velg: Innstillinger / Tilkoblinger.
<b>Steg 5</b>	 – skyv eller trykk for å slå på: Wi-Fi.
<b>Steg 6</b>	Produktets trådløse modul starter innen 90 sekunder.

Frekvens	2,4 GHz WLAN 2400–2483,5 MHz
Protokoll	IEEE 802.11 b DSSS, 802.11 g/n OFDM
Maks effekt	EIRP < 20 dBm (100 mW)
Wi-Fi-modul	NIUS-50

## 5.4 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).

## 5.5 Første gangs forvarming

Forvarm den tomme ovnen før første gangs bruk.

<b>Steg 1</b>	Ta ut alt tilbehør og avtakbare brettstiger fra ovnen.
<b>Steg 2</b>	Velg maksimumstemperaturen for funksjonen:  . La ovnen stå på i 1 t.
<b>Steg 3</b>	Velg maksimumstemperaturen for funksjonen:  . La ovnen stå på i 15 min.

 Ovnen kan avgi lukt og røyk under forvarming. Sørg for tilstrekkelig ventilasjon i rommet.

## 5.6 Slik angir du: Vannhardhet

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

Bruk testpapiret som fulgte med dampsettet.

**Steg 1**

Sett testpapiret i vann i ca. 1 s. Ikke ha testpapiret under rennende vann.

**Steg 2**

Rist testpapiret for å fjerne overflødig vann.

**Steg 3**

Etter 1 min kontrollerer du vannhardheten med tabellen nedenfor.

**Steg 4**

Slik angir du vannhardheten: Meny / Innstillinger / Oppsett / Vannhardhet.

**i** Fargene på testpapiret vil fortsette å forandre seg. Ikke kontroller vannhardhet senere enn 1 min etter testen.

Du kan endre vannhardheten i menyen: Innstillinger / Oppsett / Vannhardhet.

Tabellen nedenfor viser innstillingsområdet for vannhardhet (dH) med den tilsvarende kalkavsetningen og vannkvaliteten. Juster vannhardheten i henhold til tabellen.

Vannhardhet		Testpapir	Kalkavsetning (mmol/l)	Kalkavsetning (mg/l)	Vannkvalitet
Nivå	dH				
1	0 - 7		0 - 1.3	0 - 50	bløtt
2	8 - 14		1.4 - 2.5	51 - 100	middels hardt
3	15 - 21		2.6 - 3.8	101 - 150	hardt
4	≥ 22		≥ 3,9	≥ 151	meget hardt

Fyll vannskuffen med flaskevann uten kullsyre når vannhardheten fra kranen er 4.

## 6. DAGLIG BRUK

**ADVARSEL!**

Se etter i Sikkerhetskapitlene.

### 6.1 Slik angir du: Varmefunksjoner

**Steg 1** Slå på ovnen. Displayet viser standard ovnsfunksjon.

**Steg 2** Trykk på symbolet for ovnsfunksjonen for å åpne undermenyen.

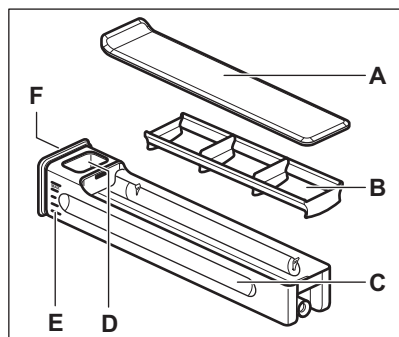
**Steg 3** Velg ovnsfunksjon og trykk: **OK**. Displayet viser: temperatur.

**Steg 4** Still inn: temperatur. Trykk på: **OK**.

**Steg 5** Trykk på: **START**.  
Steketermometer – du kan koble til sensoren når som helst før eller under tilberedningen.

**STOP** – trykk for å slå av ovnsfunksjonen.

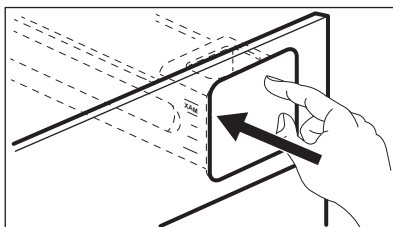
## 6.2 Vannskuff



- A. Lokk
- B. Bølgebryter
- C. Skuff
- D. Åpning for vannfylling
- E. Skala
- F. Frontdeksel

## 6.3 Bruk: Vannskuff

**Steg 1** Dytt på dekselet på fronten av vannskuffen.



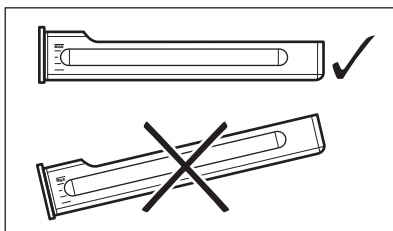
**Steg 2** Fyll vannskuffen til maksimumsnivået. Dette kan du gjøre på 2 måter:

**A:** La vannet ligge i skuffen inne i ovnen og hell vannet fra en beholder.

**B:** Fjern vannskuffen fra ovnen og fyll den fra en vannkran.

**Steg 3** Flytt vannskuffen i horisontal stilling for å unngå vannsøl.

**Steg 4** Når du fyller vannskuffen, må du sette den inn i samme posisjon. Trykk frontdekselet til vannskuffen er i ovnen.





**Steg 5** Tøm vannet fra vannskuffen etter hver bruk.

**⚠ FORSIKTIG!**



Hold vannskuffen unna varme overflater.

## 6.4 Slik stiller du inn: Steamify - Ovnsfunksjoner med damp

<b>Steg 1</b>	Slå på ovnen. Velg symbolet for ovnsfunksjonen og trykk på det for å åpne undermenyen.
<b>Steg 2</b>	Trykk  . Angi ovnsfunksjonen med damp.
<b>Steg 3</b>	Trykk på: <b>OK</b> . Displayet viser temperaturinnstillingene.
<b>Steg 4</b>	Still inn temperaturen. Typen ovnsfunksjon med damp avhenger av den angitte temperaturen.
<b>Damp for damping av mat</b> 50–100 °C	For damping av grønnsaker, korn, belgfrukter, sjømat, terriner og desserter.
<b>Damp for stuing</b> 105–130 °C	For tilberedning av stuert og bresert kjøtt eller fisk, brød og fjærkre, samt ostekaker og gryteretter.
<b>Damp for lett crisp</b> 135–150 °C	For kjøtt, gryteretter, fylte grønnsaker, fisk og grateng. Kombinasjonen av damp og varme gir kjøttet saftig og mør konsistens samt en sprø overflate. Hvis du stiller timeren, slås grillfunksjonen på automatisk de siste minuttene av tilberedningsprosessen for å gi retten en lett gratinering.
<b>Damp til steking og baking</b> 155–230 °C	For stekte og bakte retter, kjøtt, fisk, fjærkre, fylt butterdeig, terter, muffins, grateng, grønnsaker og bakst. Hvis du stiller timeren og legger maten på nedre nivå, blir undervarmefunksjonen slått på automatisk de siste minuttene av tilberedningsprosessen for å gi retten en sprø bunn.
<b>Steg 5</b>	Trykk på: <b>OK</b> .
<b>Steg 6</b>	Trykk på dekselet på vannskuffen for å åpne og ta den ut.
<b>Steg 7</b>	Fyll vannskuffen med kaldt vann opp til maksimumsnivået (rundt 950 ml). Vannmengden holder til omtrent 50 min.
<p> <b>ADVARSEL!</b> 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.</p>	
Bruk målestokken på vannskuffen.	
<b>Steg 8</b>	Tørk av utsiden av vannskuffen med en myk klut om nødvendig. Skyv vannskuffen tilbake i den opprinnelige stillingen.
<b>Steg 9</b>	Trykk på: <b>START</b> . Dampen kommer etter omtrent 2 min. Når ovnen kommer til den angitte temperaturen, hører du lyd-signalet.
<b>Steg 10</b>	Når vannskuffen går tom for vann, hører du lydsignalet. Fyll vannskuffen på nytt. Når du er ferdig med matlagingen, går kjøleviften raskere for å fjerne dampen.
<b>Steg 11</b>	Slå av ovnen.
<b>Steg 12</b>	Tøm vannskuffen etter at du er ferdig med matlagingen.
<b>Steg 13</b>	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.



## 6.5 Slik stiller du inn: SousVide-tilberedning

<b>Steg 1</b>	Slå på ovnen. Velg symbolet for ovnsfunksjonen og trykk på det for å åpne undermenyen.
<b>Steg 2</b>	Trykk på:  .
<b>Steg 3</b>	Trykk på: <b>OK</b> . Displayet viser temperaturinnstillingene.
<b>Steg 4</b>	Angi temperaturen og trykk: <b>OK</b> .
<b>Steg 5</b>	Trykk på  . Displayet viser timer-innstillinger.
<b>Steg 6</b>	Angi tidtakeren og trykk: <b>OK</b> .
<b>Steg 7</b>	Trykk på: <b>START</b> .
<b>Steg 8</b>	Restvann kan samle seg i vakuumposer og i ovnsrommet. Åpne ovnsdøren forsiktig etter tilberedning. Bruk en tallerken og et håndkle for å ta ut vakuumposene. Når ovnen er avkjølt fjern vannet fra bunnen av ovnsrommet med en svamp. Tørk hulrommet med en myk klut.

## 6.6 Slik stiller du inn: Assistert matlaging



Hver rett i denne undermenyen har en anbefalt funksjon og temperatur. Du kan justere tid og temperatur.

For enkelte av rettene kan du også lage mat med:

- Steketermometer








Tilberedningsgrad:

- Rå eller Mindre
- Medium – rosa
- Godt stekt eller Mer




<b>Steg 1</b>	Slå på ovnen.
<b>Steg 2</b>	Trykk på:  .
<b>Steg 3</b>	Trykk på:  , Skriv inn: Assistert matlaging.
<b>Steg 4</b>	Velg en rett eller type mat.
<b>Steg 5</b>	Trykk på: <b>START</b> .







## 6.7 Varmefunksjoner

### STANDARD






Varmefunksjon	Anvendelse
 Grill	Slik griller du tynne matstykker og rister brød.
 Gratinerer med vifte	For å steke store kjøttstykker eller fjærfe på én brett plassering. For å gratinere og brunne.
 Ekte varmluft	Slik baker du på opptil tre hyllnivåer samtidig og tørker mat. Juster temperaturen 20 °C - 40 °C lavere enn ved Over- og undervarme.
 Frossen mat	For å gjøre halvfabrikata og hurtigmat (f.eks. pommes frites, potetbåter og vårruller) sprøere.
 Over- og undervarme	For å bake og steke på ett hyllnivå.
 Pizzafunksjon	Slik steker du pizza. For å oppnå en mer intens brunng og sprø bunn.
 Undervarme	For å hermetisere mat og bake kaker med sprø bunn.





### SPESIALER

Varmefunksjon	Anvendelse
 Hermetisering	Slik hermetisere du grønnsaker (f.eks. sylteagurker).
 Tørking	For å tørke skåret frukt, grønnsaker og sopp.
 Yoghurt-funksjon	For å tilberede yoghurt. Lampen i denne funksjonen er av.

Varmefunksjon	Anvendelse
 <b>Tallerkenoppvarming</b>	For å forvarme tallerkener før servering.
 <b>Tining</b>	For å tine mat (grønnsaker og frukt). Tinetiden avhenger av mengden og størrelsen på den frosne maten.
 <b>Grateng</b>	For retter som lasagne eller potetgrateng. For å gratinere og brune.
 <b>Langtidssteking</b>	For å tilberede møre og saftige steker.
 <b>Hold varm</b>	For å holde mat varm.
 <b>Baking med fukt</b>	Denne funksjonen er laget med tanke på å spare energi når man lager mat. Når du bruker denne funksjonen, kan temperaturen i ovnsrommet variere fra den angitte temperaturen. Restvarmen brukes. Varmeeffekten kan reduseres. For mer informasjon, se kapitlet «Daglig bruk», merknader om: Baking med fukt.

## DAMP

Varmefunksjon	Anvendelse
 <b>Steamify</b>	Bruk damp for damping av mat, stuing, lett sprøsteking, baking og steking.
 <b>SousVide-tilberedning</b>	Funksjonsnavnet refererer til en metode for tilberedning i vakuumsforseglete plastposer ved lave temperaturer. Se avsnittet SousVide-tilberedning nedenfor og kapitlet «Råd og tips» med tilberedningstabellene for mer informasjon.
 <b>Damp-oppvarming</b>	Gjenoppvarming av mat med damp forhindrer at overflaten tørker. Varmen fordeles på en skånsom og jevn måte, noe som gjør det mulig å gjenvinne smak og aroma av maten slik som da den ble tilberedt. Denne funksjonen kan brukes til å varme opp mat direkte på en tallerken. Du kan varme opp mer enn én tallerken om gangen ved å bruke forskjellige brett plasseringer.
 <b>Brødbaking</b>	Bruk denne funksjonen til å lage brød og rundstykker som ser profesjonelle ut, med veldig bra sprøhet, farge og glans på skorpen.
 <b>Deigheving</b>	Slik hever du gjærdeig raskere. Det hindrer deigoverflaten fra å bli tørr og holder deigen smidig.

Varmefunksjon	Anvendelse
 <b>Full damp</b>	For damping av grønnsaker, mellomretter fisk
 <b>Fuktighet høy</b>	Funksjonen egner seg til tilberedning av delikate retter som vaniljesaus, karamellpudding, terriner og fisk.
 <b>Fuktighet middels</b>	Funksjonen egner seg godt til tilberedning av stuet og braisert kjøtt samt brød og søt gjærdeig. På grunn av kombinasjonen av damp og varme får kjøttet en saftig og mørk tekstur, og gjærdeigbakst får en sprø og skinnende overflate.
 <b>Fuktighet lav</b>	Funksjonen er egnet for kjøtt, fjærkre, ovnsretter og gryteretter. Kombinasjonen av damp og varme gjør at kjøttet får en mør og saftig konsistens sammen med en sprø overflate.

