



**EO92PCK  
EOK9S4X0**

**Brugsanvisning**

Dampovn

**User Manual**

Steam oven

**Käyttöohje**

Höyryuuni

**Notendaleiðbeiningar**

Gufusjóðandi ofn

**Bruksanvisning**

Dampovn

**Bruksanvisning**

Ångugn

DA 2

EN 40

FI 78

IS 116

NO 154

SV 191



**Electrolux**



[electrolux.com/register](http://electrolux.com/register)

## VI TÆNKER PÅ DIG

Tak fordi du købte et Electrolux-apparat. Du har valgt et produkt, som giver dig årtiers professionel erfaring og innovation. Genialt og elegant. Det er designet med dig i tankerne. Så uanset hvornår du bruger den, kan du være sikker på, at du får fantastiske resultater hver gang.

Velkommen til Electrolux.

**Besøg vores hjemmeside for at:**



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



Registrér dit produkt for at få bedre service:  
[www.registerelectrolux.com](http://www.registerelectrolux.com)



Køb tilbehør, forbrugsvarer og originale reservedele til dit apparat:  
[www.electrolux.com/shop](http://www.electrolux.com/shop)



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



## KUNDEPLEJE OG SERVICE

Brug altid originale reservedele.

Sørg for at have følgende data klar, når du kontakter vores autoriserede servicecenter:

Model, PNC, serienummer.

Oplysningerne findes på typeskiltet.

Advarsel/forsigtig-sikkerhedsanvisninger

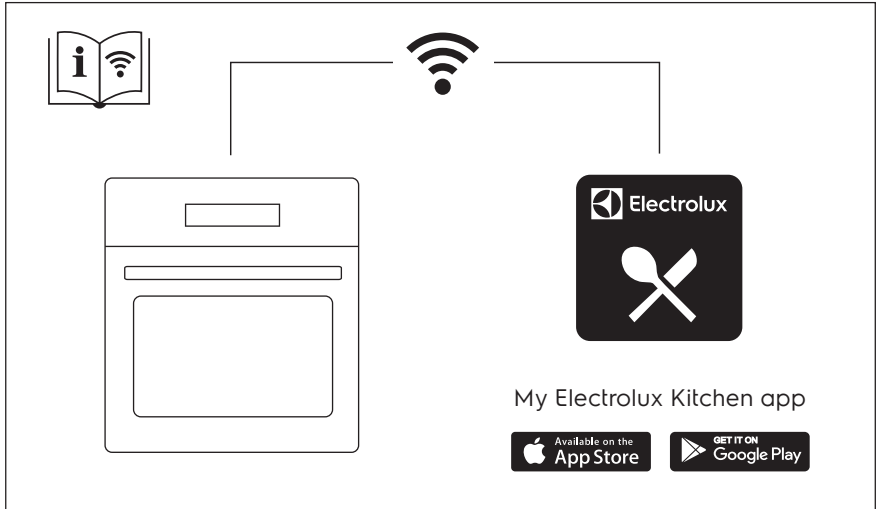
Generelle oplysninger og råd

Miljøoplysninger

Ret til ændringer uden varsel forbeholdes.

## INDHOLDSFORTEGNELSE

1. OM SIKKERHED.....	4
2. SIKKERHEDSANVISNINGER.....	6
3. INSTALLATION.....	9
4. PRODUKTBEKRIVELSE.....	11
5. BETJENINGSPANEL.....	11
6. FØR BRUG FØRSTE GANG.....	13
7. DAGLIG BRUG.....	14
8. URFUNKTIONER.....	19
9. ANVENDELSE: TILBEHØR.....	20
10. EKSTRAFUNKTIONER.....	24
11. RÅD OG TIPS.....	25
12. VEDLIGEHOLDELSE OG RENGØRING.....	28
13. FEJLFINDING.....	33
14. ENERGIEFFEKTIV.....	35
15. MENUSTRUKTUR.....	36
16. DET ER NEMT!.....	38
17. MILJØHENSYN.....	39



## 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.
- Fjern al tilbehøret fra rummet i apparatet før pyrolyserengøring.

## 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.
- Installer apparatet et sikkert og velegnet sted, der opfylder installationskrav.
- Mindsteafstanden til andre apparater og enheder skal overholdes.
- Før du monterer ovnen, skal du kontrollere, om ovnlågen åbner uden modstand.
- Apparatet er udstyret med et elektrisk afkølingssystem. Det skal betjenes med den elektriske strømforsyning.

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

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

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

### 2.2 El-forbindelse

#### ADVARSEL!

Risiko for brand og elektrisk stød.

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

Isolationsudstyret skal have en brydeafstand på mindst 3 mm.

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

#### Tilgængelige tilslutningskabler til installation eller udskiftning for Europa:

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

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

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

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

### 2.3 Brug

#### ADVARSEL!

Risiko for personskade, forbrændinger og elektrisk stød eller eksplosion.

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

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

#### ADVARSEL!

Risiko for beskadigelse af apparatet.

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

### 2.4 Vedligeholdelse og rengøring

#### ADVARSEL!

Risiko for personskade, 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 Pyrolyserengøring

### ADVARSEL!

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

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

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

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

## 2.6 Tilberedning med kombidamp

### ADVARSEL!

Risiko for forbrændinger og beskadigelse af apparatet.

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

## 2.7 Indvendig belysning

### ADVARSEL!

Risiko for elektrisk stød.

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

## 2.8 Service

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



## 2.9 Bortskaffelse

### ⚠ ADVARSEL!

Risiko for personskade eller kvælning.

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

- Tag stikket ud af kontakten.
- Klip netledningen af tæt ved apparatet og bortskaf den.
- Fjern lågelåsen for at forhindre, at børn eller kæledyr bliver fanget i apparatet.

## 3. INSTALLATION

### ⚠ ADVARSEL!

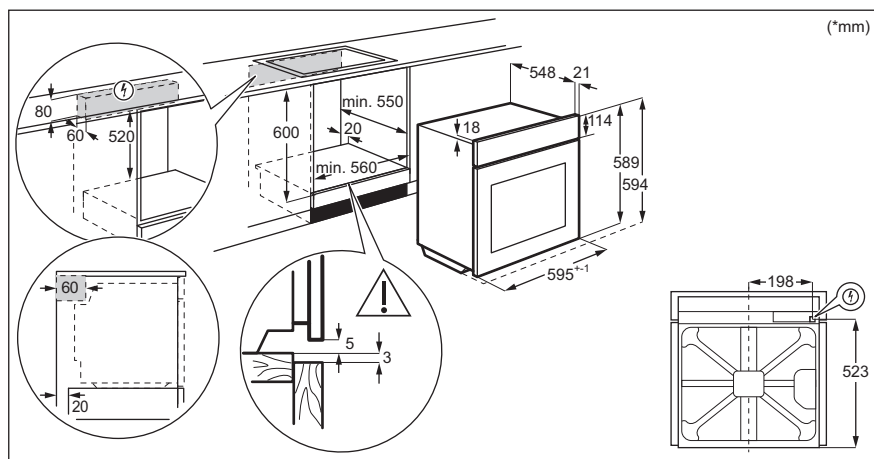
Se kapitlerne om sikkerhed.