## 6.8 Merknader på: 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 matlagingsinstruksjonene se kapittelet «Råd og tips», Baking med fukt. For generelle anbefalinger om energisparing se kapittelet «Energieffektivitet», Energisparing.

## 7. KLOKKEFUNKSJONER

### 7.1 Beskrivelse av klokkefunksjoner

Klokkefunksjoner	Bruk
Tilberedningstid	Slik stiller du inn tilberedningstiden. Maksimaltid er 23 t 59 min.
Avslutte handling	Slik stiller du inn hva som skal skje når timeren slutter tellingen.
Utsatt start	For å utsette starten og/eller slutten på tilberedningen.
Tidsforlengelse	For å forlenge tilberedningstiden.
Påminnelse	For å stille inn en nedtelling. Maksimal tid er 23 t 59 min. Denne funksjonen har ingen innvirkning på bruk av produktet.
Tidsinnstilling	Overvåker hvor lenge funksjonen er i bruk. Tidsinnstilling - du kan slå den av og på.

## 7.2 Slik angir du: Klokkefunksjonene

### Slik stiller du klokken

**Steg 1** Slå på ovnen.

**Steg 2** Trykk på: Tid på dagen.

**Steg 3** Still inn tiden. Trykk på: **OK**.

### Slik stiller du inn tilberedningstiden

**Steg 1** Velg en ovnsfunksjon og still inn temperaturen.

**Steg 2** Trykk på: .

**Steg 3** Still inn tiden. Trykk på: **OK**.

### Slik velger du slutt-alternativet

**Steg 1** Velg en ovnsfunksjon og still inn temperaturen.

**Steg 2** Trykk på: .

**Steg 3** Still inn tilberedningstiden.

**Steg 4** Trykk på: ● ● ● .

**Steg 5** Trykk på: Avslutte handling.

**Steg 6** Velg foretrukket: Avslutte handling.

**Steg 7** Trykk på: **OK**. Gjenta handlingen til displayet viser hovedskjermen.

### Slik utsetter du starten på tilberedningen

**Steg 1** Still inn ovnsfunksjonen og temperaturen.

**Steg 2** Trykk på: .

**Steg 3** Still inn tilberedningstiden.

**Steg 4** Trykk på: ● ● ● .

**Steg 5** Trykk på: Utsatt start.

**Steg 6** Velg verdien.

**Steg 7** Trykk på: **OK**. Gjenta handlingen til displayet viser hovedskjermen.

### Slik forlenger du tilberedningstiden

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.

## Slik endrer du timer-innstillinger

**Steg 1** Trykk på: .

**Steg 2** Still inn timerverdien.

**Steg 3** Trykk på: **OK**.

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

## 8. BRUKE TILBEHØRET

### **ADVARSEL!**

Se etter i Sikkerhetskapitlene.

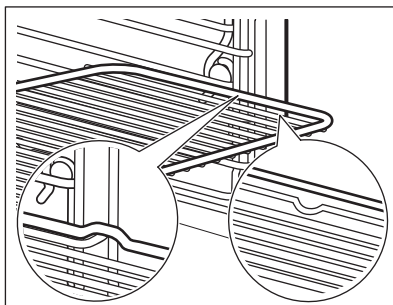
### 8.1 Innsetting av tilbehør

Små fordypninger øverst for å øke sikkerheten. Fordypningene er også

tippebeskyttet. Den høye kanten rundt risten forhindrer at kokekar sklir av risten.

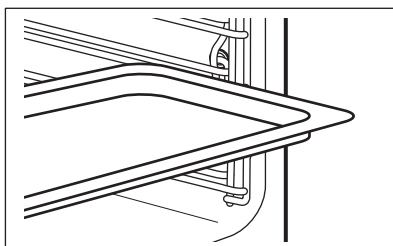
#### **Rist:**

Sett ristene inn mellom sporene på brettstigen.



#### **Stekerbrett / Langpanne:**

Skyv brettet inn i sporene på brettstigen.



### 8.2 Steketermometer

Steketermometer – måler temperaturen inne i maten. Du kan bruke det sammen med alle ovnsfunksjonene.

## To temperaturer må stilles inn:



Ovnstemperaturen: minst 120 °C.



Kjernetemperaturen.

## Slik får du best tilberedningsresultater:

Ingrediensene bør holde romtemperatur.

Ikke bruk det til flytende retter.

Det må stå i retten under tilberedningen.

Ovnen beregner en omtrentlig slutt på tilberedningstiden. Den avhenger av hvor mye mat det er, hvilken ovnsfunksjon som er valgt, og temperaturen.

## 8.3 Bruk: Steketermometer

**Steg 1** Slå på ovnen.

**Steg 2** Angi varmefunksjon og, om nødvendig, ovnstemperatur.

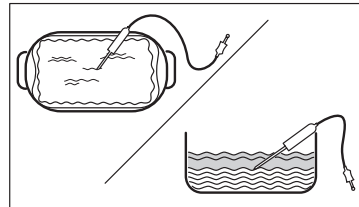
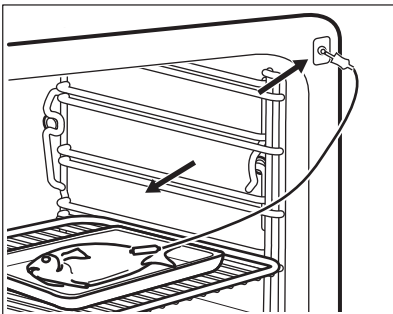
**Steg 3** Sett inn: Steketermometer.

### Kjøtt, fjærkre og fisk

Sett inn spissen på Steketermometer inn i midten av kjøttet eller fisken, helst i den tykkeste delen. Sørg for at minst 3/4 av Steketermometer er inne i retten.

### Gryterett

Sett inn spissen på Steketermometer nøyaktig i midten av gryten. Steketermometer bør stå stødig på samme sted under stekingen. For å oppnå dette kan du bruke en solid ingrediens. Bruk kanten av formen som støtte for silikonhåndtaket på Steketermometer. Spissen på Steketermometer skal ikke berøre bunnen av en ildfast form.



**Steg 4** Plugg Steketermometer i kontakten på fremsiden av ovnen. Displayet viser den aktuelle temperaturen til: Steketermometer.

**Steg 5** – trykk for å angi kjernetemperaturen til sensoren.

**Steg 6**

- ● ● – trykk for å angi foretrukket alternativ:
- Lydsignal – når retten når den angitte kjernetemperaturen, hører du et lydsignal.
- Lydalarm ved endt tilberedning – når maten oppnår kjernetemperaturen hører du en lydalarm og ovnen slår seg av.

**Steg 7** Velg alternativet og trykk gjentatte ganger på: **OK** for å gå til hovedskjermen.

**Steg 8** Trykk på: **START** .  
Når retten når den angitte temperaturen, hører du et lydsignal. Du kan velge å stoppe eller å fortsette tilberedningen for å sikre at maten er godt stekt.

**Steg 9** Fjern Steketermometer pluggen fra kontakten og ta retten ut av ovnen.



### **ADVARSEL!**

Det er fare for brannskader når Steketermometer blir varm. Vær forsiktig når du trekker ut pluggen på sensoren og fjerner den fra maten.

## **9. TILLEGGSFUNKSJONER**

### **9.1 Slik lagrer du: Favoritter**

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


**Steg 1** Slå på produktet.

**Steg 2** Velg den foretrukne innstillingen.

**Steg 3** Trykk på:  . Velg: Favoritter.

**Steg 4** Velg: Lagre gjeldende innstillinger.

**Steg 5** Trykk på **+** for å legge innstillingen til listen over: Favoritter. Trykk på **OK**.

 – trykk for å nullstille innstillingen.

 – trykk for å avbryte innstillingen.

### **9.2 Tastelås**

Denne funksjonen forhindrer at ovnsfunksjonen endres ved et uhell.

**Steg 1** Slå på produktet.

**Steg 2** Still inn en ovnsfunksjon.

**Steg 3** ,  – trykk samtidig for å slå på funksjonen.

For å slå av funksjonen gjentar du steg 3.

### **9.3 Automatisk utkopling**

Av sikkerhetsmessige hensyn slår ovnen seg av etter en viss tid dersom en ovnsfunksjon er i bruk og ingen innstillinger endres.



(°C)



(t)

30 - 115

12.5

120 - 195

8.5





200 - 230

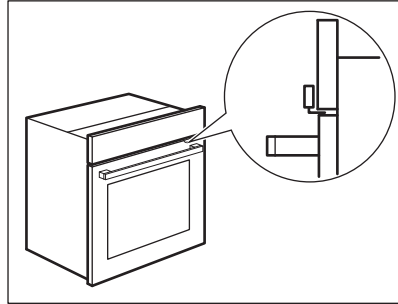


5.5

Automatisk utkobling virker ikke med funksjonene: Lys, Steketermometer, Sluttid, Langtidssteking.

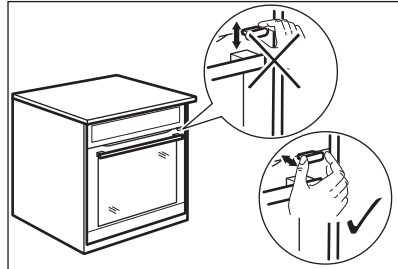
## 9.5 Mekanisk dørlås

Dørlåsen er ulåst når du kjøper ovnen.



### **FORSIKTIG!**

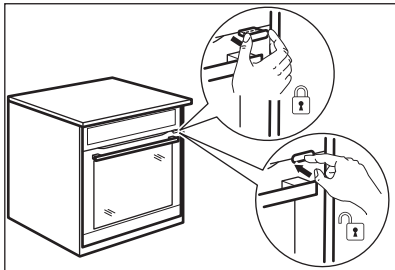
Ikke flytt dørlåsen vertikalt.  
Ikke skyv på dørlåsen når du lukker  
ovnsdøren.



## 9.6 Slik bruker du: Mekanisk dørlås

**Steg 1** For å låse døren trekker du dørlåsen fremover til den låser seg.

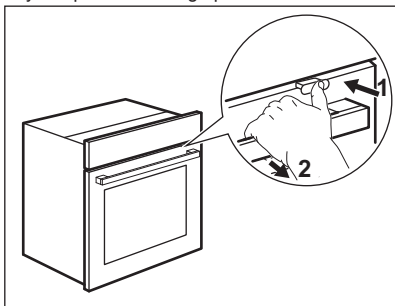
**Steg 2** For å låse opp døren skyver du dørlåsen tilbake inn i panelet.



## Slik åpner du den låste døren

Du kan åpne døren når dørlåsen er låst.

**Steg 1** Skyv litt på dørlåsen og åpne døren ved å trekke i håndtaket.



Når du lukker døren, må du påse at dørlåsen forblir låst.

## 10. RÅD OG TIPS

### 10.1 Råd om tilberedning



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






Produktet ditt kan muligens bake eller steke på en annen måte enn det gamle produktet ditt gjorde. Antydningene nedenfor viser anbefalte innstillinger for temperatur, tilberedningstid og hylleplassering for spesifikke mattyper.

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

For flere tilberedningsanbefalinger se tabellene for matlaging på nettstedet vårt. For å finne Matlagingsråd, sjekk PNC-nummeret på typeskiltet på forsiden av rammen på produktrommet.

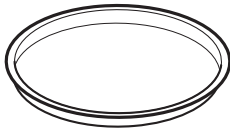
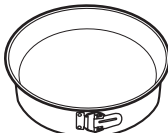

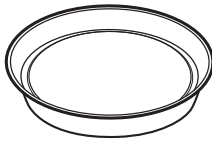
### 10.2 Baking med fukt

Følg forslagene i tabellen for best mulig resultater.

		 (°C)		 (min)
Søt små gjærbakst, 16 stk	stekebrett eller langpanne	180	2	25 - 35
Rullekake	stekebrett eller langpanne	180	2	15 - 25
Hel fisk, 0,2 kg	stekebrett eller langpanne	180	3	15 - 25
Informasjonskapsler (Cookies), 16 stk	stekebrett eller langpanne	180	2	20 - 30
Makroner, 24 stk	stekebrett eller langpanne	160	2	25 - 35
Muffins, 12 stk	stekebrett eller langpanne	180	2	20 - 30
Ikke-søt butterdeig, 20 stk	stekebrett eller langpanne	180	2	20 - 30
Sandkjeks, 20 stk	stekebrett eller langpanne	140	2	15 - 25
Småterter, 8 stk	stekebrett eller langpanne	180	2	15 - 25

### 10.3 Baking med fukt – anbefalt tilbehør

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






			
<b>Pizzapanne</b>	<b>Kakeform</b>	<b>Ramekins</b>	<b>Form for karamellpuding</b>
Mørk, ikke-reflekterende 28 cm diameter	Mørk, ikke-reflekterende 26 cm diameter	Keramisk 8 cm diameter, 5 cm høyde	Mørk, ikke-reflekterende 28 cm diameter






### 10.4 Tilberedningstabeller for testinstitutter

Informasjon for testinstitutter





Tester i henhold til: EN 60350, IEC 60350.

Baking i én høyde – baking i former






		 °C	 min	
Fettfritt formkake	Ekte Varmluft	160	45 - 60	2

		 °C	 min	
Fettfritt formkake	Over- og undervarme	160	45 - 60	2
Elepai, 2 former Ø 20 cm	Ekte Varmluft	160	55 - 65	2
Elepai, 2 former Ø 20 cm	Over- og undervarme	180	55 - 65	1
Kjeks	Ekte Varmluft	140	25 - 35	2
Kjeks	Over- og undervarme	140	25 - 35	2

Baking i én høyde – kjeks  
Bruk det tredje hyllenivået.

		 °C	 min
Småkaker, 20 stk. per stekebrett, forvarm den tomme ovnen	Ekte Varmluft	150	20 - 30
Småkaker, 20 stk. per stekebrett, forvarm den tomme ovnen	Over- og undervarme	170	20 - 30





Baking i flere høyder – kjeks

		 °C	 min	
Kjeks	Ekte Varmluft	140	25 - 45	2 / 4
Småkaker, 20 stk. per stekebrett, forvarm den tomme ovnen	Ekte Varmluft	150	25 - 35	1 / 4
Fettfritt formkake	Ekte Varmluft	160	45 - 55	2 / 4
Elepai, 1 boks per rist (Ø 20 cm)	Ekte Varmluft	160	55 - 65	2 / 4

Grill

Forvarm den tomme ovnen i 5 minutter.

Grill med maksimum temperaturinnstilling.







		 min	
Smørbrød	Grill	1 - 2	5
Storfestek, snu halvveis	Grill	24 - 30	4

## Informasjon for testinstitutter

Tester for funksjonen: Full damp.

Tester i henhold til IEC 60350-1.

Still temperaturen til 100°C.

	 <b>Beholder (Gastronorm)</b>	 <b>kg</b>		 <b>min</b>	
Brokkoli, forvarm den tomme ovnen	1 x 2/3 perforert	0.3	3	8 - 9	Sett stekebrettet på det første hyllevået.
Brokkoli, forvarm den tomme ovnen	1 x 2/3 perforert	maks.	3	10 - 11	Sett stekebrettet på det første hyllevået.
Frosne erter	2 x 2/3 perforert	2 x 1,5	2 og 4	Til temperaturen på det kaldeste punktet når 85 °C.	Sett stekebrettet på det første hyllevået.

## 11. STELL OG RENGJØRING

### **ADVARSEL!**

Se etter i Sikkerhetskapitlene.

### 11.1 Merknader om rengjøring



#### Rengjøringsmidler

Rengjør produktets forside kun med en mikrofiberklut med varmt vann og et mildt vaskemiddel.

Rengjør bunnen av ovnsrommet med noen få dråper eddik for å fjerne kalkrester.

Bruk en rengjøringsløsning for å rengjøre metalloverflater.

Rengjør flekker med et mildt vaskemiddel.



#### Hverdagsbruk

Rengjør ovnsrommet etter bruk. Fettoppsamling eller andre rester kan føre til brann.

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



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 med sterke vaskemidler eller skarpe gjenstander.

## Tilbehør

### 11.2 Slik fjerner du: Gyllestøtter

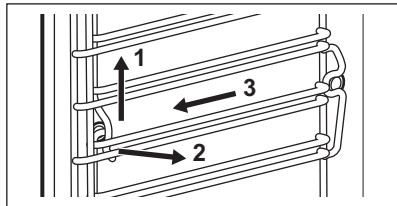
Fjern brettstignene for å rengjøre ovnen.

**Steg 1** Slå av ovnen og vent til den har kjølt seg ned.

**Steg 2** Trekk ovnsstignene forsiktig opp og ut av det fremre festet.

**Steg 3** Trekk den fremre delen av hyllestøtten ut fra sideveggen.

**Steg 4** Trekk støttene ut av den bakre sperren.



Monter hyllestøttene i motsatt rekkefølge.

### 11.3 Bruk: Damprengjøring

#### Før du begynner:

Slå ovnen av, og vent til det er kaldt.

Fjern alt tilbehør og alle uttakbare hyllestøtter.

Rengjør bunnen av ovnsrommet og det innvendige dørglasset med en myk klut med varmt vann og et mildt vaskemiddel.

**Steg 1** Fyll vannskuffen til maksimumsnivået.

**Steg 2** Velg: Meny / Rengjøring.

Funksjon	Beskrivelse	Varighet
Damprengjøring	Lett rengjøring	30 min.
Damprengjøring Plus	Normal rengjøring Spray ovnsrommet med et vaskemiddel.	75 min.

**Steg 3** Trykk **START** . Følg instruksjonen på skjermen. Signalet høres når rengjøringen avsluttes.

**Steg 4** Trykk på et hvilket som helst symbol for å slå av signalet.

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

### Når rengjøringen er over:

Slå av ovnen.

Tørk over ovnsrommet med en myk klut når den er avkjølt.  
Fjern gjenværende vann fra vannskuffen.

Hold ovnsdøren åpen og vent til ovnsrommet er tørt.

## 11.4 Rengjøringspåminnelse

Når påminnelsen vises, anbefales det å rengjøre den.

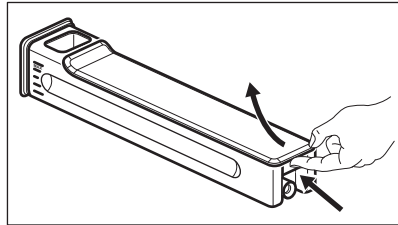
Bruk funksjonen: Damprengjøring Plus.

## 11.5 Slik rengjør du: Vannskuff

**Steg 1** Fjern vannskuffen fra ovnen.

**Steg 2** Fjern lokket på vannskuffen. Løft dekkelet i samsvar med utstikket på baksiden.

**Steg 3** Fjern bølgebryteren. Trekk den bort fra skuffen inntil den kommer ut.



**Steg 4** Vask delene til vannskuffen med vann og såpe. Ikke bruk grove svamper og ikke rengjør vannskuffen i en oppvaskmaskin.

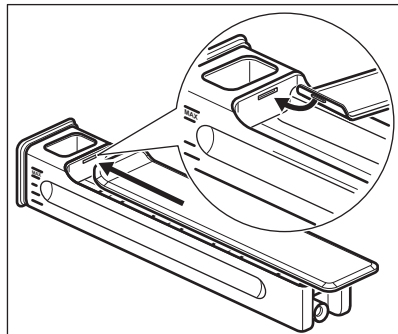
**Steg 5** Sett sammen vannskuffen på nytt.

**Steg 6** Klikk bølgebryteren på plass. Skyv den inn i vannskuffen.

**Steg 7** Sett sammen lokket. Sett først inn fronten, og skyv den deretter mot skuffen.

**Steg 8** Sett inn vannskuffen.

**Steg 9** Skyv vannskuffen mot ovnen inntil den festes.



## 11.6 Slik bruker du: Avkalking

### Før du starter:

Slå av ovnen og vent til den har kjølt seg ned.

Fjern tilbehør.

Sørg for at vannskuffen er tom.

---

**Varighet første del:** rundt 100 min

---

**Steg 1** Plasser langpannen på nederste hyllnivå.

---

**Steg 2** Hell 250 ml avkalkingsmiddel i vannskuffen.

---

**Steg 3** Fyll resten av vannskuffen med vann opp til maksimalnivået.

---

**Steg 4** Velg: Meny / Rengjøring.

---

**Steg 5** Slå på funksjonen og følg instruksjonene på displayet.  
Første del av avkalkingen starter.

---

**Steg 6** Etter at den første delen er ferdig, tømmer du langpannen og setter den tilbake på nederste hyllnivå igjen.

---

**Varighet andre del:** rundt 35 min

---

**Steg 7** Fyll vannskuffen med vann. Sørg for at det ikke er noe avkalkingsmiddel igjen i vannskuffen. Sett inn vannskuffen.

---

**Steg 8** Ta ut langpannen når funksjonen er slutt.

---

 Når denne funksjonen er i gang, slås lyset i ovnen av.

---


#### Når avkalkingen er ferdig:

Slå av ovnen.

Tørk over ovnsrommet med en myk klut når ovnen har kjølt seg ned.  
Fjern det gjenværende vannet fra vannskuffen.

Hold ovnsdøren åpen og vent til ovnsrommet blir tørt.

---

 Hvis det gjenstår kalkrester i ovnen etter avkalking, ber displayet deg gjenta prosedyren.

---

## 11.7 Påminnelse om avkalking

Det er to påminnelser som ber deg om å avkalke ovnen. Du kan ikke slå av påminnelsen om avkalking.

Type	Beskrivelse
Myk påminnelse	Anbefaler deg å avkalke ovnen.
Hard påminnelse	Forplikter deg til å avkalke ovnen. Hvis du ikke avkalker produktet når den harde påminnelsen er på, deaktiveres dampfunksjonene.

---

## 11.8 Slik bruker du: Skylling

#### Før du starter:

Slå av ovnen og vent til den har kjølt seg ned.

Fjern tilbehør.

---

**Steg 1** Plasser langpannen på nederste hyllnivå.

---

**Steg 2** Fyll vannskuffen med vann.

---



---

**Steg 3** Velg: Meny / Rengjøring / Skylling.  
Varighet: rundt 30 min

---

**Steg 4** Slå på funksjonen og følg instruksjonene på displayet.

---

**Steg 5** Ta ut langpannen når funksjonen er slutt.

---

**i** Når denne funksjonen er i gang, slås lyset i ovnen av.

---

## 11.9 Tørkepåminnelse

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

Trykk JA for å tørke ovnen.

## 11.10 Bruk: Tørking

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

---

**Steg 1** Sørg for at ovnen er kald.

---

**Steg 2** Fjern alt tilbehør.

---

**Steg 3** Velg menyen: . Rengjøring / Tørking.

---

**Steg 4** Følg instruksjonene på skjermen.

---

## 11.11 Slik fjerner og monterer du: Dør

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

### **⚠ ADVARSEL!**

Døren er tung.

### **⚠ FORSIKTIG!**

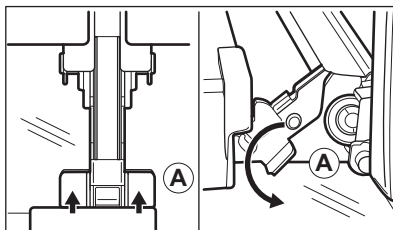
Håndter glasset forsiktig, særlig på kantene på frontpanelet. Glasset kan knuse.

---

**Steg 1** Åpne døren helt.

---

**Steg 2** Løft og trykk klemmefestene (A) på begge dørhengslene.



---

**Steg 3** Lukk døren til første åpneposisjon (ved tilnærmet 70° vinkel). Hold ovnsdøren i begge sider og trekk den ut og opp fra ovnen. Legg døren med utsiden ned på et mykt og stabilt underlag.

---

<b>Steg 4</b>	Hold dørlisten (B) øverst på døren på begge sider og trykk innover for å frigjøre klipslåsen.	
<b>Steg 5</b>	Trekk dørlisten mot deg for å fjerne den.	
<b>Steg 6</b>	Hold et og et glass øverst i kanten og trekk dem oppover og ut av føreringen.	
<b>Steg 7</b>	Rengjør glasspanelet med såpe og vann. Tørk glasspanelet grundig. Ikke rengjør glasspanelene i oppvaskmaskinen.	
<b>Steg 8</b>	Gjenta stegene ovenfor i motsatt rekkefølge etter rengjøring.	
<b>Steg 9</b>	Monter det minste panelet først, så det store, og til slutt døren. Kontroller at glassene er satt inn og ligger i riktig posisjon, ellers kan overflaten på døren overopphetes.	

## 11.12 Slik bytter du: Ovnslampe

### ADVARSEL!

Fare for elektrisk støt.  
Lampen kan være varm.

#### Før du skifter pæren:

Steg 1	Steg 2	Steg 3
Slå av ovnen. Vent til ovnen er avkjølt.	Koble fra strømtilførselen til ovnen.	Legg en klut på bunnen i ovnsrommet.

### Øverste ovnslampe

<b>Steg 1</b>	Drei glassdekselet for å ta det av.	
<b>Steg 2</b>	Fjern metallringen og rengjør glassdekselet.	
<b>Steg 3</b>	Erstatt pæren med en egnet varmebestandig lyspære som tåler 300 °C.	
<b>Steg 4</b>	Monter tetninger og metallringen til glassdekselet og installer det.	

## Sidelampe

<b>Steg 1</b>	Fjern den venstre hyllestøtten for å nå lampen.
<b>Steg 2</b>	Bruk en Torx 20-skrutrekker for å fjerne dekselet.
<b>Steg 3</b>	Fjern og rengjør metallrammen og forseglingen.

**Steg 4** Erstatt pæren med en egnet varmebestandig lyspære som tåler 300 °C.

**Steg 5** Monter metallrammen og tetningen. Stram skruene.

**Steg 6** Monter den venstre hyllestøtten.

## 12. FEILSØKING

### **ADVARSEL!**

Se etter i Sikkerhetskapitlene.

### 12.1 Hva må gjøres, hvis...



#### Produktet ikke slår seg på eller blir ikke oppvarmet



#### Mulig årsak

Produktet er ikke koblet til en strømforsyning eller er koblet feil til.

Klokken er ikke stilt inn.

Døren er ikke skikkelig stengt.

Sikringen har gått.

Produktet Barnesikring er på.



#### Løsning

Kontroller om produktet er koblet til strømforsyningen korrekt.

Still inn klokken. Se for detaljer Klokkefunksjonene kapittel, Slik stiller du inn: Klokkefunksjonene.

Lukk døren helt.

Kontroller om sikringen er årsaken til problemet. Kontakt en godkjent elektriker hvis feilen ikke løses.

Se kapittelet «Meny», Undermeny for: Alternativer.



#### Komponenter



#### Beskrivelse

Lyspæren har gått.



#### Løsning

Bytt lyspæren, for detaljer se kapittelet «Pleie og Rengjøring», Slik bytter du: Lyspære.



## Vannskuffen virker ikke som den skal



### Beskrivelse

Produktet holder ikke på vannskuffen etter at du setter den inn.

Det lekker vann ut av vannskuffen.



### Mulig årsak

Du trykket ikke tilstrekkelig på vannskuffen.

Du har ikke montert lokket eller bølgebryteren på vannskuffen riktig.



### Løsning

Sett vannskuffen helt inn i produktet.

Monter lokket og bølgebryteren til vannskuffen på nytt.



## Problemer med rengjøringsprosedyren



### Beskrivelse

Vannskuffen er vanskelig å rengjøre.

Det er ikke vann i grill-/stekepannen etter avkalkingsprosedyren.

Det er skittent vann i bunnen av ovnsrommet etter avkalkingssyklusen.

Det er for mye vann i bunnen av ovnsrommet etter rengjøring.

Rengjøringen er ikke tilfredsstillende.