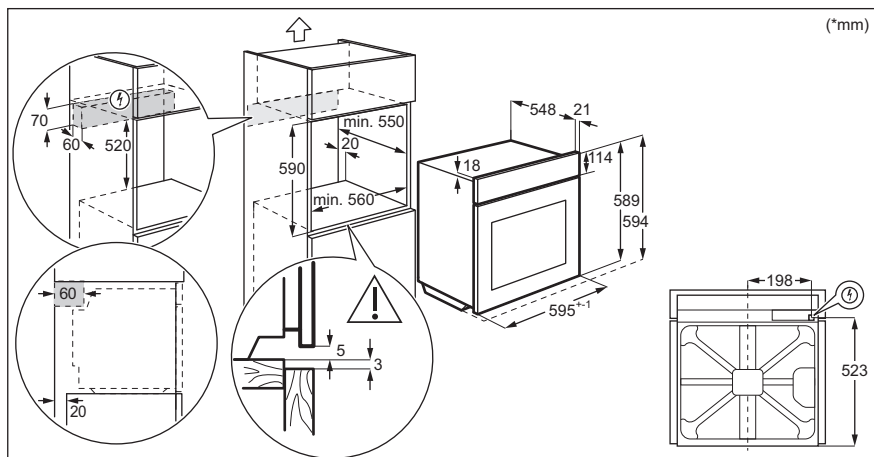
## 3.1 Indbygning



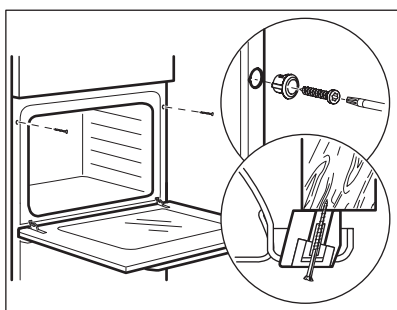
[www.youtube.com/electrolux](http://www.youtube.com/electrolux)  
[www.youtube.com/aeg](http://www.youtube.com/aeg)

How to install your AEG/Electrolux  
Oven - Column installation



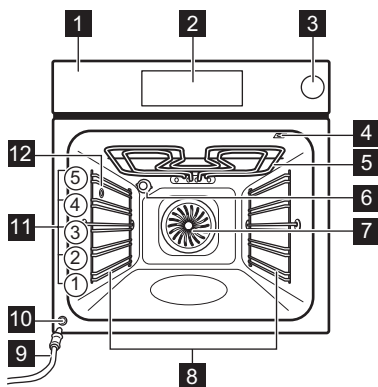


### 3.2 Fastgørelse af ovnen til skab



## 4. PRODUKTBESKRIVELSE

### 4.1 Oversigt over apparatet



- 1 Betjeningspanel
- 2 Elektronisk programur
- 3 Vandbeholder
- 4 Stik til termometer
- 5 Varmelegeme
- 6 Ovn-pære
- 7 Blæser
- 8 Ovnribbe, udtagelig
- 9 Afløbsrør
- 10 Afløbsventil
- 11 Ovn-riller
- 12 Dampåbning

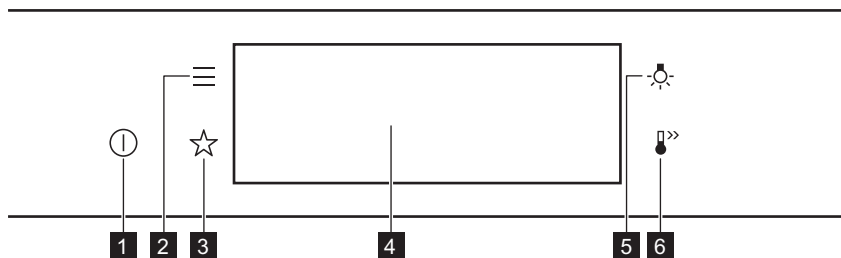
### 4.2 Tilbehør

- **Grillrist**  
Til 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.
- **Termometer**  
Til måling af, hvor gennemstegt maden er.
- **Teleskopskinner**  
Med teleskopskinnerne er det nemmere at sætte ovnristerne ind og tage dem ud.

## 5. BETJENINGSPANEL

### 5.1 Oversigt over betjeningspanel



1 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>	Skærm	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



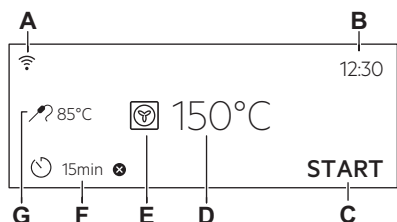
Tryk og hold inde

Rør overfladen med en fingerspids.

Lad fingerspids glide over overfladen.

Rør overfladen i 3 sekunder.

## 5.2 Skærm



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: Udskudt 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.

## 6. FØR BRUG FØRSTE GANG

### ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

### 6.1 Indledende rengøring

Trin 1	Trin 2	Trin 3
Fjern al tilbehøret fra ovnen og tag de udtagelige ovnrubber ud af ovnen.	Brug kun en mikrofiberklud, varmt vand og et mildt rengøringsmiddel til at rengøre apparatet og tilbehøret, .	Placér tilbehøret og de aftagelige ribber i apparatet.

### 6.2 Første tilslutning



Displayet viser velkomstmeddelelsen efter den første forbindelse.

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

### 6.3 Trådløs forbindelse

For at tilslutte apparatet skal du bruge:

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

Trin 1	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 ovnens fronttramme. Du kan også downloade appen direkte fra app store.
Trin 2	Følg instruktionerne i introduktionen til appen.
Trin 3	Tænd for apparatet.
Trin 4	Tryk på:  . Vælg: Indstillinger / Forbindelser.
Trin 5	 - skub eller tryk for at tænde: Wi-Fi.
Trin 6	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

## 6.4 Softwarelicenser



Softwaren i dette produkt indeholder komponenter, som er baseret på fri og open source-software. Electrolux anerkender bidragene fra de åbne software- og robotgrupper til udviklingsprojektet.

For at få adgang til kildekoden for disse gratis og åbne kildesoftwarekomponenter, hvis

licensbetingelser kræver offentliggørelse, og for at se deres fulde oplysninger om copyright og gældende licensbetingelser, bedes du gå ind på: <http://electrolux.opensoftwarerepository.com> (mappe NIUS).

## 6.5 Indledende forvarmning

Forvarm 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 time.
<b>Trin 3</b>	Indstil den maksimale temperatur for funktionen:  Lad ovnen være tændt i 15 min.

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

## 7. DAGLIG BRUG



### ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.



### 7.1 Indstilling: Ovnfunktioner


<b>Trin 1</b>	Tænd for ovnen. Displayet viser standardovnfunktionen.
<b>Trin 2</b>	Tryk på symbolet for ovnfunktionen for at gå ind i undermenuen.
<b>Trin 3</b>	Vælg varmfunktionen og tryk på: <b>OK</b> . Displayet viser: temperatur.
<b>Trin 4</b>	Indstil: temperatur. Tryk: <b>OK</b> .
<b>Trin 5</b>	Tryk på: <b>START</b> . Termometer - du kan når som helst tilslutte termometeret før eller under tilberedningen.
STOP - tryk for at slukke for ovnfunktionen.	
<b>Trin 6</b>	Sluk for ovnen.

### 7.2 Sådan indstilles: - 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>	Indstil dampovnfunktionen.
<b>Trin 3</b>	Tryk på: <b>OK</b> . Displayet viser temperaturindstillingerne.
<b>Trin 4</b>	Indstil temperaturen.
<b>Trin 5</b>	Tryk på: <b>OK</b> .
<b>Trin 6</b>	Tryk på vandbeholderens låg for at åbne den.
<b>Trin 7</b>	Kom vand i vandbeholderen til det maksimale niveau (omkring 900 ml), indtil signalet udsendes, eller displayet viser beskeden. Fyld ikke vandbeholderen til over dens maksimale kapacitet. Der er fare for vandlækage, overløb og møbelskader.
	<p> <b>ADVARSEL!</b></p> <p>Brug kun koldt postevand. Brug ikke filtreret (demineret) eller destilleret vand. Brug ikke andre væsker. Hæld ikke brændbare eller alkoholiske væsker i vandbeholderen.</p>
<b>Trin 8</b>	Skub vandbeholderen til dens oprindelige position.
<b>Trin 9</b>	Tryk på: <b>START</b> . Når ovnen når den indstillede temperatur, udsendes et signal.
<b>Trin 10</b>	Når vandbeholderen løber tør for vand, udsendes signalet. Fyld vandbeholderen igen.
<b>Trin 11</b>	Sluk for ovnen.
<b>Trin 12</b>	Tøm vandbeholderen, når tilberedningen med damp ender.
	<p> <b>ADVARSEL!</b></p> <p>Ovnen er varm. Der er risiko for forbrænding. Vær forsigtig, når du tømmer vandbeholderen.</p>
<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. Vent mindst 60 minutter efter hver gang efter brug for at forhindre det varme vand i at løbe ud fra afløbsventilen.