### Mulig årsak

Lokket og bølgebryteren er ikke fjernet.

Vannskuffen ble ikke fylt helt opp.

Grill-/stekepannen er plassert i feil hylleposisjon.

Du tilsatte for mye vaskemiddel i produktet før du startet rengjøringen.

Du begynte å rengjøre når produktet var for varmt.

Du fjernet ikke alt tilbehør fra produktet før rengjøringen.



### Løsning

Fjern lokket og bølgebryteren.

Kontroller at det er avkalkingsmiddel/vann i vannskuffen.

Fjern det gjenværende vannet og avkalkingsmiddelet fra bunnen av produktet. Neste gang setter du grill-/stekepannen på det første hyllevået.

Neste gang kan du spre et tynt lag med vaskemiddel på veggene i ovnsrommet.

Vent til produktet er kaldt. Gjenta rengjøringen.

Fjern tilbehør fra produktet. Gjenta rengjøringen.

Strømbrudd avbryter alltid rengjøringen. Gjenta rengjøringen hvis den blir avbrutt av strømbrudd.



## Problemer med Wi-Fi-signalet



### Mulig årsak

Problemer med trådløst nettverkssignal.



### Løsning

Sjekk om mobilenheten din er koblet til det trådløse nettverket.  
Sjekk det trådløse nettverket og ruterer.  
Start ruterer på nytt.



## Problemer med Wi-Fi-signalet



### Mulig årsak

Ny ruter installert eller ruterkonfigurasjon endret.

Det trådløse nettverkssignalet er svakt.

Det trådløse signalet blir forstyrret av en mikrobølgeovn plassert i nærheten av produktet.



### Løsning

For å konfigurere produktet og mobilenheten igjen, referer til kapittelet «Før førstegangs bruk», trådløs tilkobling.

Flytt ruterer så nær produktet som mulig.

Slå av mikrobølgeovnen.  
Unngå å bruke en annen mikrobølgeovn og fjernkontrollen til produktet samtidig. Mikrobølger forstyrrer Wi-Fi-signaler.

## 12.2 Slik administrerer du: Feilkoder

Når det oppstår programvarefeil, viser displayet en feilmelding.

I denne delen finner du en liste over problemer du kan håndtere på egen hånd.



### Kode og beskrivelse

F111 – Steketermometer er ikke riktig satt inn i kontakten:

F240, F439 – Berøringsfeltene på displayet virker ikke som de skal.

F601 – Det er problemer med Wi-Fi signal.

F604 – Den første tilkoblingen til Wi-Fi mislyktes.

F908 – produktsystemet kan ikke koble til betjeningspanelet.



### Løsning

Plugg Steketermometer i kontakten.

Rengjør displayet. Påse at det ikke er smuss på berøringsfeltene.

Sjekk nettverkstilkoblingen din. Se etter i kapittelet «Før første gangs bruk», Trådløs tilkobling.

Slå produktet av og på og prøv igjen. Se etter i kapittelet «Før første gangs bruk», Trådløs tilkobling.

Slå produktet av og på.

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.



### Kode og beskrivelse

F131 – Temperaturen til dampsensoren er for høy.

F144 – Sensoren i Vannskuff kan ikke måle vannivået.

F508 – Vannskuff fungerer ikke som den skal.

F602, F603 – Wi-Fi er ikke tilgjengelig.



### Løsning

Slå av produktet og vent til det avkjøles. Slå på produktet igjen.

Tøm Vannskuff og fyll den på.

Slå produktet av og på.

Slå produktet av og på.

## 12.3 Servicedata

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

Du finner informasjon som servicesenteret behøver på typeskiltet. Typeskiltet er plassert på den fremre rammen til produktrommet. Ikke fjern typeskiltet fra produktrommet.

### Vi anbefaler at du noterer opplysningene her:

Modell (MOD.) .....

Produktnummer (PNC) .....

Serienummer (S.N.) .....

## 13. ENERGIEFFEKTIV

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

Leverandørens navn	Electrolux
Modellidentifikasjon	OOS987NB 944032119
Energieffektivitetsindeks	61.9
Energieffektivitetsklasse	A++
Energiforbruk med standard matmengde, over- og undervarme	0.99kWh/syklus
Energiforbruk med standardbelastning, viftemodus	0.52kWh/syklus
Antall ovner	1
Varmekilde	Elektrisitet
Volum	70l
Ovnstyper	Innebygd ovn
Masse	35.5kg

EN 60350-1 - Elektriske husholdningsapparater for matlaging – del 1: Sortiment, ovner, dampovner og griller – metoder for måling av ytelse.

### 13.2 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.

## 14. MENYSTRUKTUR

### 14.1 Meny

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

### 14.2 Undermeny for: Rengjøring

Undermeny	Anvendelse
Tørking	Prosedyre for tørking av gjenværende kondens i ovnsrommet etter bruk av dampfunksjonen.
Damprengjøring	Lett rengjøring.
Damprengjøring Plus	Grundig rengjøring.
Avkalking	Rengjøring av kalkrester fra kretsen for dampgenerering.
Skylling	Rengjøring av kretsen for dampgenerering. Bruk skylling etter hyppig tilberedning med damp.

## 14.3 Undermeny for: Alternativer

Undermeny	Anvendelse
Lys	Slår lyset av og på.
Barnesikring	Forkjører utilsikket aktivering av produktet. Når alternativet er på, vil teksten Barnesikring vises i displayet når du slår på produktet. Velg kodebokstavene i alfabetisk rekkefølge for å aktivere bruk av produktet. Tilgang til tidtaker, fjernstyring og lampe er tilgjengelig med alternativet på.
Hurtigoppvarming	Forkorter oppvarmingstiden. Den er kun tilgjengelig for enkelte av produktets funksjoner.
Rengjøringspåminnelse	Slår påminnelsen på og av.
Tidsindikasjon	Slår klokken på og av.
Digital klokkestil	Endrer formatet til den viste tidsangivelsen.

## 14.4 Undermeny for: Tilkoblinger

Undermeny	Beskrivelse
Wi-Fi	For å aktivere/deaktivere: Wi-Fi.
Fjernkontroll	For å aktivere/deaktivere fjernkontroll. Alternativet er kun synlig etter at du slår på: Wi-Fi.
Automatisk fjernkontroll	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.

## 14.5 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: ①.
Summerlyd	Angir volumet på tastelyder og -signaler.
Vannhardhet	Stiller inn vannhardheten.
Tid på dagen	Stiller inn gjeldende tid og dato.



## 14.6 Undermeny for: Service

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

## 15. DET ER ENKELT!




### Før førstegangs bruk må du stille inn:

Språk	Skjermlysstyrke	Tastelyder	Summerlyd	Vannhardhet	Tid på dagen
-------	-----------------	------------	-----------	-------------	--------------



### Bli kjent med de grunnleggende ikonene på betjeningspanelet og displayet:

 PÅ / AV	 Meny	 Favoritter	 Timer	 Steketermometer	START / STOP
---	--	--	---	---	--------------

### Begynn å bruke produktet

<b>Rask start</b>	Slå på produktet og start matlaging med standardtemperaturen og -tiden til funksjonen.	<b>Steg 1</b> Trykk og hold inne: 	<b>Steg 2</b>  ... – velg den foretrukne funksjonen.	<b>Steg 3</b> Trykk på: START .
<b>Raskt av</b>	Slå av produktet, alle skjermer eller meldinger når som helst.	 – trykk og hold til produktet slås av.		

### Start tilberedningen

Steg 1	Steg 2	Steg 3	Steg 4	Steg 5
 – trykk for å slå på produktet.	 ... – velg ovnsfunksjon.	°C – still inn: temperatur.	OK – trykk for å bekrefte.	START – trykk for å starte tilberedningen.

### Matlaging med damp – Steamify




Angi temperaturen. Typen ovnsfunksjon med damp avhenger av den angitte temperaturen.

Damp for damping av mat	Damp for stuing	Damp for lett crisp	Damp til steking og baking
50 - 100 °C	105 - 130 °C	135 - 150 °C	155 - 230 °C

### Lær rask matlaging

Bruk de automatiske programmene til å tilberede en rett raskt med standardinnstillingene:

## Lær rask matlaging

Assistert matlaging	Steg 1	Steg 2	Steg 3	Steg 4
	Trykk på:  .	Trykk på:  .	Trykk på:  Assistert matlaging.	Velg retten.



## Bruk hurtigfunksjoner for å stille inn tilberedningstiden

### 10 % Fullførings-assistent

Bruk 10% Fullførings-assistent for å legge til ekstra tid når 10 % av tilberedningstiden er igjen.

Trykk på **+1minmin** for å forlenge tilberedningstiden.

## Rengjør produktet med damprengjøring

Steg 1	Steg 2	Steg 3
Trykk på:  .	Trykk på:  .	Velg modusen:


**Damprengjøring** For enkel rengjøring.


**Damprengjøring Plus** For grundig rengjøring.

**Avkalking** For rengjøring av kalkrester fra dampgeneratorkretsen.

**Skylling** For skylling og rengjøring av dampgeneratorkretsen etter hyppig bruk av dampfunksjonene.

## 16. 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.



I vår strävan efter hållbarhet minskar vi på mängden papper och tillhandahåller fullständiga användarmanualer via Internet. Sök upp den fullständiga användarmanualen på [electrolux.com/manuals](http://electrolux.com/manuals)



Hämta tips om användning, broschyrer, felsökning, service- och reparationsinformation [electrolux.com/support](http://electrolux.com/support)



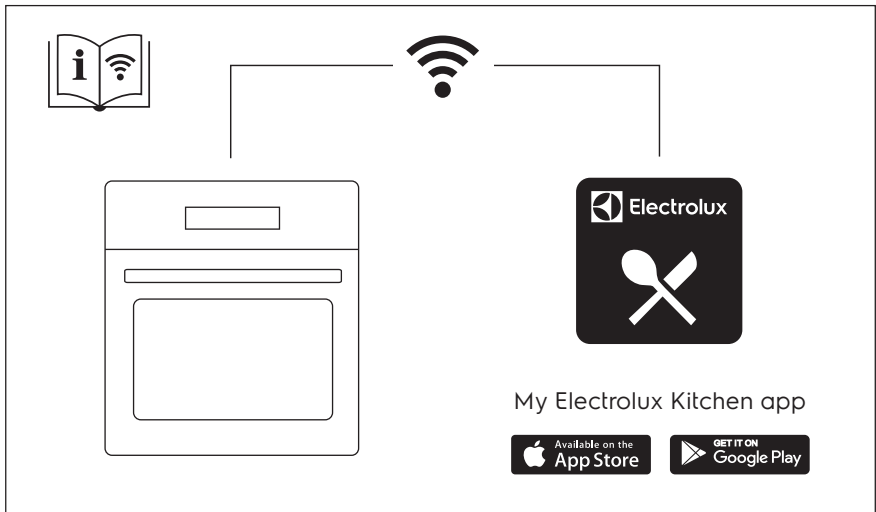
Ladda ner **My Electrolux Kitchen**-appen för fler recept, tips och felsökning.



Med reservation för ändringar.

## INNEHÅLL

1. SÄKERHETSINFORMATION.....	205
2. SÄKERHETSINSTRUKTIONER.....	206
3. PRODUKTBESKRIVNING.....	209
4. KONTROLLPANEL.....	211
5. FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNING.....	212
6. DAGLIG ANVÄNDNING.....	214
7. KLOCKFUNKTIONER.....	220
8. ANVÄNDNING AV TILLBEHÖR.....	222
9. TILLVALSFUNKTIONER.....	224
10. RÅD OCH TIPS.....	226
11. SKÖTSEL OCH RENGÖRING.....	229
12. FELSÖKNING.....	235
13. ENERGIEFFEKTIVITET.....	237
14. MENYSTRUKTUR.....	239
15. ENKELT!.....	240
16. MILJÖSKYDD.....	242



## 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.
- **WARNING!** Ugnen och åtkomliga delar blir mycket varma under användning. Håll barn och husdjur borta från produkten när den används och när den svalnar.
- Om maskinen har ett barnlås ska den aktiveras.
- Barn får inte utföra rengöring och underhåll av produkten utan uppsikt.

### 1.2 Allmän säkerhet

- Denna produkt är endast avsedd för 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 ugnsgodis.
- 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.

## 2. SÄKERHETSINSTRUKTIONER

### 2.1 Installation

#### **WARNING!**

Endast en behörig person får installera den här produkten.

- Avlägsna allt förpackningsmaterial.

- Installera eller använd inte en skadad produkt.
- Följ installationsinstruktionerna som följer med produkten.
- Var alltid försiktig när produkten rör sig eftersom den är tung. Använd alltid skyddshandskar och täckta skor.
- Dra aldrig produkten i handtaget.

- Installera produkten på en säker och lämplig plats som uppfyller installationskraven.
- Minsta avstånd till andra produkter ska beaktas.
- 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.
- En inbyggnadsenhet måste uppfylla stabilitetskraven enligt DIN 68930.

Skåpets minimihöjd (minsta höjd för skåpet under bänk)	578 (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	567 mm
Inbyggnadsdjup för produkten	546 mm
Djup med öppen lucka	1027 mm
Minsta storlek på ventilationsöppningen. Öppning placerad nedtill på vänstra sidan	560x20 mm
Nätssladdens 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.
- Denna produkt levereras med en huvudkontakt och en huvudkabel

## 2.3 Använd

### **WARNING!**

Risk för skador, brännskador, elstötar eller explosion föreligger.

- Ändra inte produktens specifikationer.
- Kontrollera att ventilationsöppningarna inte är blockerade.
- Låt inte produkten stå utan uppsikt under användning.
- Stäng av produkten efter varje användningstillfälle.

- Var försiktig när du öppnar produktens lucka medan produkten är påslagen. 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 föreligger.

- 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. Fruktjuice 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!**

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

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

## 2.5 Matlagning med ånga

**⚠️ WARNING!**

Det finns risk för brännskador och skador på produkten.

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

## 2.6 Invändig belysning

**⚠️ WARNING!**

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.

## 2.7 Service

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

## 2.8 Avyttring



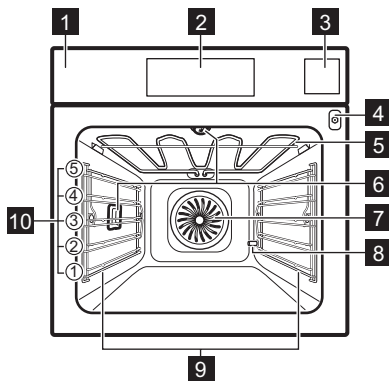
### VARNING!

Risk för kvävning eller skador.

- Kontakta kommunen för information om hur produkten ska kasseras.
- Koppla loss produkten från eluttaget.
- Klipp av elkabeln nära produkten och kassera den.
- Ta bort luckspärren för att förhindra att barn eller husdjur blir instängda i maskinen.

## 3. PRODUKTBEKRIVNING

### 3.1 Allmän översikt

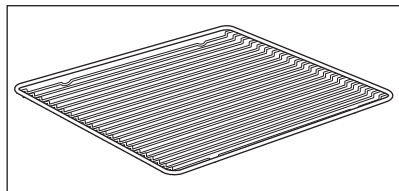


- 1 Kontrollpanel
- 2 Display
- 3 Vattenlåda
- 4 Uttag för matlagningstermometern
- 5 Värmeelement
- 6 Lampa
- 7 Fläkt
- 8 Avkalkning av rötutlopp
- 9 Ugnsstegar, borttagbara
- 10 Hyllplaceringar

### 3.2 Tillbehör

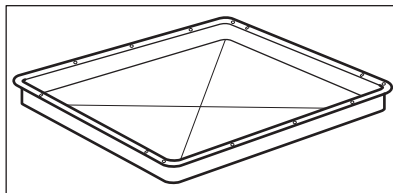
#### Galler

För kokkärl, kakformar, stekar.



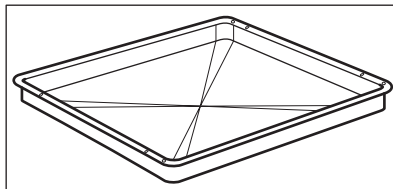
### Bakplåt

För kakor och småkakor.



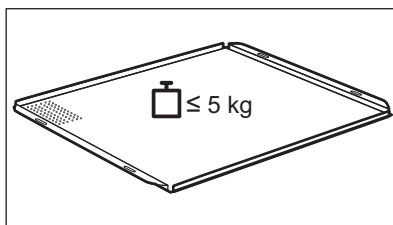
### Grill- / stekpanna

För bakning och stekning eller som fettuppsamlingsfat.



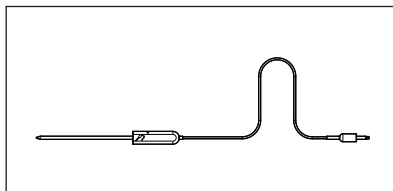
### Bakplåt

För småfranska, kringlor och små bakverk.  
Lämplig för ångfunktioner. Ytans missfärgning påverkar inte dess funktionsduglighet.



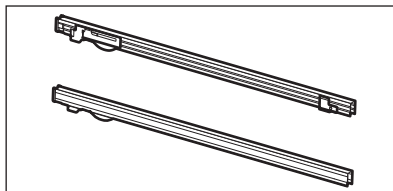
### Matlagningstermometer

För att mäta temperaturen inuti maten.



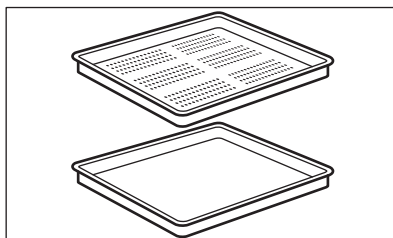
### Teleskopskenor

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



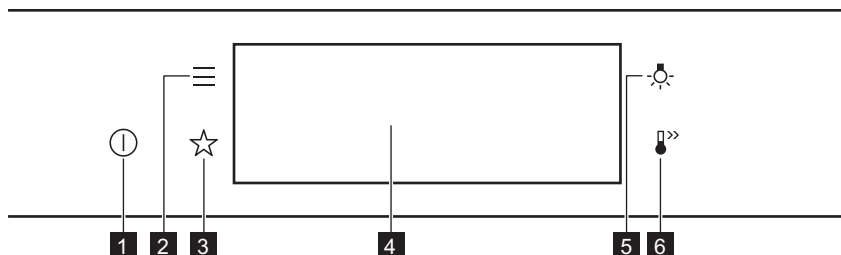
### Ånginsats

En operererad och en perforerad matbehållare.  
Ånginsatsen avlägsnar det kondenserade vattnet från maten under ångkokning. Används vid tillagning av grönsaker, fisk, kycklingbröst.  
Insatsen lämpar sig inte för mat som behöver ligga i blöt t.ex. ris, polenta, pasta.



## 4. KONTROLLPANEL

### 4.1 Översikt av kontrollpanelen



<b>1</b>	På / Av	Tryck och håll inne för att slå på och stänga av ugnen.
<b>2</b>	Meny	Visar ugnsfunktionerna.
<b>3</b>	Favoriter	Förteckning av favoritinställningar.
<b>4</b>	Display	Visar produktens aktuella inställningar.
<b>5</b>	Lampans strömbrytare	Tända och släcka lampan.
<b>6</b>	Snabbuppvärmning	Aktivera och inaktivera funktionen: Snabbuppvärmning.



Tryck

Vidrör ytan med fingertoppen.



Flytta

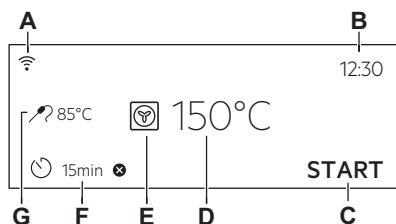
Dra fingret över ytan.



Tryck och håll inne

Tryck på ytan i tre sekunder.

### 4.2 Display




Display med inställda funktioner.

- A. Wi-Fi
- B. Klockslag
- C. START/STOPP
- D. Temperatur
- E. Tillagningsfunktioner
- F. Timer
- G. Matlagningstermometer (endast vissa modeller)

## Indikeringar på displayen

**Grundindikeringar** - för att navigera på displayen.

  
För att bekräfta val/inställning.

  
Gå tillbaka en nivå i menyn så här.

  
Ångra den senaste åtgärden så här.

  
För att slå på och stänga av funktionerna.

**Ljudalarm funktionsindikatorer** - när den inställda tillagningstiden har gått avges en ljudsignal.

  
Funktionen är på.

  
Funktionen är på.  
Matlagningen avslutas automatiskt.

  
Ljudalarm avstängt.

**Timer-indikatorer**

  
För att ställa in funktionen: Fördröjd start.

  
Avbryta inställningen.

**Wi-Fi indikator** – produkten kan anslutas till Wi-Fi.

  
Wi-Fi anslutningen är påslagen.

**Fjärrstyrning indikator** – produkten kan fjärrstyras.

  
Fjärrstyrning är påslagen.

## 5. FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNING

### **VARNING!**

Se Säkerhetsavsnitten.

### 5.1 Första rengöring



**Steg 1**

Ta ut alla tillbehör och borttagbara ugnsstegar ur ugnen.



**Steg 2**

Rengör produkten och dess tillbehör med en mikrofiberduk, varmt vatten och ett mildt rengöringsmedel.



**Steg 3**

Sätt in tillbehören och de löstagbara ugnsstegarna i ugnen.

### 5.2 Första anslutning



Displayen visar ett välkomstmeddelande när maskinen har anslutits första gången.

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

## 5.3 Trådlös anslutning

För att ansluta produkten behöver du:

- Trådlöst nätverk med internetanslutning.
- Mobil enhet ansluten till ditt trådlösa nätverk.

<b>Steg 1</b>	Så här laddar du ned My Electrolux Kitchen -appen: Skanna QR-koden 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.
<b>Steg 2</b>	Följ instruktionerna i appen.
<b>Steg 3</b>	Slå på ugnen.
<b>Steg 4</b>	Tryck på:  . Välj: Inställningar/Uppkoppling.
<b>Steg 5</b>	 - dra eller tryck för att slå på: Wi-Fi.
<b>Steg 6</b>	Ugnens trådlösa modul startar inom 90 sekunder.

Frekvens	WLAN 2,4 GHz
	2 400–2 483,5 MHz
Protokoll	IEEE 802.11b DSSS, 802.11g/n OFDM
Max. effekt	EIRP <20 dBm (100 mW)
WiFi-modul	NIUS-50

## 5.4 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).

## 5.5 Initial föruppvärmning

Sätt den tomma ugnen på förvärmning innan du använder den första gången.

<b>Steg 1</b>	Ta ut alla tillbehör och flyttbara ugnsstegar ur ugnen.
<b>Steg 2</b>	Ställ in maxtemperatur för funktionen:  . Låt ugnen stå på i 1t.
<b>Steg 3</b>	Ställ in maxtemperatur för funktionen:  . Låt ugnen stå på i 15min.

 Ugnen kan avge lukt och rök under föruppvärmning. Se till att rummet är ventilerat.

## 5.6 Så här ställer du in: Vattenhårdhet

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

Använd testpapperet som medföljer med ångsatsen.

**Steg 1**

Lägg testpapperet i vatten i ca 1 sekund. Håll inte testpapperet under rinnande vatten.

**Steg 2**

Skaka testpapperet för att avlägsna vattenöverskottet.

**Steg 3**

Vänta 1 minut och kontrollera sedan vattnets hårdhetsgrad enligt tabellen nedan.

**Steg 4**

Ställ in nivån för vattenhården: Meny / Inställningar / Inställningar / Vattenhården.

**i** Färgerna på testpapperet fortsätter att ändras. Vänta inte längre än 1 minut med att avläsa vattnets hårdhetsgrad.

Du kan ändra nivån för vattnets hårdhetsgrad i meny: Inställningar / Inställningar / Vattenhården.

I tabellen anges vattnets hårdhetsgrad (dH) med motsvarande kalkavlagringar och vattenklassificering. Justera vattnets hårdhetsnivå enligt tabellen.

Vattenhården		Testpapper	Kalkavlagringar (mmol/l)	Kalkavlagringar (mg/l)	Vattenklassificering
Nivå	dH				
1	0 - 7		0 - 1.3	0 - 50	mjukt
2	8 - 14		1.4 - 2.5	51 - 100	medelhårt
3	15 - 21		2.6 - 3.8	101 - 150	hårt
4	≥ 22		≥ 3,9	≥ 151	mycket hårt

När nivån på vattenhården är 4, fyll vattenlådan med flaskvatten utan kolsyra.

## 6. DAGLIG ANVÄNDNING

### **⚠ VARNING!**

Se Säkerhetsavsnitten.

### 6.1 Så här ställer du in: Tillagningsfunktioner

**Steg 1** Slå på ugnen. Standardtillagningsfunktionen visas på displayen.

**Steg 2** Tryck på symbolen för tillagningsfunktionen för att gå till undermenyn.

**Steg 3** Välj tillagningsfunktion och tryck på: **OK**. Displayen visar: temperatur.

**Steg 4** Ställ in: temperatur. Tryck på: **OK**.

**Steg 5**

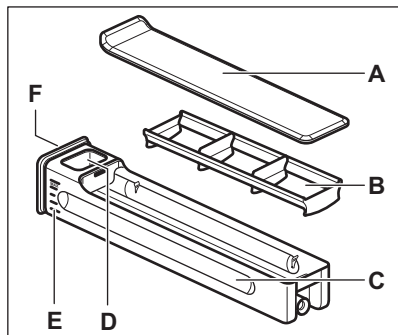
Tryck på: **START**.

Matlagningstermometer – du kan koppla in matlagningstermometern när som helst före eller under tillagningen.

**STOP** – tryck för att stänga av tillagningsfunktionen.

**Steg 6**

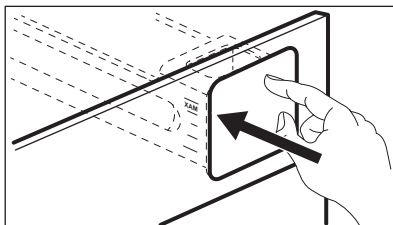
Stäng av ugnen.

**6.2 Vattenlåda**

- A. Lucka
- B. Vågbrytare
- C. Låda
- D. Öppning för vattenpåfyllning
- E. Skala
- F. Frontkåpa

**6.3 Användning: Vattenlåda****Steg 1**

Tryck på det främre locket på vattenlådan.

**Steg 2**

Fyll på vattenlådan till maxnivån. Det kan göras på två sätt:

**A:** Låt vattenlådan vara kvar i ugnen och håll vatten från en behållare.

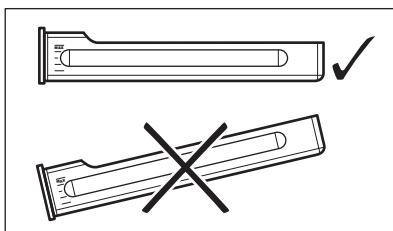
**B:** Ta ut vattenlådan ur ugnen och fyll den från en vattenkran.

**Steg 3**

Bär vattenlådan i horisontellt läge för att undvika vattenspill.

**Steg 4**

När du fyllt vattenlådan ska den sättas in i samma läge. Tryck på det främre locket tills vattenlådan är inuti ugnen.



---

**Steg 5** Töm vattenlådan efter varje användning.

---

 **FÖRSIKTIGHET!**

Håll vattenlådan borta från varma ytor.

---

## 6.4 Så här ställer du in: Steamify - Ånga tillagningsfunktioner

---

**Steg 1** Slå på ugnen.  
Välj symbolen för tillagningsfunktionen och tryck på den för att komma in i undermenyn.

---

**Steg 2** Tryck . Välj ånguppvärmningsfunktionen.

---

**Steg 3** Tryck på: **OK**. Temperaturinställningarna visas på displayen.

---

**Steg 4** Ställ in temperaturen. Typ av ångtillagningsfunktion beror på inställd temperatur.

---

**Ånga för ångkokning**  
50–100 °C

För ångtillagning av grönsaker, spannmål, grönsaker, skaldjur, terriner och desserter.