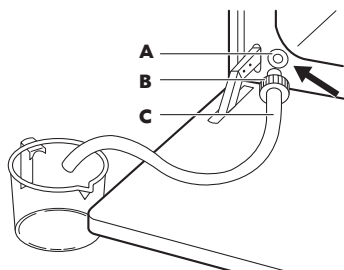
## 7.3 Vandtank

Lampe for vandtank	
	Tanken er fuld.
	Beholderen er halvt fuld.

Lampe for vandtank	
	Beholderen er tom. Påfyld beholderen.
Hvis du hælder for meget vand i beholderen, sender sikkerhedsafløbsventilen det overskydende vand til bunden af ovnrummet. Fjern vandet med en svamp.	

## Tøm vandbeholderen

- |        |   |
|--------|---|
| Trin 1 | Sluk for ovnen, lad den stå åben, og vent, til ovnen er kold.                                     |
| Trin 2 | Slut afløbsrøret (C) til afløbsventilen (A) gennem tilslutningen (B).                             |
| Trin 3 | Hold enden af røret under niveauet A, og tryk gentagne gange på B for at opsamle resterende vand. |
| Trin 4 | Tag C og B af, og tør ovnen med en blød svamp.  |



## 7.4 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:

- Vægtautomatik
- Termometer



Den grad, en ret tilberedes ved:

- Rød eller Mindre
- Medium
- Gennemstegt eller Mere






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

## 7.5 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.











Ovnfunktion	Applikation
 <b>Varmluft</b>	Bagning på op til tre ovnriller samtidig og til tørring af fødevarer. Indstil temperaturen 20 - 40°C lavere end ved Over-/undervarme.
 <b>Frosne madvarer</b>	Til tilberedning af sprøde færdigretter (f.eks. pommes frites, kartoffelbåde eller forårsruller).
 <b>Over-/undervarme</b>	Til bagning og stegning af mad på én ovnrille.
 <b>Undervarme</b>	Til bagning af kager med sprød bund og til henkogning.
 <b>Hævning af dej</b>	For at mindske tiden for hævnings af gærdej. Det forhindrer, at dejoverfladen bliver tør og holder dejen elastisk.







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

## SPECIALPROGRAMMER

Ovnfunktion	Applikation
 <b>Henkogning</b>	Til henkogning af grøntsager (f.eks. pickles).
 <b>Tørring</b>	Til tørring af skåret frugt, grøntsager og champignoner.
 <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 frosne madvarer.
 <b>Gratiner</b>	Til retter som lasagne eller kartoffelgratin. For at lave gratiner og til at brune.

Ovnfunktion	Applikation
 <b>Slow Cooking</b>	Til tilberedning af møre, saftige stege.
 <b>Holdes 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>Opvarmning med damp</b>	Genopvarmning af mad med damp forhindrer udtørring af overfladen. Varme fordeles på en mild og jævn måde, hvilket giver mulighed for at gendanne madens smag og aroma, som da den blev tilberedt. Denne funktion kan bruges til genopvarmning af maden direkte på en tallerken. Du kan genopvarme flere tallerkener ad gangen ved at bruge flere ovnrubber.
 <b>Pizza</b>	Pizza-bagning.
 <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>Fugtighed lav</b>	Funktionen er egnet til kød, fjerkræ, ovnretter og sammenkogte retter. Takket være kombinationen af damp og varme får kød en mør og saftig konsistens og en sprød skorpe.

### 7.6 Bemærkninger til: Fugtig varmluft

Denne funktion blev anvendt til at overholde kravene i energieffektivitetsklasse 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 oplysninger om tilberedning, Fugtig varmluft. Se kapitlet "Energieffektivitet", Energibesparelse for generelle anbefalinger til energibesparelse.

## 8. URFUNKTIONER

### 8.1 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.

Urfunktioner	Applikation
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.

### 8.2 Indstilling: Urfunktioner

#### Indstilling af uret

**Trin 1** Tryk på: Aktuel tid.

**Trin 2** Indstil tid. Tryk på: .

#### Indstilling af tilberedningstid


**Trin 1** Vælg ovnfunktion og indstil temperaturen.

**Trin 2** Tryk på: .

**Trin 3** Indstil tid. Tryk på: .

#### 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 på: Afslut handling.

**Trin 6** Vælg den foretrukne: Afslut handling.

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

#### Sådan udsættes tilberedningsstarten

**Trin 1** Indstil en ovnfunktion og temperaturen.

**Trin 2** Tryk på: .

## Sådan udsættes tilberedningsstarten

**Trin 3** Indstil tilberedningstiden.

**Trin 4** Tryk: ● ● ● .

**Trin 5** Tryk på: 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.

## 9. ANVENDELSE: TILBEHØR

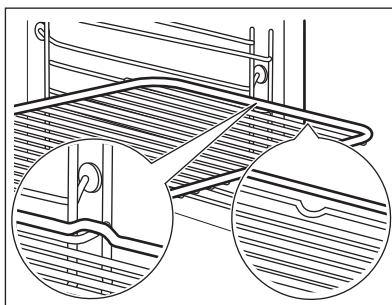
### 9.1 Isætning af tilbehør

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.

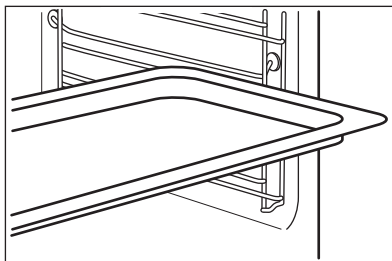
#### Grillrist:

Skub risten mellem ovnribbens skinner, og sørg for, at fødderne peges nedad.



**Bageplade / Dyb bradepande:**

Skub den dybe bradepande ind mellem ovnríb-  
bens skinner.



## 9.2 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 stue-  
temperatur.

Brug den ikke til flydende retter.

Under tilberedning skal det forblive i ret-  
ten.

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

### Anvendelse: Termometer

**Trin 1** Tænd for ovnen.

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

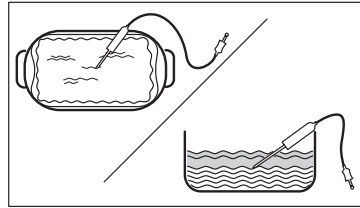
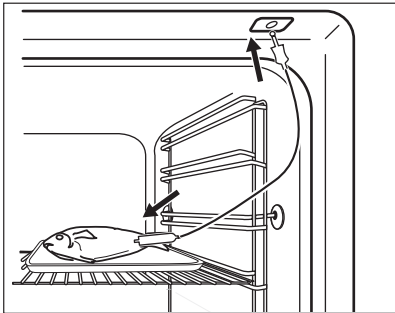
**Trin 3** Indsæt: Termometer.

#### 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 ovns forside.  
Displayet viser den aktuelle temperatur af: Termometer.

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

**Trin 6**

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

**Trin 7** Vælg muligheden og tryk gentagne gange på: **OK** for at gå til hovedskærmen.

**Trin 8** Tryk på: **START** .  
Når maden når den indstillede temperatur, udsendes et signal. Du kan vælge at stoppe eller fortsætte tilberedningen for at sikre, at maden er gennemstegt.

**Trin 9** 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.

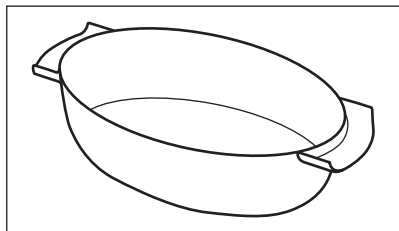
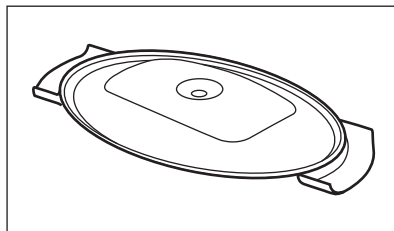
### 9.3 Tilbehør til tilberedning med damp



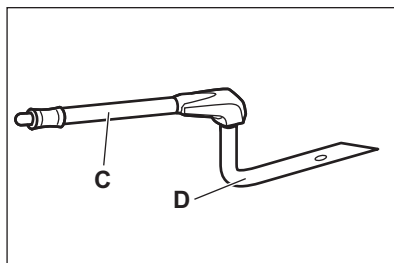
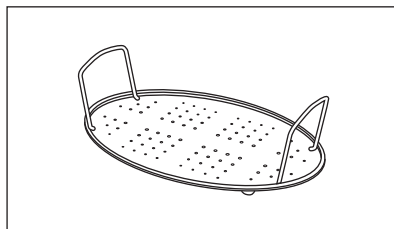
Dampsættets tilbehør leveres ikke sammen med ovnen. Kontakt den lokale forhandler for yderligere oplysninger.

### Ildfast fad til damptilberedning

Det ildfaste fad består af en glasskål (A), et låg (B), dyserør (C), dyse (D) og en stålgrill (E).

**Glasskål (A)****Låg (B)****Dyse, dyserør og stålgrill.**

Dyserør (C) er til tilberedning med damp, dyse (D) er til direkte tilberedning med damp.

**Stålgrill (E)**

- Stil ikke det varme fad på kolde/våde overflader.
- Hæld ikke kolde væsker i fadet, når det er varmt.
- Brug ikke fadet på en varm kogesektion.
- Rengør ikke fadet med skurepulver, skuresvampe og pulvere.

**9.4 Tilberedning med damp i et bagefad**

- |               |  |
|---------------|--|
| <b>Trin 1</b> | Stil bagepladen på stålristen, og dæk den til med låget. Sæt dyserøret i hullet i låget. Sæt bagepladen på den anden ribbe fra bunden. |
| <b>Trin 2</b> | Tilslut dyserøret til dampåbningen.  |
| <b>Trin 3</b> | Indstil ovnen til damptilberedning.  |

## 9.5 Direkte tilberedning med damp

Stil bagefadet på stålgrillen. Tilsæt noget vand. Brug ikke låget.

### ADVARSEL!

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

**Trin 1** Forbind dysen med dyserør. Tilslut dyserøret til dampåbningen.

**Trin 2** Sæt bagepladen på første eller anden rille fra bunden. Sørg for, at dyserøret ikke sidder fast. Hold dysen væk fra varmelegemet.

**Trin 3** Indstil ovnen til damptilberedning.

Når du tilbereder mad som f.eks. kylling, and, kalkun eller stor fisk, skal du sætte dysen inde i maden.

## 10. EKSTRAFUNKTIONER

### 10.1 Sådan gemmer du: Favoritter

Du kan gemme dine favoritindstillinger, som f.eks. ovnfunktionen, tilberedningstiden,

temperaturen eller rengøringsfunktionen. Du kan gemme 3 favoritindstillinger.

**Trin 1** Tænd for apparatet.

**Trin 2** Vælg den foretrukne indstilling.

**Trin 3** Tryk på: . Vælg: Favoritter.

**Trin 4** Vælg: Gem aktuelle indstillinger.

**Trin 5** Tryk på + for at føje indstillingen til listen over: Favoritter. Tryk på: **OK**.

 - tryk for at nulstille indstillingen.

 - tryk for at annullere indstillingen.

### 10.2 Panel lås

Denne funktion forhindrer en utilsigtet ændring af ovnfunktionen.

**Trin 1** Tænd for apparatet.

**Trin 2** Indstil en ovnfunktion.

**Trin 3** ,  - tryk samtidigt for at aktivere funktionen.

Gentag trin 3 for at slå funktionen fra.

### 10.3 Automatisk slukning

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





30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 245	5.5
250 - maksimum	3

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

## 10.4 Køleblæser

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

## 11. RÅD OG TIPS

### 11.1 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.

### 11.2 Fugtig varmluft


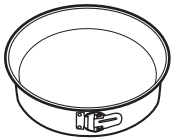

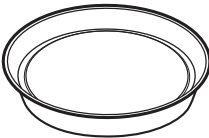
For at få de bedste resultater skal du følge forslagene angivet på nedenstående tabel.

		 (°C)		 (min.)
Søde boller, 16 stk.	bageplade eller bradepande	180	2	20 - 30
Boller, 9 stk.	bageplade eller bradepande	180	2	30 - 40
Pizza, frossen, 0,35 kg	grillrist	220	2	10 - 15
Roulade	bageplade eller bradepande	170	2	25 - 35
Brownie	bageplade eller bradepande	175	3	25 - 30
Soufflè, 6 stk.	keramiske ramekiner på grillrist	200	3	25 - 30
Sukkerbund til tærte	flanform på grillrist	180	2	15 - 25
Victoriakager	bageform på rist	170	2	40 - 50
Pocheret fisk, 0,3 kg	bageplade eller bradepande	180	3	20 - 25
Hel fisk, 0,2 kg	bageplade eller bradepande	180	3	25 - 35
Fiskefilet, 0,3 kg	pizzaform på rist	180	3	25 - 30

		 (°C)		 (min.)
Pocheret kød, 0,25 kg	bageplade eller bradepande	200	3	35 - 45
Shashlik, 0,5 kg	bageplade eller bradepande	200	3	25 - 30
Småkager, 16 stk.	bageplade eller bradepande	180	2	20 - 30
Makroner, 24 stk.	bageplade eller bradepande	180	2	25 - 35
Muffins, 12 stk.	bageplade eller bradepande	170	2	30 - 40
Madtærte, 20 stk.	bageplade eller bradepande	180	2	25 - 30
Småkager af mørdej, 20 stk.	bageplade eller bradepande	150	2	25 - 35
Små tærter, 8 stk.	bageplade eller bradepande	170	2	20 - 30
Grøntsager, pocherede, 0,4 kg	bageplade eller bradepande	180	3	35 - 45
Vegetarisk omelet	pizzaform på rist	200	3	25 - 30
Grøntsager fra Middelhavslændene, 0,7 kg	bageplade eller bradepande	180	4	25 - 30

### 11.3 Fugtig varmluft - anbefalet tilbehør








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

			
<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

### 11.4 Madlavningstabeller for testinstitutter

Information til testinstitutter

Test i henhold til IEC 60350-1.

				 ( °C)	 (min)	
Små kager i form, 20 stk./plade	Over-/under-varme	Bageplade	3	170	20 - 35	-
Små kager i form, 20 stk./plade	Varmluft	Bageplade	3	150 - 160	20 - 35	-
Små kager i form, 20 stk./plade	Varmluft	Bageplade	2 og 4	150 - 160	20 - 35	-
Æbletærte, 2 forme Ø20 cm	Over-/under-varme	Grillrist	2	180	70 - 90	-
Æbletærte, 2 forme Ø20 cm	Varmluft	Grillrist	2	160	70 - 90	-
Fedtfattig sandkage, kageform Ø 26 cm	Over-/under-varme	Grillrist	2	170	40 - 50	Forvarm ovnen i 10 min.
Fedtfattig sandkage, kageform Ø 26 cm	Varmluft	Grillrist	2	160	40 - 50	Forvarm ovnen i 10 min.
Fedtfattig sandkage, kageform Ø 26 cm	Varmluft	Grillrist	2 og 4	160	40 - 60	Forvarm ovnen i 10 min.
Smørkager	Varmluft	Bageplade	3	140 - 150	20 - 40	-
Smørkager	Varmluft	Bageplade	2 og 4	140 - 150	25 - 45	-
Smørkager	Over-/under-varme	Bageplade	3	140 - 150	25 - 45	-
Toast, 4 - 6 stykker	Grillstegning	Grillrist	4	maks.	1 - 5	Forvarm ovnen i 10 min.
Burgerbøf, 6 stk., 0,6 kg	Grillstegning	Grillrist, bradepande	4	maks.	20 - 30	Stil grillristen på den fjerde rille, og bradepanden på den tredje rille i ovnen. Vend madvaren, når halvdel af tilberedningstiden er gået. Forvarm ovnen i 10 min.

## 12. VEDLIGEHOLDELSE OG RENGØRING

### ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

### 12.1 Bemærkninger om rengøring



Rengøringsmidler

Rengør ovnens front med en mikrofiberklud med varmt vand og et mildt rengøringsmiddel.

Brug en rengøringsmiddelopløsning til at rengøre metaloverflader.

Rengør pletter med et mildt rengøringsmiddel.