**Ånga för stuvning**  
105–130 °C

För tillagning av grytor, bräserat kött, fisk, bröd, fågel, samt cheesecakes och grytor.

**Ånga för lätt bryning**  
135–150 °C

För kött, grytor, fyllda grönsaker, fisk och gratänger. Tack vare kombinationen av ånga och värme får köttet en mör och saftig konsistens och en knaprig yta.  
Om du ställer in tidtagning slås grillfunktionen på automatiskt under de sista minuterna av tillagningen för att ge rätten en knaprigare yta.

**Ånga för bakning och stekning**  
155–230 °C

För ugnstekta och ugnsbakade rätter av kött, fisk, fågel, fyllda smördegspajer, tårter, muffins, gratänger, grönsaker och bakverk.  
Om du ställer in tidtagning och sätter maten på nedersta ugnsnivån, slås värmefunktionen på automatiskt under de sista minuterna av tillagningen för att ge maten en knaprig botten.

---

**Steg 5** Tryck på: **OK**.

---

**Steg 6** Tryck på locket på vattenlådan för att öppna och ta bort den.

---

**Steg 7** Fyll vattenlådan med kallt vatten till maxnivån (ca 950 ml). Vattnet räcker till ca 50 minuter.

 **WARNING!**

Använd endast kallt kranvatten. Använd inte filtrerat (demineraliserat) eller destillerat vatten. Använd inga andra vätskor. Håll inte lättantändlig vätska eller alkohol i vattenlådan.

Använd skalan på vattenlådan.

---

**Steg 8** Vid behov, torka av utsidan av vattenlådan med en mjuk trasa. Tryck in vattenlådan i sitt ursprungliga läge.

---



**Steg 9** Tryck på: **START**.  
Ångan kommer efter cirka 2 minuter. När ugnen når den inställda temperaturen avges en ljudsignal.

---



<b>Steg 10</b>	När vattenlådan blir tom på vatten hörs en ljudsignal. Fyll på vattenlådan. I slutet av ångkokningen går kylfläkten snabbare för att ventilera ut ångan.
<b>Steg 11</b>	Stäng av ugnen.
<b>Steg 12</b>	Töm vattenlådan när tillagningen med ånga är klar.
<b>Steg 13</b>	Restvatten kan kondensera inuti ugnen. När tillagningen är klar, öppna ugnsluckan försiktigt. När ugnen har svalnat kan den rengöras med en mjuk trasa.

## 6.5 Hur man ställer in: SousVide-tillagning

<b>Steg 1</b>	Slå på ugnen. Välj symbolen för tillagningsfunktionen och tryck på den för att komma in i undermenyn.
<b>Steg 2</b>	Tryck på:  .
<b>Steg 3</b>	Tryck på: <b>OK</b> . Temperaturinställningarna visas på displayen.
<b>Steg 4</b>	Ställ in temperaturen och tryck på: <b>OK</b> .
<b>Steg 5</b>	Tryck på  . Displayen visar timerinställningar.
<b>Steg 6</b>	Ställ in timern och tryck på: <b>OK</b> .
<b>Steg 7</b>	Tryck på: <b>START</b> .
<b>Steg 8</b>	Restvatten kan ansamlas på vakuumpåsarna och i ugnsutrymmet. Öppna ugnsluckan försiktigt när tillagningen har avslutats. Använd en tallrik och en handduk för att ta ut vakuumpåsarna. Vänta tills ugnen har kallnat och torka upp vattnet i ugnsutrymmet med en svamp. Torka ugnsutrymmet med en mjuk trasa.

## 6.6 Hur man ställer in: Assisterad matlagning



Varje maträtt i denna undermeny har en föreslagen funktion och temperatur. Du kan ändra tiden och temperaturen.

För vissa maträtter kan tillagningen också styras med:

- Matlagningstermometer








Till vilken grad maträtten ska tillagas:

- Rare eller Mindre
- Medium
- Well Done eller Mer




<b>Steg 1</b>	Slå på ugnen.
<b>Steg 2</b>	Tryck på:  .
<b>Steg 3</b>	Tryck på:  . Ange: Assisterad matlagning.
<b>Steg 4</b>	Välj maträtt eller mattyp.
<b>Steg 5</b>	Tryck på: <b>START</b> .







## 6.7 Värmefunktioner

### STANDARD






Tillagningsfunktion	Program
 Grill	För grillning av tunnskurna stycken och brödrostning.
 Varmluftsgrillning	Varmluftstekning på första ugnsnivån av större köttstycken eller fågelkött med ben. För att bryna och göra gratänger.
 Varmluft	För tillagning eller torkning på upp till tre ugnsnivåer samtidigt. Ställ in temperaturen på 20–40 °C lägre än för Över-/undervärme.
 Frost mat	För tillagning av snabbmat (som pommes frites, klyftpotatis och värullar) med en krispig effekt.
 Över-/undervärme	Tillagning och stekning på en ugnsnivå.
 Pizza/Paj	För att tillaga pizza. För att bryna ordentligt och få en knaprig botten.
 Undervärme	För bakning av kakor med knaprig botten och för konservering av livsmedel.





### SPECIAL

Tillagningsfunktion	Program
 Konservering	För att konservera grönsaker (t.ex. pickles).
 Torkning	För torkning av skivad frukt, grönsaker och svamp.
 Yoghurtfunktion	För att göra yoghurt. Lampan i den här funktionen är släckt.

Tillagningsfunktion	Program
 <b>Tallriksvärmning</b>	För förvärmning av tallrikar för servering.
 <b>Upptining</b>	För att tina mat (grönsaker och frukt). Upptiningstiden beror på mängden och storleken på den frysta maten.
 <b>Gratinerering</b>	För rätter som lasagne eller potatisgratäng. För att bryna och göra gratänger.
 <b>Långsam tillagning</b>	Tillagning av möra, saftiga stekar.
 <b>Varmhållning</b>	För varmhållning av maträtter.
 <b>Bakning med fukt</b>	Denna funktion är för att spara energi under tillagningen. 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

Tillagningsfunktion	Program
 <b>Steamify</b>	Ånga kan användas för ångkokning, grytor, skapa lätt frasighet, bakning och ugnstekning.
 <b>SousVide-tillagning</b>	Funktionsnamnet avser en tillagningsmetod i vakuumförseglade plastpåsar vid låga temperaturer. Se avsnittet SousVide-tillagning nedan och kapitlet "Råd och tips" med tillagningstabellerna för mer information.
 <b>Uppvärmning med ånga</b>	Uppvärmning av mat med ånga förhindrar ytorkning. Värmen distribueras på ett skonsamt och jämnt sätt, vilket gör det möjligt att återställa smak och arom så att det smakar som just tillagat. Denna funktion kan användas för att värma upp mat direkt på en tallrik. Du kan värma upp mer än en tallrik åt gången med olika hyllpositioner.
 <b>Brödbakning</b>	Med den här funktionen kan du baka bröd och bullar med professionellt resultat vad gäller krispighet, färg och glans.
 <b>Jäsning av deg</b>	För snabbare degjäsning. Den håller degen elastisk och förhindrar att ytan torkar.

Tillagningsfunktion	Program
 <b>Full ånga</b>	För att ånga grönsaker, smårätter eller fisk
 <b>Fuktighet, hög</b>	Funktionen är lämplig för tillagning av delikata rätter som krämer, tårter, terriner och fisk.
 <b>Fuktighet, medium</b>	Funktionen är lämplig för tillagning av stuvat och bräserat kött samt bröd och söt jästdeg. På grund av kombinationen av ånga och värme får köttet en saftig och mör konsistens och jästdegsbagerier får en krispig och glänsande yta.
 <b>Fuktighet, låg</b>	Funktionen är lämplig för kött, fågel, ugnsrätter och grytor. Tack vare kombinationen av ånga och värme får köttet en mör och saftig konsistens och en krispig yta.

## 6.8 Anteckningar om: Bakning med fukt

Denna funktion användes för att uppfylla kraven för energieffektivitet och ekodesigns (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 instruktioner om allmän energibesparing, se kapitlet "Energieffektivitet", energibesparing.

## 7. KLOCKFUNKTIONER

### 7.1 Beskrivning av klockfunktioner


Klockfunktion	Program
Tillagningstid	För att ställa in tillagningstiden. Max är 23 t och 59 min.
Slutalternativ	Ställ in vad som händer när tidtagningen slutar.
Fördröjd start	För att fördröja tillagningens start- och/eller sluttid.
Förlängning av tid	För att förlänga tillagningstiden.
Påminnelse	För att ställa in en nedräkning. Max är 23 t och 59 min. Denna funktion påverkar inte ugnens funktioner i övrigt.
Uptimer	Övervakar hur länge funktionen är igång. Uptimer - du kan sätta på och stänga av den.

## 7.2 Så här ställer du in: Klockfunktioner


### Ställa in tiden

- Steg 1** Slå på ugnen.
- Steg 2** Tryck på: Klockslag.
- Steg 3** Ställ in tidtagningen. Tryck på: **OK**.


### Så här ställer du in tillagningstiden

- Steg 1** Välj uppvärmningsfunktionen och ställ in temperaturen.
- Steg 2** Tryck på: .
- Steg 3** Ställ in tidtagningen. Tryck på: **OK**.

### Så här väljer du slutalternativ

- Steg 1** Välj uppvärmningsfunktionen och ställ in temperaturen.
- Steg 2** Tryck på: .
- Steg 3** Ställ in tillagningstiden.
- Steg 4** Tryck på: ● ● ● .
- Steg 5** Tryck på: Slutalternativ.
- Steg 6** Välj önskat: Slutalternativ.
- Steg 7** Tryck på: **OK**. Upprepa tills displayen visar huvudskärmen.

### Så här försröjer du starttiden

- Steg 1** Välj tillagningsfunktion och temperatur.
- Steg 2** Tryck på: .
- Steg 3** Ställ in tillagningstiden.
- Steg 4** Tryck på: ● ● ● .
- Steg 5** Tryck på: Fördröjd start.
- Steg 6** Välj värde.
- Steg 7** Tryck på: **OK**. Upprepa tills displayen visar huvudskärmen.

### Så här förlänger du tillagningstiden

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.

## Så här ändrar du tidtagningsinställningarna

**Steg 1** Tryck på: .

**Steg 2** Ställ in värdet på timern.

**Steg 3** Tryck på: **OK**.

Du kan ändra inställd tid när som helst under tillagningen.

## 8. ANVÄNDNING AV TILLBEHÖR

### **VARNING!**

Se Säkerhetsavsnitten.

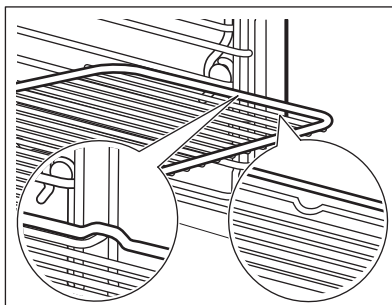
### 8.1 Sätta in tillbehör

Liten inbuktning upptill ökar säkerheten.  
Fördjupningarna är för också enheterna

tips säkra. Den höga kanten runt hyllan hindrar att kokkärl glider av.

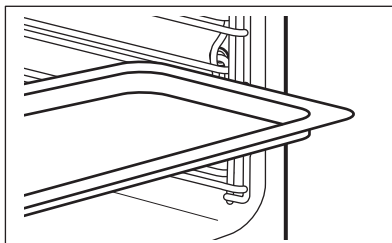
#### **Galler:**

Skjut in gallret mellan ugnstegens ledskenor.



#### **Bakplåt / Djup form:**

Skjut in långpannan mellan ugnstegarnas ledskenor.



### 8.2 Matlagningstermometer

Matlagningstermometer- mäter temperaturen inuti maten. Du kan använda den med varje tillagningsfunktion.

## Två temperaturer ska ställas in:

°C  
Ugnstemperatur: minst 120 °C.

  
Tillagningstemperaturen.

## För bästa resultat:

Ingredienserna ska hålla rumstemperatur.

Den är inte lämplig för flytande rätter.

Under tillagning ska den vara inuti maten.

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

## 8.3 Så här använder du: Matlagningstermometer

**Steg 1** Slå på ugnen.

**Steg 2** Ställ in en tillagningsfunktion och, vid behov, ugnstemperatur.

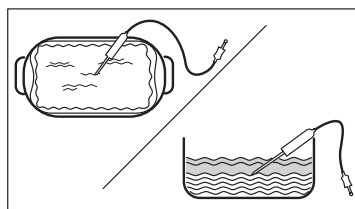
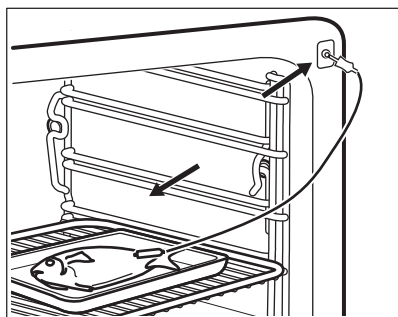
**Steg 3** Sätt in: Matlagningstermometer.

### Kött, fågel och fisk

Sätt in spetsen på Matlagningstermometer i mitten av köttet eller fisken eller i den tjockaste delen. Se till att minst 3/4 av Matlagningstermometer är inuti det du tillagar.

### Gryta

Sätt in spetsen på Matlagningstermometer exakt i mitten av grytan. Matlagningstermometer ska sitta stabilt på samma ställe under tillagningen. Använd en fast ingrediens för det. Använd kanten på den ugnfasta formen som stöd för silikonhandtaget. Matlagningstermometer. Spetsen på Matlagningstermometer får inte vidröra den ugnfasta formens botten.



**Steg 4** Kontakt Matlagningstermometer i uttaget framtill i ugnen. På displayen visas aktuell temperatur för: Matlagningstermometer.