Hverdagsbrug

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

Damp kan sætte sig som fugt i ovnen eller på ovnruderne. Lad ovnen være tændt 10 minutter inden tilberedning for at mindske kondenseringen. 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.

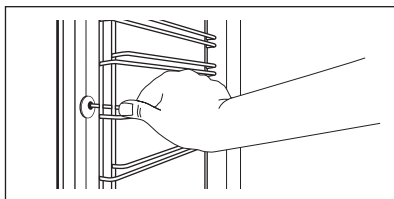
Rengør ikke non stick-tilbehøret med slibende rengøringsmiddel eller genstande med skarpe kanter.

### 12.2 Fjernelse: Ovnribber

Fjern ovnribberne, så ovnen kan rengøres.

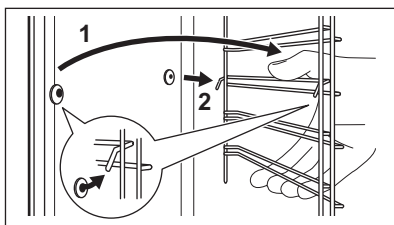
**Trin 1** Sluk for ovnen, og vent, til den er kold.

**Trin 2** Træk forenden af ribben væk fra sidevæggen.



**Trin 3** Træk den bageste ende af ovnribben væk fra sidevæggen, og tag den ud.

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



## 12.3 Anvendelse: Pyrolyserengøring

Rengør ovnen med Pyrolyserengøring.

### ⚠ ADVARSEL!

Der er risiko for forbrænding.

### ⚠ FORSIGTIG!


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

### Før Pyrolyserengøring:

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

Fjern al tilbehør fra ovnen.

Rengør ovnbunden og det indvendige lågeglas med varmt vand, en blød klud og et mildt rengøringsmiddel.

Trin 1	Trin 2	Trin 3
Tænd for ovnen.	Tryk på:  / Rengøring.	Vælg rengøringstilstanden.
Valgmulighed	Rengøringstilstand	Varighed
Pyrolyserengøring, kort	Let rengøring	1 h
Pyrolyserengøring, normal	Normal rengøring	1 h 30 min
Pyrolyserengøring, intens	Grundig rengøring	2 h 30 min

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

STOP – tryk for at stoppe rengøringen, før den er færdig.  
Brug ikke ovnen, før lågelås-symbolet forsvinder fra displayet.

### Når rengøringen slutter:

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

Rengør ovnrummet med en blød klud.

Fjern resterne fra bunden af ovnrummet.

## 12.4 Rengøring: Vandtank

**Trin 1** Sluk for ovnen.





<b>Trin 2</b>	Stil en dyb bradepande under dampåbningen.
<b>Trin 3</b>	Hæld vand i vandbeholderen: 850 ml. Tilsæt citronsyre: 5 tsk. Vent i 60 min.
<b>Trin 4</b>	Tænd for ovnen, og indstil funktionen: Fugtighed lav. Stil temperaturen på 230 °C. Sluk for ovnen efter 25 minutter og vent, til den er kold.
<b>Trin 5</b>	Tænd for ovnen, og indstil funktionen: Fugtighed lav. Stil temperaturen på mellem 130 og 230 °C. Sluk for ovnen efter 10 minutter og vent, til den er kold.

 Tøm vandbeholderen efter hver damptilberedning for at forhindre kalkrester.

### Når rengøringen slutter:

Sluk for ovnen. Tøm vandtanken. Se kapitlet Daglig brug, "Tømmning af vandtanken". Skyl vandtanken og fjern kalkresterne med en blød klud. Rengør afløbsrøret med varmt vand og mildt opvaskemiddel.

Se intervallet af vandets hårdhed (dH) med det tilsvarende niveau af kalkaflejring og vandkvalitet i tabellen nedenfor. Fyld vandbeholderen med flaskevand, når vandets hårdhed overstiger niveau 4.

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

## 12.5 Husk rengøring

Når påmindelsen vises, anbefales rengøring.

Brug funktionen: Pyrolyserengøring.

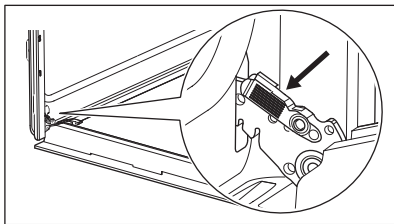
## 12.6 Fjernelse og installation: Låge

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

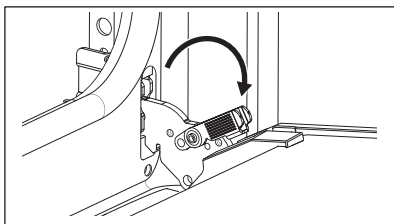
### FORSIGTIG!

Brug ikke ovnen uden glaspanelerne.

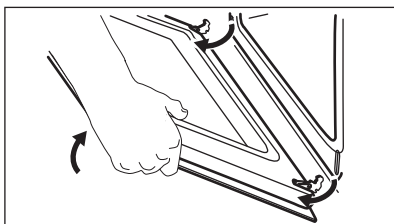
**Trin 1** Åbn lågen helt, og hold begge hængsler.



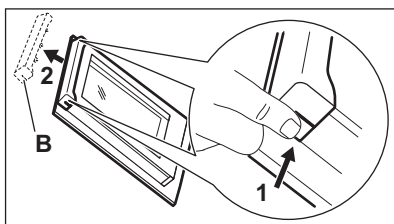
**Trin 2** Løft og træk i låsene, indtil de klikker.



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

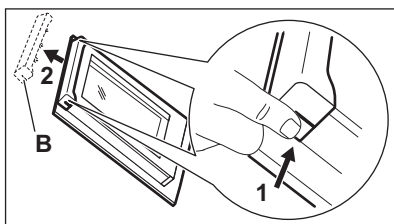


**Trin 4** Læg lågen på en blød klud på en stabil overflade.

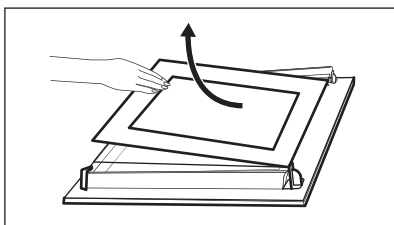


**Trin 5** Hold i begge sider af lågelisten (B) i lågens overkant, og tryk indad, indtil låsehagen slipper.

**Trin 6** Træk lågelisten fremad, og tag den ud.



**Trin 7** Hold i overkanten af lågens glaspaneler, og træk dem forsigtigt ud et ad gangen. Start med det øverste panel. Sørg for, at glasset glider helt ud af støtterne.



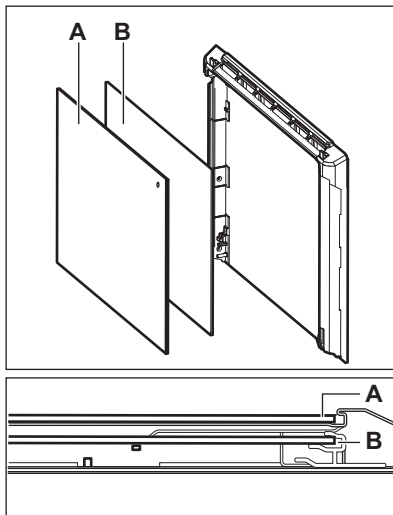
**Trin 8** Rengør glaspanelerne med vand og sæbe. Tør glaspanelerne omhyggeligt. Glaspanelerne må ikke komme i opvaskemaskinen.

**Trin 9**

Montér glaspanelerne og ovnlågen efter rengøring.

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

Sørg for at sætte glaspanelerne (A og B) på plads i den rigtige rækkefølge. Se efter symbolet / trykket på siden af glaspanelet, da hvert glaspanel ser forskelligt ud for at gøre afmonteringen og monteringen lettere. Når den er korrekt installeret, klikker lågelisten. Sørg for at sætte det midterste glaspanel i de rigtige lejer.



## 12.7 Udskiftning: Lampe

### ⚠ ADVARSEL!

Risiko for elektrisk stød  
Pæren kan være varm.

Hold altid halogenpæren med en klud for at forhindre fedtresten i at brænde fast på pæren.

### 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.

## Baglampe

Trin 1	Drej glasset, og tag det af.
Trin 2	Rengør glasdækslet.
Trin 3	Udskift pæren med en passende 300 °C varmekfast pære.
Trin 4	Montér glasdækslet.



## 13. FEJLFINDING

### ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

### 13.1 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. Se tilslutningsdiagrammet.

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

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: Ovpære.



#### Rengøring



##### Beskrivelse

Der er vand i ovnrummet.

Tilberedning med damp virker ikke.

Tilberedning med damp virker ikke.

Det tager mere end tre minutter at tømme vandbeholderen eller vandlækager fra dampåbningen.



##### Afhjælpning




Der er for meget vand i vandtanken.

Der er ingen kalkrester i dampåbningen.

Der er vand i vandbeholderen.

Der er ingen kalkrester i dampåbningen. Rengør vandbeholderen.



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

 <b>Problemer med Wi-Fi-signal</b>	
 <b>Mulig årsag</b>	 <b>Afhjælpning</b>
Problem med trådløst netværkssignal.	Kontrollér, om din mobile enhed er tilsluttet det trådløse netværk. Kontrollér dit trådløse netværk og router. Genstart routeren.
Der er installeret en ny router, eller routerkonfigurationen er ændret.	For at konfigurere apparatet og mobilenheden igen, se kapitlet "Før første brug", Trådløs forbindelse.
Det trådløse netværkssignal er svagt.	Flyt routeren så tæt på apparatet som muligt.
Det trådløse signal afbrydes af en anden mikrobølgeovn i nærheden af apparatet.	Sluk for mikrobølgeovnen. Undgå at bruge en anden mikrobølgeovn og apparatets fjernbetjening på samme tid. Mikrobølgeovne afbryder Wi-Fi-signalet.

## 13.2 Håndtering: Fejlkode

Når softwarefejlen opstår, viser displayet en fejlmeddelelse.

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

 <b>Kode og beskrivelse</b>	 <b>Afhjælpning</b>
C2 - Termometer er i ovnrummet under Pyrolyserengøring.	Fjern Termometer.
C3 - lågen er ikke helt lukket under Pyrolyserengøring.	Luk lågen.
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

F602, F603 - Wi-Fi er ikke tilgængelig.



### Afhjælpning

Sluk og tænd for ovnen.

## 13.3 Servicedata

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

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

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

Model (MOD.) .....

Produktnummer (PNC) .....

Serienummer (S.N.) .....

## 14. ENERGIEFFEKTIV

### 14.1 Produktoplysninger og produktoplysningsark

Leverandørens navn	Electrolux	
Identifikation af model	EO92PCK 949494848 EOK9S4X0 949494847	
Energieffektivitetsindeks	81.2	
Energieffektivitetsklasse	A+	
Energiforbrug med en standardmængde, almindelig tilstand	0.93 kWh/cyklus	
Energiforbrug med en standardmængde, blæsertungen tilstand	0.69 kWh/cyklus	
Antal ovnrum	1	
Varmekilde	Elektricitet	
Lydstyrke	72 l	
Type ovn	Indbygningsovn	
Vægt	EO92PCK	33.7 kg
	EOK9S4X0	33.9 kg

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

## 14.2 Energibesparelse



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

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

Brug køkkengrej af metal for at øge energibesparelsen.

Forvarm om muligt ikke ovnen inden tilberedning.

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

### Tilberedning med blæser

Brug om muligt tilberedningsfunktionerne med blæser for at spare energi.

### Restvarme

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

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

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

Brug restvarmen til at opvarme andre retter.

### Hold maden varm

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

### Tilberedning med slukket lampe

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

### Fugtig varmluft

Denne funktion er beregnet til at spare energi under madlavning.

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

## 15. MENUSTRUKTUR

### 15.1 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.

## 15.2 Undermenu for: Rengøring

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

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

## 15.4 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 fjernbetjent tilstand 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.

## 15.5 Undermenu for: Opsætning

Undermenu	Beskrivelse
Sprog	Indstiller ovnens sprog.
Lysstyrke display	Indstiller displayets lysstyrke

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

## 15.6 Undermenu for: Service

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

## 16. DET ER NEMT!


### Inden første anvendelse skal du indstille:

Sprog	Lysstyrke display	Panelsignal	Signal volume	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

<b>Hurtig start</b>	Tænd for ovnen og begynd tilberedningen med funktionens standardtemperatur og -tid.	<b>Trin 1</b> Tryk på og hold: ①.	<b>Trin 2</b>  ... - vælg den foretrukne funktion.	<b>Trin 3</b> Tryk på: START .
<b>Hurtigt sluk</b>	Sluk for ovnen, enhver skærm eller meddelelse, til enhver tid.	① - tryk og hold nede, indtil ovnen slukker.		

### Start tilberedning

<b>Trin 1</b> ① - tryk for at tænde ovnen.	<b>Trin 2</b>  ... - vælg ovnfunktion.	<b>Trin 3</b> °C - indstil temperaturen.	<b>Trin 4</b> OK - tryk for at bekræfte.	<b>Trin 5</b> START - tryk for at starte tilberedning.
--	---	--	--	--

### Tilberedning med damp

Hæld koldt vand fra hanen i vandbeholderen. Følg anvisningerne på displayet.




Opvarmning med damp	Pizza	Brød	Fugtighed lav
Genopvarm maden.			Tilberedning med damp. Sætter fart på tilberedningen.

### Tilberedning med damp

130 °C	200 - 220 °C	150 - 210 °C	160 - 200 °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**.

## 17. 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.

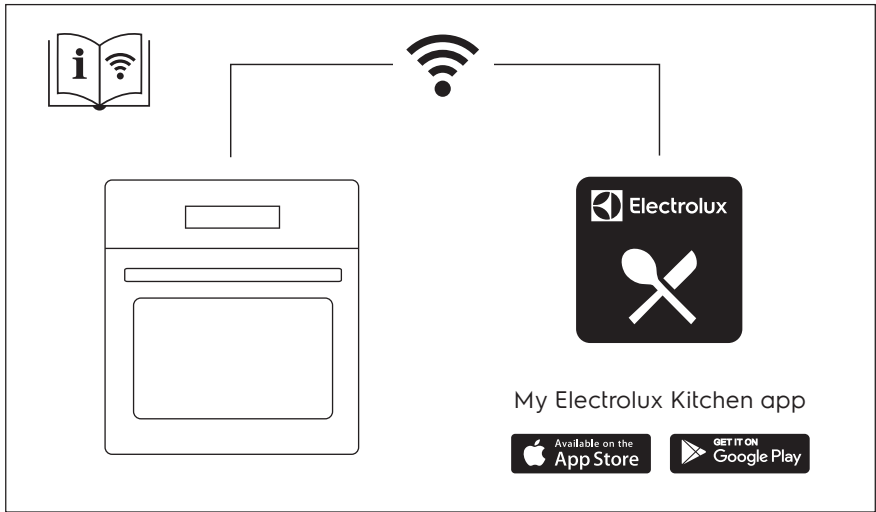


Subject to change without notice.

## CONTENTS

1. SAFETY INFORMATION.....	42
2. SAFETY INSTRUCTIONS.....	44
3. INSTALLATION.....	47
4. PRODUCT DESCRIPTION.....	49
5. CONTROL PANEL.....	49
6. BEFORE FIRST USE.....	51
7. DAILY USE.....	52
8. CLOCK FUNCTIONS.....	57
9. HOW TO USE: ACCESSORIES.....	58
10. ADDITIONAL FUNCTIONS.....	62
11. HINTS AND TIPS.....	63
12. CARE AND CLEANING.....	66
13. TROUBLESHOOTING.....	70
14. ENERGY EFFICIENCY.....	73
15. MENU STRUCTURE.....	74
16. IT'S EASY!.....	76
17. ENVIRONMENTAL CONCERNS.....	77





## 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 mains power supply cable is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its Authorised Service Centre or similarly qualified persons to avoid an electrical hazard.
- **WARNING:** Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.
- **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements or the surface of the appliance cavity.
- Always use oven gloves to remove or insert accessories or ovenware.
- Use only the food sensor (core temperature sensor) recommended for this appliance.
- To remove the shelf supports first pull the front of the shelf support and then the rear end away from the side walls. Install the shelf supports in the opposite sequence.
- Do not use a steam cleaner to clean the appliance.
- Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the glass door since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.
- Before pyrolytic cleaning, remove all accessories and excessive deposits/spills from the appliance cavity.