**Steg 5**  - tryck för att ställa in tillagningstemperaturen.

- 
- Steg 6**
- ● ● - tryck för att ställa in önskat alternativ:
  - Ljudalarm – en ljudsignal avges när maten når den inställda temperaturen.
  - Ljudalarm och avsluta matlagning – en ljudsignal avges och ugnen stängs av när maten når den inställda temperaturen.
- 

**Steg 7** Välj funktion och tryck upprepade gånger på: **OK** för att komma till huvudskärmen.

---

**Steg 8**

Tryck på: **START** .

En ljudsignal avges när maten når den inställda temperaturen. Du kan välja att stoppa eller fortsätta tillagningen för maten ska bli tillräckligt tillagad.

---

**Steg 9** Dra ut Matlagningstermometer kontakt ur uttaget och ta ut maten ur ugnen.



**WARNING!**

Det finns risk för brännskador när Matlagningstermometer blir varm. Var försiktig när du drar ut den från kontakten och från maten.

---

## 9. TILLVALSFUNKTIONER

### 9.1 Så här sparar du: Favoriter

Du kan spara dina favoritinställningar, som tillagningsfunktion, tillagningstid, temperatur eller rengöringsfunktion. Du kan spara 3 favoritinställningar.


---

**Steg 1** Slå på ugnen.

---

**Steg 2** Välj önskad inställning.

---

**Steg 3** Tryck på:  . Välj: Favoriter.

---

**Steg 4** Välj: Spara aktuell inställning.

---

**Steg 5** Tryck på **+** för att lägga till inställningen till listan av: Favoriter. Tryck på **OK**.

---

 – tryck för att återställa inställningen.

 – tryck för att avbryta inställningen.

---

### 9.2 Funktionslås

Funktionen förhindrar att tillagningsfunktionen ändras oavsiktligt.



---

**Steg 1** Slå på ugnen.

---

**Steg 2** Ställ in en tillagningsfunktion.

---

**Steg 3**  ,  – tryck samtidigt för att slå på funktionen.

---



Upprepa steg 3 för att stänga av funktionen.

---



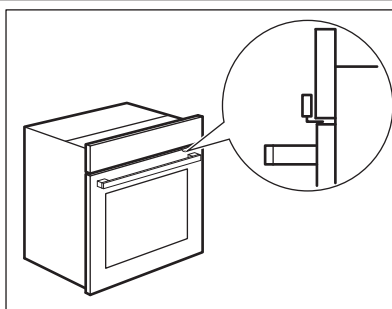
### 9.3 Automatisk avstängning

Av säkerhetsskäl stängs ugnen av efter en tid om en uppvärmningsfunktion är aktiv och inga inställningar ändras.

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

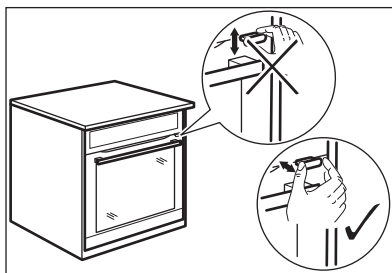
### 9.5 Mekaniskt lucklås

Luckan är olåst vid leverans.



#### FÖRSIKTIGHET!

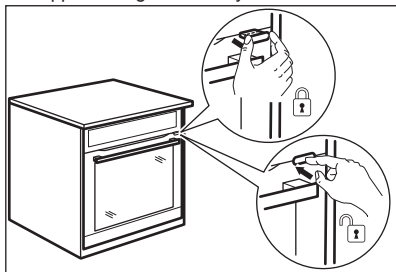
Flytta inte lucklåset vertikalt.  
Tryck inte på lucklåset när du stänger ugnsluckan.



### 9.6 Så här använder du: Mekaniskt lucklås

**Steg 1** Lås luckan genom att dra lucklåset framåt tills det låses på plats.

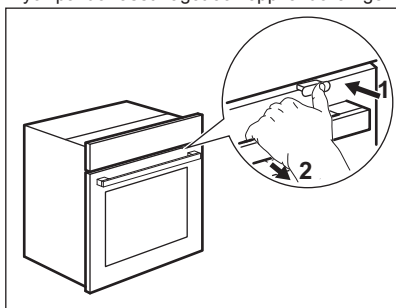
**Steg 2** Lås upp luckan genom att trycka tillbaka lucklåset i panelen.



## Öppna den låsta luckan

Du kan öppna luckan när lucklåset är låst.

**Steg 1** Tryck på lucklåset något och öppna luckan genom att dra i den med handtaget.



När du stänger luckan, se till att lucklåset är låst.

## 10. RÅD OCH TIPS

### 10.1 Tillagningsrekommendationer



Temperatur och tillagningstid i tabellerna är endast riktvärden. 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.

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


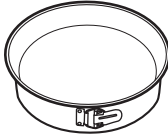

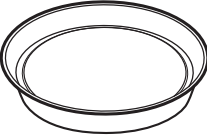
### 10.2 Bakning med fukt

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

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

### 10.3 Bakning med fukt - rekommenderade tillbehör

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






			
<b>Pizzaform</b>	<b>Ugnsform</b>	<b>Portionsformar</b>	<b>Tårtbottenform</b>
Mörk, icke reflekterande 28 cm diameter	Mörk, icke reflekterande 26 cm diameter	Keramik 8 cm diameter, 5 cm hög	Mörk, icke reflekterande 28 cm diameter






### 10.4 Tillagningstabeller för testinstitut

#### Information för testinstitut





Tester enligt: EN 60350, IEC 60350.

Bakning på en nivå – bakning i formar






		 °C	 min	
Sockerkaka utan fett	Varmluft	160	45 - 60	2
Sockerkaka utan fett	Över-/undervärme	160	45 - 60	2
Äppelpaj, 2 st 20 cm formar	Varmluft	160	55 - 65	2

		 °C	 min	
Äppelpaj, 2 st 20 cm formar	Över-/undervärme	180	55 - 65	1
Mördegkakor	Varmluft	140	25 - 35	2
Mördegkakor	Över-/undervärme	140	25 - 35	2

Bakning på en nivå – kakor  
Använd den tredje hyllpositionen.

		 °C	 min
Småkakor, 20 st/plåt, förvärm den tomma ugnen	Varmluft	150	20 - 30
Småkakor, 20 st/plåt, förvärm den tomma ugnen	Över-/undervärme	170	20 - 30





Bakning på flera nivåer – kakor

		 °C	 min	
Mördegkakor	Varmluft	140	25 - 45	2 / 4
Småkakor, 20 st/plåt, förvärm den tomma ugnen	Varmluft	150	25 - 35	1 / 4
Sockerkaka utan fett	Varmluft	160	45 - 55	2 / 4
Äppelpaj, 1 burk per galler (Ø 20 cm)	Varmluft	160	55 - 65	2 / 4

## GRILL

Förvärm den tomma ugnen i 5 minuter.

Grillning med maximal temperaturinställning.







		 min	
Rostat bröd	Grill	1 - 2	5
Nötkök, vänd efter halva tiden	Grill	24 - 30	4

## Information för testinstitut

Test för funktionen: Full ånga.

Tester enligt IEC 60350-1.

Ställ in temperaturen på 100 °C.

	 <b>Behållare (Gastronorm)</b>	 <b>kg</b>		 <b>min</b>	
Broccoli, förvärm den tomma ug- nen	1 x 2/3 perforerad	0.3	3	8 - 9	Sätt in bakplåten på nedersta hyllpo- sitionen.
Broccoli, förvärm den tomma ug- nen	1 x 2/3 perforerad	max.	3	10 - 11	Sätt in bakplåten på nedersta hyllpo- sitionen.
Ärter, frysta	1 x 2/3 perforerad	2 x 1,5	2 och 4	Tills tempera- turen på den kallaste punk- ten när 85 °C.	Sätt in bakplåten på nedersta ugns- nivån.

## 11. SKÖTSEL OCH RENGÖRING

### **VARNING!**

Se Säkerhetsavsnitten.

### 11.1 Rengöring



**Rengöringsme-  
del**

Rengör ugnens framsida med en mikrofiberduk med varmt vatten och ett mildt rengöringsmedel.

Rengör ugnsbotten med några droppar vinäger för att ta bort kalkavlagringar.

Använd en rengöringslösning för att rengöra metalldelar.

Rengör fläckar med ett mildt diskmedel.



**För användning  
varje dag**

Rengör ugnsutrymmet efter varje användningstillfälle. Fettansamling eller andra matrester kan leda till brand.

Låt inte maten stå i ugnen längre än 20 minuter. Torka ugnsutrymmet med enbart 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 diskmaskin.

Använd inte rengöringsmedel med slippeffekt eller vassa föremål när du rengör SuperClean-tillbehören.

### 11.2 Hur man tar bort: Ugnsstegar

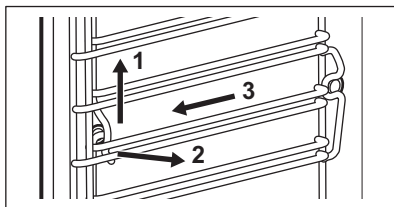
Ta bort ugnsstegarna vid rengöring av ugnen.

**Steg 1** Stäng av ugnen och vänta tills den har svalnat.

**Steg 2** Dra försiktigt ugnsstegen uppåt och ut ur den främre upphängningen.

**Steg 3** Dra först ut stegarnas främre del från sidoväggen.

**Steg 4** Dra ur stöden från de bakre hakarna.



Sätt tillbaka ugnsstegar i omvänd ordning.

## 11.3 Användning: Ångrengöring

### Innan du startar:

Stäng av ugnen och vänta tills den har svalnat.

Ta ut alla tillbehör och löstagbara ugnsstegar (i förekommande fall).

Rengör ugnsbotten och innerglaset på luckan med varmt vatten, mjuk trasa och mildt rengöringsmedel.

**Steg 1** Fyll på vattenlådan till maxnivån.

**Steg 2** Välj: Meny / Rengöring.

Funktion	Beskrivning	Koktid
Ångrengöring	Lätt rengöring	30 min
Ångrengöring Plus	Normal rengöring Spraya ugnsutrymmet med ett rengöringsmedel.	75 min

**Steg 3** Tryck på **START**. Följ instruktionen på displayen. Signalen hörs när rengöringen är klar.

**Steg 4** Tryck på valfri symbol om du vill stänga av signalen.

 När den här funktionen är aktiverad är lampan släckt.

### När rengöringen är klar:

Stäng av ugnen.

När ugnen har svalnat kan den rengöras med en mjuk trasa.  
Ta bort allt resterande vatten från vattenlådan.

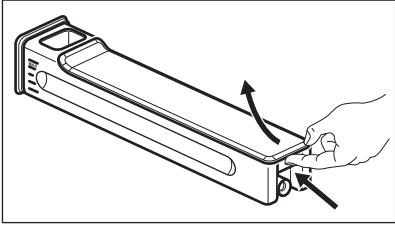
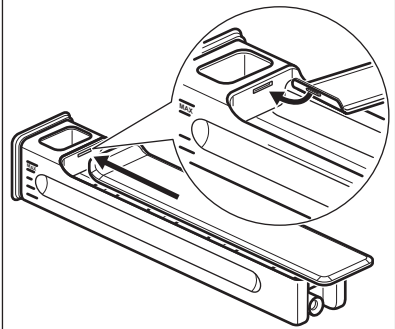
Låt luckan stå öppen och vänta tills ugnsutrymmet är torrt.

## 11.4 Påminnelse om rengöring

När påminnelsen visas bör ugnen rengöras.

Använd funktionen: Ångrengöring Plus.

## 11.5 Hur man rengör: Vattenlåda

<b>Steg 1</b>	Ta ut vattenlådan ur ugnen.	
<b>Steg 2</b>	Ta av locket till vattenlådan. Lyft locket enligt utsprånget baktill.	
<b>Steg 3</b>	Ta bort vågbrytaren. Dra bort den från lådan tills den lossnar.	
<b>Steg 4</b>	Diska vattenlådans delar med vatten och diskmedel. Använd inte svampar med slipande effekt och diska inte vattenlådan i diskmaskinen.	
<b>Steg 5</b>	Sätt tillbaka vattenlådan.	
<b>Steg 6</b>	Sätt tillbaka vågbrytaren på plats. Tryck in den i lådenheten.	
<b>Steg 7</b>	Sätt på locket. Sätt först in snäppfästet och tryck det sedan mot lådenheten.	
<b>Steg 8</b>	För in vattenlådan.	
<b>Steg 9</b>	Tryck vattenlådan mot ugnen tills den spärras.	

## 11.6 Så här använder du: Avkalkning

### Innan du startar:

Stäng av ugnen och vänta tills den har svalnat.

Ta bort alla tillbehör.

Kontrollera att vattenlådan är tom.

**Varaktighet för första delen:** ca 100 min

**Steg 1** Sätt långpannan på den nedersta ugnsnivån.

**Steg 2** Häll 250 ml avkalkningsmedel i vattenlådan.

**Steg 3** Fyll återstående delen av vattenlådan med vatten till maxnivån.

**Steg 4** Välj: Meny / Rengöring.

**Steg 5** Slå på funktionen och följ instruktionerna på skärmen. Första delen av avkalkningen startar.

**Steg 6** I slutet av den första delen ska långpannan tömmas och placeras på den första ugnsnivån igen.

**Varaktighet för den andra delen:** cirka 35 minuter

**Steg 7** Fyll vattenlådan med vatten. Kontrollera att det inte finns något avkalkningsmedel kvar i vattenlådan. Sätt i vattenlådan.

**Steg 8** Ta bort långpannan när funktionen har avslutats.

**i** Lampan är släckt medan funktionen pågår.

#### När avkalkningen är klar:

Stäng av ugnen.

När ugnen har svalnat kan den rengöras med en mjuk trasa.  
Töm ut det kvarvarande vattnet ur vattenlådan.

Låt luckan stå öppen och vänta tills ugnsutrymmet är torrt.

**i** Om några kalkavlagringar blir kvar i ugnen efter avkalkning, kommer displayen att uppmana dig att upprepa proceduren.