## 2. SAFETY INSTRUCTIONS

### 2.1 Installation

#### **WARNING!**

Only a qualified person must install this appliance.

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

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

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

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

### 2.2 Electrical connection

#### **WARNING!**

Risk of fire and electric shock.

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

- The isolation device must have a contact opening width of minimum 3 mm.
- Fully close the appliance door before you connect the mains plug to the mains socket.
- This appliance is supplied with a main plug and a main cable.

**Cable types applicable for installation or replacement for Europe:**

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

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

Total power (W)	Section of the cable (mm <sup>2</sup> )
maximum 1380	3x0.75
maximum 2300	3x1
maximum 3680	3x1.5

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

### 2.3 Use

**⚠ WARNING!**

Risk of injury, burns and electric shock or explosion.

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

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

**⚠ WARNING!**

Risk of damage to the appliance.

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

### 2.4 Care and cleaning

**⚠ WARNING!**

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

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

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

## 2.5 Pyrolytic cleaning

### **WARNING!**

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

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

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

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

## 2.6 Steam Cooking

### **WARNING!**

Risk of burns and damage to the appliance.

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

## 2.7 Internal lighting

### **WARNING!**

Risk of electric shock.

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

## 2.8 Service

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

## 2.9 Disposal

### **WARNING!**

Risk of injury or suffocation.

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

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

### 3. INSTALLATION

**⚠ WARNING!**

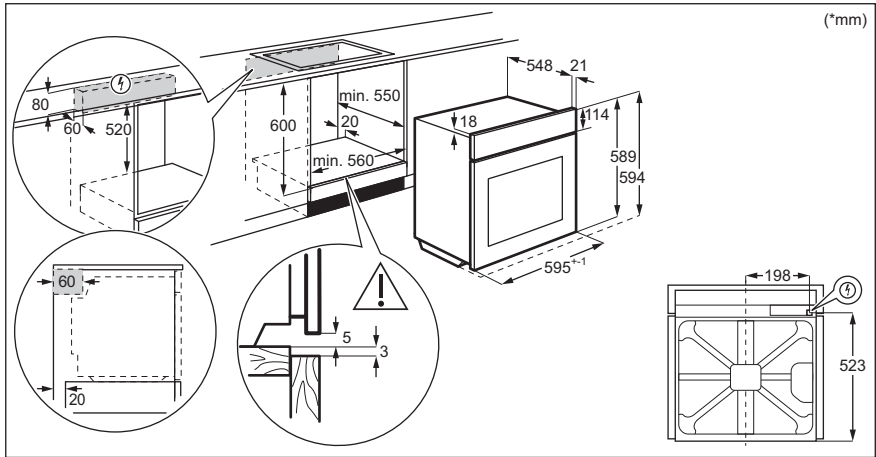
Refer to Safety chapters.

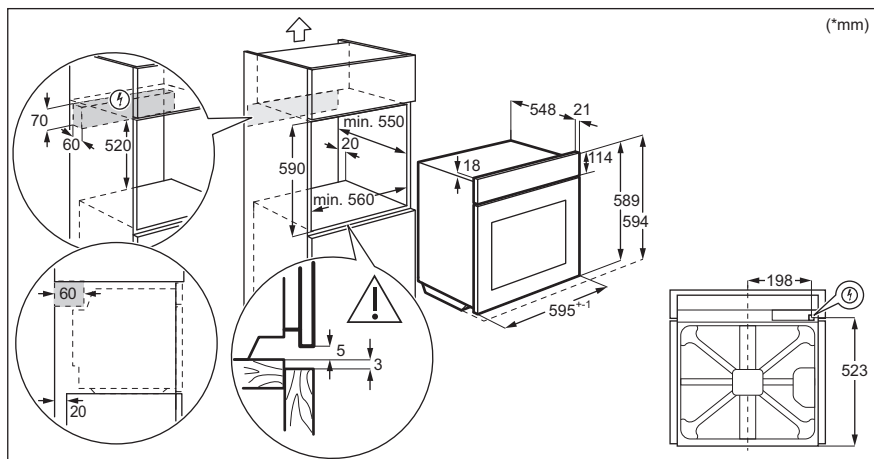
#### 3.1 Building in



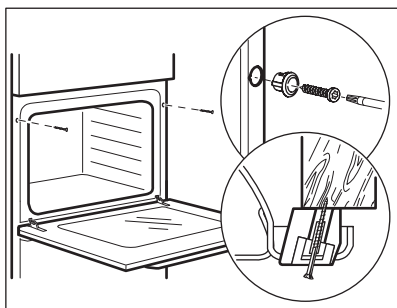
[www.youtube.com/electrolux](http://www.youtube.com/electrolux)  
[www.youtube.com/aeg](http://www.youtube.com/aeg)

How to install your AEG/Electrolux  
Oven - Column installation





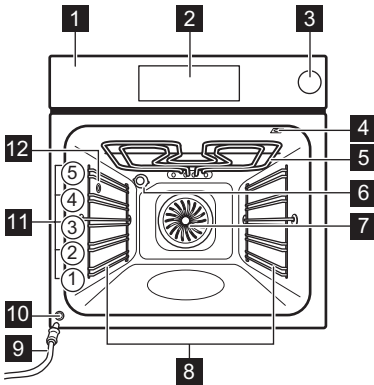
### 3.2 Securing the oven to the cabinet





## 4. PRODUCT DESCRIPTION

### 4.1 General overview



- 1 Control panel
- 2 Electronic programmer
- 3 Water drawer
- 4 Socket for the food sensor
- 5 Heating element
- 6 Lamp
- 7 Fan
- 8 Shelf support, removable
- 9 Draining pipe
- 10 Water outlet valve
- 11 Shelf positions
- 12 Steam inlet

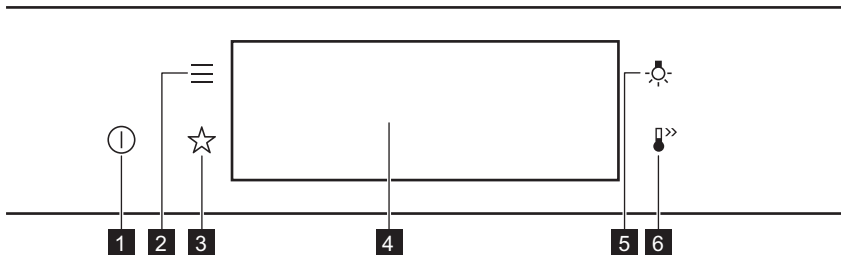
### 4.2 Accessories

- **Wire shelf**  
For cookware, cake tins, roasts.
- **Baking tray**  
For cakes and biscuits.
- **Grill- / Roasting pan**  
To bake and roast or as pan to collect fat.
- **Patisserie tray**

- For rolls, pretzels and small pastries.
- **Food sensor**  
To measure how far the food is cooked.
- **Telescopic runners**  
With the telescopic runners you can put in and remove the shelves more easily.

## 5. CONTROL PANEL

### 5.1 Control panel overview



1 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**

Touch the surface with fingertip.



**Move**

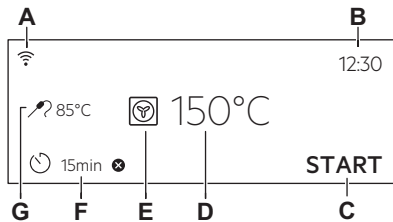
Slide fingertip over the surface.



**Press and hold**

Touch the surface for 3 seconds.

## 5.2 Display



Display with key functions set.

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

### Display indicators

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



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.

---

## 6. BEFORE FIRST USE

### **WARNING!**

Refer to Safety chapters.

### 6.1 Initial Cleaning

Step 1	Step 2	Step 3
Remove all accessories and removable shelf supports from the appliance.	Clean the appliance and the accessories only with a microfibre cloth, warm water and a mild detergent.	Place the accessories and the removable shelf supports in the appliance.