## 11.7 Avkalkningspåminnelse

Det finns två påminnelser som uppmanar dig att avkalka ugnen. Du kan inte avaktivera avkalkningspåminnelsen.

Typ	Beskrivning
Svag påminnelse	Rekommenderar att du ska avkalka ugnen.
Hård påminnelse	Säger att du måste avkalka ugnen. Du kan inte använda ugnen om du inte avkalkar den när den hårda påminnelsen är på.

## 11.8 Så här använder du: Sköljning

#### Innan du startar:

Stäng av ugnen och vänta tills den har svalnat.

Ta bort alla tillbehör.

**Steg 1** Sätt långpannan på den nedersta ugnsnivån.

**Steg 2** Fyll vattenlådan med vatten.

**Steg 3** Välj: Meny / Rengöring / Sköljning.  
Varaktighet: cirka 30 min

**Steg 4** Slå på funktionen och följ instruktionerna på skärmen.

**Steg 5** Ta bort långpannan när funktionen har avslutats.

**i** Lampan är släckt medan funktionen pågår.

## 11.9 Påminnelse om torkning

Efter tillagning med ångvärmefunktionen ger displayen en uppmaning att ugnen ska torka. Tryck på JA för att torka ugnen.



## 11.10 Användning: Torkning

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

<b>Steg 1</b>	Se till att ugnen är kall.
<b>Steg 2</b>	Ta bort alla tillbehör.
<b>Steg 3</b>	Välj menyn: Rengöring / Torkning.
<b>Steg 4</b>	Följ instruktionerna på skärmen.

## 11.11 Hur man tar bort och installerar: Luckan

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

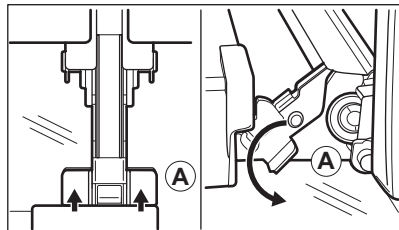
### ⚠ VARNING!

Luckan är tung.

### ⚠ FÖRSIKTIGHET!

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

<b>Steg 1</b>	Öppna luckan helt.
<b>Steg 2</b>	Lyft och tryck in klämspärren (A) på de två gångjärnen till luckan.

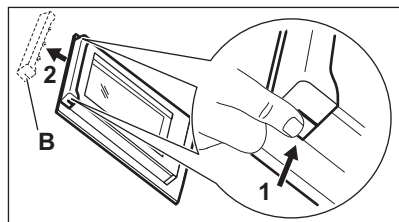


<b>Steg 3</b>	Stäng ugnsluckan till den första öppna positionen (ungefär 70° vinkel). Håll i luckan på båda sidorna och dra den ut från ugnen i en uppåtgående vinkel. Lägg ner luckan med utsidan neråt på en mjuk handduk på ett stabilt underlag.
---------------	--

<b>Steg 4</b>	Ta tag i lucklisten (B) på båda sidorna av luckans övre kant och tryck inåt för att frigöra klämlåset.
---------------	--

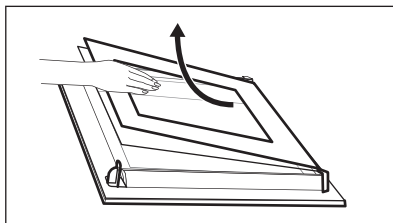
<b>Steg 5</b>	Dra lucklisten framåt för att ta bort den.
---------------	--

<b>Steg 6</b>	Håll glaset i överkanten ett i taget och dra dem uppåt och ut ur skenan.
---------------	--



**Steg 7** Rengör glaset med vatten och tvål. Torka luckglaset noga. Diska inte glasskivorna i diskmaskin.

**Steg 8** Efter rengöring, utför stegen ovan i omvänd ordning.



**Steg 9** Sätt i det mindre ugnsglasets först, därefter det större och sist luckan. Se till att glasen är korrekta och ordentligt införda, annars kan luckans yta bli överhettad.

## 11.12 Byte av: Lampa

### **VARNING!**

Risk för elektrisk stöt!  
Lampan kan vara het.

### Innan du byter lampan:

#### Steg 1

Stäng av ugnen. Vänta tills ugnen är kall.

#### Steg 2

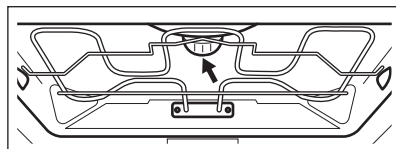
Koppla bort ugnen från eluttaget.

#### Steg 3

Lägg en trasa i botten av ugnsrymmet.

## Övre lampa

**Steg 1** Ta bort glasskyddet genom att vrida på det.



**Steg 2** Avlägsna metallringen och rengör glaskåpan.

**Steg 3** Byt ut lampan mot en passande som tål upp till 300 °C.

**Steg 4** Sätt dit metallringen på skyddsglasets och installera det.

## Sidolampa

**Steg 1** Avlägsna det vänstra hyllstödet för att komma åt lampan.

**Steg 2** Använd en torx 20-skruvmejsel för att avlägsna kåpan.

**Steg 3** Ta bort och rengör metallramen och tätningen.

**Steg 4** Byt ut lampan mot en passande som är värmetålig upp till 300 °C.

**Steg 5** Montera metallramen och tätningen. Dra åt skruvarna.

**Steg 6** Montera det vänstra hyllstödet.

## 12. FELSÖKNING

### **VARNING!**

Se Säkerhetsavsnitten.

### 12.1 Vad gör jag om ...



#### Ugnen inte startar eller inte värms upp



#### Möjlig orsak

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

Klockan är inte inställd.

Luckan är inte ordentligt stängd.

Säkring har gått.

apparaten Barnlås är på.



#### Åtgärd

Kontrollera att ugnen är korrekt ansluten till strömförsörjningen.

Ställ in klockan. Mer information finns i Klockfunktioner kapitlet, Så här ställer du in: Klockfunktioner.

Stäng luckan helt.

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

Se kapitlet "Meny", undermeny för: Tillval.



#### Komponenter



#### Beskrivning

Glödlampan är trasig.



#### Åtgärd

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



#### Vattenlådan fungerar inte som den ska



#### Beskrivning

Ugnen håller inte kvar vattenlådan när du satt in den.

Vatten kommer ut från vattenlådan.



#### Möjlig orsak

Du har inte tryckt på vattenlådan ordentligt.

Du har inte satt på locket till vattenlådan eller vägbrytaren på rätt sätt.



#### Åtgärd

För in vattenlådan ordentligt i ugnen.

Sätt dit locket igen på vattenlådan och vägbrytaren.



## Problem med rengöringsproceduren



### Beskrivning



### Möjlig orsak



### Åtgärd

Vattenlådan är svår att rengöra.

Locket och vågbrytaren togs inte bort.

Ta bort locket och vågbrytaren.

Det finns inget vatten i grill-/långpannan efter avkalkningsrutinen.

Vattenlådan fylldes inte till maxnivån.

Kontrollera om det finns avkalkningsmedel/vatten i vattenlådan.

Det finns smutsigt vatten i botten av ugnsutrymmet efter avkalkningsprogrammet.

Grill-/långpannan står på fel ugnsnivå.

Avlägsna resterande vatten och avkalkningsmedel från ugnens botten. Nästa gång, sätt långpannan på den första ugnsnivån.

Det finns för mycket vatten i botten av ugnsutrymmet efter rengöring.

Du hällde för mycket rengöringsmedel i ugnen innan du började rengöringen.

Nästa gång ska du sprida ut ett tunt lager med rengöringsmedel på ugnens väggar.

Rengöringen blev inte bra.

Du påbörjade rengöringen när ugnen var för varm.

Vänta tills ugnen är kall. Upprepa rengöringen.

Du tog inte bort alla tillbehören från ugnen före rengöringen.

Ta bort alla tillbehör från ugnen. Upprepa rengöringen.

Strömavbrott stänger alltid av rengöringen.

Upprepa rengöringen om det blir ett strömavbrott.



## Problem med WiFi-signalen



### Möjlig orsak



### Åtgärd

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 fjärrkontroll samtidigt. Mikrovågorna stör WiFi-signalen.

## 12.2 Hur man hanterar: Felkoder

När mjukvarufel uppstår visar displayen ett felmeddelande.

I det här avsnittet får du en lista över problem du kan hantera själv.



### Kod och beskrivning



### Åtgärd

F111 – Matlagningstermometer är inte korrekt insatt i uttaget.	Sätt i Matlagningstermometer i uttaget.
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 – problem med Wi-Fi signal.	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.

Om något av dessa felmeddelanden 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.



### Kod och beskrivning



### Åtgärd

F131 - Temperaturen på ångsensorn är för hög.	Stäng av ugnen och vänta tills den svalnat. Slå på ugnen igen.
F144 – sensorn i Vattenlåda kan inte mäta vattennivån.	Töm Vattenlåda och fylla på den.
F508 – Vattenlåda fungerar inte som den ska.	Slå på och stäng av ugnen.
F602, F603 – Wi-Fi är inte tillgänglig.	Slå på och stäng av ugnen.

## 12.3 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 ugnsutrymmets främre ram. Avlägsna inte typskylten från ugnsutrymmet.

### Vi rekommenderar att du antecknar uppgifterna här:

Modell (MOD.)	.....
Produktnummer (PNC)	.....
Serienummer (S.N.)	.....

## 13. ENERGIEFFEKTIVITET

### 13.1 Produktinformation och produktinformationsblad enligt EU:s ekodesign- och energimärkningsförordningar

Leverantörens namn

Electrolux

Modellidentifiering	OOS987NB 944032119
Energieffektivitetsindex	61.9
Energieffektivitetsklass	A++
Energiförbrukning med standardbelastning, konventionellt läge	0.99kWh/cykel
Energiförbrukning med standardbelastning, varmluftsläge	0.52kWh/cykel
Antal kaviteter	1
Värmeälla	Elektricitet
Volym	70l
Typ av ugn	Inbyggd ugn
Massa	35.5kg

IEC/EN 60350-1 - Elektriska hushållsapparater för matlagning - Del 1: Sortiment, ugnar, ångugnar och grillar - metoder för att mäta prestanda.

## 13.2 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 tätningsslist 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 Koktid 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.

## 14. MENYSTRUKTUR

### 14.1 Meny

Menyalternativ		Program
Assisterad matlagning		Förteckning av automatiska program.
Rengöring		Förteckning av rengöringsprogram.
Favoriter		Förteckning av favoritinställningar.
Tillval		Används för att ställa in ugnskonfigurationen.
Inställningar	Uppkoppling	Välja nätverksinställningar.
	Inställningar	Används för att ställa in ugnskonfigurationen.
	Service	Visar programvarans version och konfiguration.

### 14.2 Undermeny för: Rengöring

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


### 14.3 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. Åtkomsten till timern, fjärrstyrningen och belysningen är tillgänglig när valet är aktiverat.
Snabbuppvärmning	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.

## 14.4 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.

## 14.5 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:  .
Ljudvolym knappar	Ställer in volymen på knappljud och signaler.
Vattenhårdhet	Ställer in vattnets hårdhetsgrad.
Klockslag	Ställer in aktuell tid och datum.

## 14.6 Undermeny för: Service

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

## 15. ENKELT!

Före första användningen måste du ställa in:

Språk

Ljusstyrka i display

Knappljud

Ljudvolym knappar

Vattenhårdhet

Klockslag

Bekanta dig med de grundläggande symbolerna på kontrollpanelen och displayen:

  
På / Av

  
Meny

  
Favoriter




  
Timer

  
Matlagningstermometer




START /  
STOP



## Börja använda ugnen

<b>Snabbstart</b>	Sätt på ugnen och starta matlagningen med standardtemperaturen och tiden för funktionen.	<b>Steg 1</b> Tryck och håll in: 	<b>Steg 2</b>  ... - Välj önskad funktion.	<b>Steg 3</b> Tryck på: <b>START</b> .
<b>Snabb avstängning</b>	Stäng av ugnen, displayen och meddelandet när som helst.	 - tryck och håll in tills ugnen stängs av.		

## Börja tillagningen

<b>Steg 1</b>  - tryck för att slå på ugnen.	<b>Steg 2</b>  ... - Välj tillagningsfunktion.	<b>Steg 3</b>  - ställ in temperaturen.	<b>Steg 4</b> <b>OK</b> - tryck för att bekräfta.	<b>Steg 5</b> <b>START</b> - tryck för att starta tillagningen.
---	---	--	---	---




## Ångtillagning – Steamify

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

<b>Ånga för ångkokning</b>	<b>Ånga för stuvning</b>	<b>Ånga för lätt bryning</b>	<b>Ånga för bakning och stekning</b>
50 - 100 °C	105 - 130 °C	135 - 150 °C	155 - 230 °C

## Lär dig att laga mat snabbt

Använd de automatiska programmen för att tillaga en rätt snabbt med standardinställningarna:

<b>Assisterad matlagning</b>	<b>Steg 1</b> Tryck på: 	<b>Steg 2</b> Tryck på: 	<b>Steg 3</b> Tryck på:  Assisterad matlagning.	<b>Steg 4</b> Välj maträtt.
------------------------------	--	--	---	--------------------------------



## Välj tillagningstid med snabbfunktionerna

### 10 % Finish assist


Använd 10 % Finish assist för att lägga till extra tid när 10 % av tillagningstiden återstår.


Tryck på **+1min** för att förlänga tillagningstiden.

## Rengör ugnen med ångrengöring

<b>Steg 1</b> Tryck på: 	<b>Steg 2</b> Tryck på: 	<b>Steg 3</b> Välj läge:
<b>Ångrengöring</b>		För lättare rengöring.
<b>Ångrengöring Plus</b>		För grundlig rengöring.
<b>Avkalkning</b>		För rengöring av kalkavlagningar på ångkretsen.
<b>Sköljning</b>		För att skölja och rengöra ångkretsen när ångfunktionerna använts ofta.

## 16. 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.



**electrolux.com**

867380492-A-202023



**CE**