### 6.2 First connection



The display shows welcome message after the first connection.

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

### 6.3 Wireless connection

To connect the appliance you need:

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

<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

## 6.4 Software licences

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

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

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


## 6.5 Initial preheating

Preheat the empty oven before the first use.


---

**Step 1** Remove all accessories and removable shelf supports from the oven.


---

**Step 2** Set the maximum temperature for the function:   
Let the oven operate for 1 h.

---

**Step 3** 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.

---

## 7. DAILY USE

### **WARNING!**

Refer to Safety chapters.

## 7.1 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: . The display shows: temperature.


---

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

---

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

---

 - press to turn off the heating function.

---

**Step 6** Turn off the oven.

---

## 7.2 How to set: 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** Set the steam heating function.

---

<b>Step 3</b>	Press: <b>OK</b> . The display shows the temperature settings.
<b>Step 4</b>	Set the temperature.
<b>Step 5</b>	Press: <b>OK</b> .
<b>Step 6</b>	Press the cover of the water drawer to open it.
<b>Step 7</b>	Fill the water drawer with cold water to the maximum level (around 900 ml) until the signal sounds or the display shows the message. Do not fill the water drawer over its maximum capacity. There is a risk of water leakage, overflow and furniture damage.
<div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <p> <b>WARNING!</b></p> <p>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.</p> </div>	
<b>Step 8</b>	Push the water drawer to its initial position.
<b>Step 9</b>	Press: <b>START</b> . 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.
<b>Step 11</b>	Turn off the oven.
<b>Step 12</b>	Empty the water drawer after cooking ends.
<div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <p> <b>WARNING!</b></p> <p>The oven is hot. There is a risk of burns. Be careful when you empty the water drawer.</p> </div>	
<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. Wait for at least 60 minutes after each use to prevent hot water from exiting the water outlet valve.

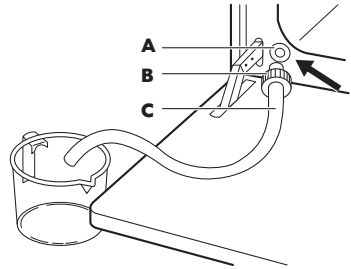
## 7.3 Water tank

Water tank indicator	
	The tank is full.
	The tank is half full.

Water tank indicator	
	The tank is empty. Refill the tank.
<p>If you put too much water into the tank, the safety outlet moves the excess water to the bottom of the cavity. Remove the water with a sponge.</p>	

## Emptying the water tank

- Step 1** Turn off the oven, leave it with the door open and wait until the oven is cold.
- Step 2** Connect the draining pipe (C) to the outlet valve (A) through the connector (B).
- Step 3** Keep the end of the pipe below the level of A and push B repeatedly to collect remaining water.
- Step 4** Detach the C and B and dry the oven with a soft sponge.



## 7.4 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:

- Weight Automatic
- Food Sensor



The degree to which a dish is cooked:






- Rare or Less
- Medium
- Well done or More

- Step 1** Turn on the oven.
- Step 2** Press: .
- Step 3** Press: . Enter: Assisted Cooking.
- Step 4** Choose a dish or a food type.
- Step 5** Press: START.

## 7.5 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.




Heating function	Application
 <b>True Fan Cooking</b>	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.
 <b>Frozen Foods</b>	To make convenience food (e.g., french fries, potato wedges or spring rolls) crispy.
 <b>Conventional Cooking</b>	To bake and roast food on one shelf position.
 <b>Bottom Heat</b>	To bake cakes with crispy bottom and to preserve food.
 <b>Dough Proving</b>	To speed up the rising of the yeast dough. It prevents dough surface from drying and keeps the dough elastic.







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

## SPECIALS

Heating function	Application
 <b>Preserving</b>	To preserve vegetables (e.g., pickles).
 <b>Dehydrating</b>	To dry sliced fruit, vegetables and mushrooms.
 <b>Plate Warming</b>	To preheat plates for serving.
 <b>Defrost</b>	To defrost food (vegetables and fruit). The defrosting time depends on the amount and size of the frozen food.
 <b>Au Gratin</b>	For dishes such as lasagna or potato gratin. To make gratins and to brown.

Heating function	Application
 <b>Slow Cooking</b>	To prepare tender, succulent roasts.
 <b>Keep Warm</b>	To keep food warm.
 <b>Moist Fan Baking</b>	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
 <b>Steam Regenerating</b>	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.
 <b>Pizza Function</b>	Baking pizza.
 <b>Bread Baking</b>	Use this function to prepare bread and bread rolls with a very good professional-like result in terms of crispiness, colour and crust gloss.
 <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.

### 7.6 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.



## 8. CLOCK FUNCTIONS

### 8.1 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.

Clock function	Application
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.

### 8.2 How to set: Clock functions

#### How to set the clock

**Step 1** Press: Time of day.

**Step 2** 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: .

### How to delay start of cooking

**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.

## 9. HOW TO USE: ACCESSORIES

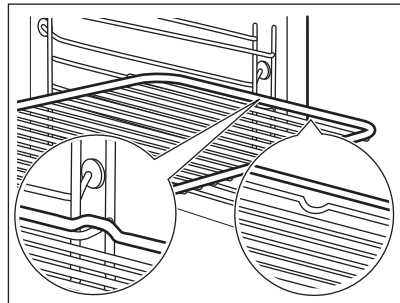
### 9.1 Inserting accessories

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.

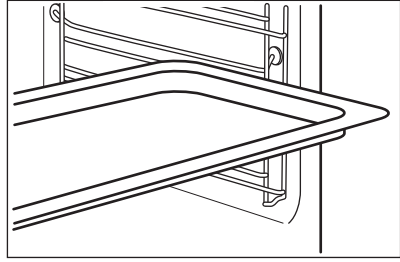
#### Wire shelf:

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



**Baking tray / Deep pan:**

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



**9.2 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.

**How to use: Food Sensor**

**Step 1** Turn on the oven.

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

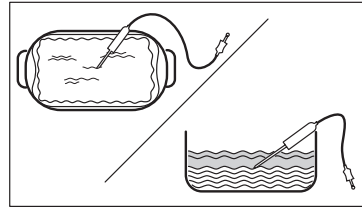
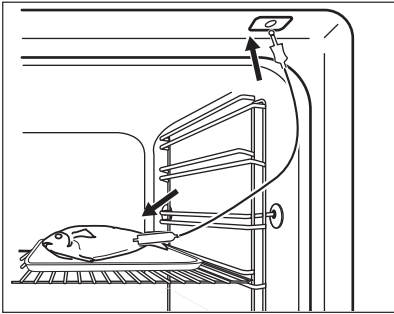
**Step 3** Insert: Food Sensor.

**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.

### 9.3 Accessories for steam cooking

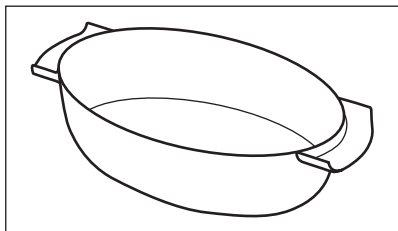


The steam kit accessories are not supplied with the oven. For more information, please contact your local supplier.

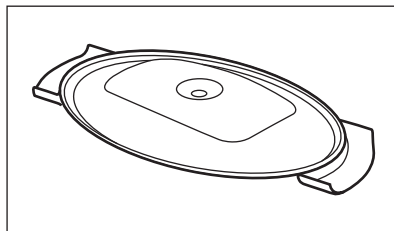
### The dietary baking dish for steam cooking functions

Dietary Baking dish consists of a glass bowl (A), a lid (B), injector tube (C), injector (D), and a steel grill (E).

**Glass bowl (A)**

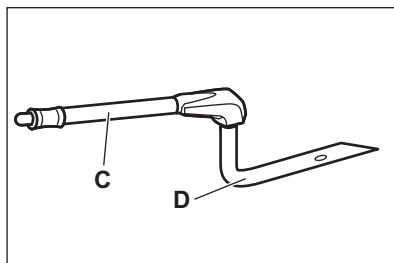


**Lid (B)**

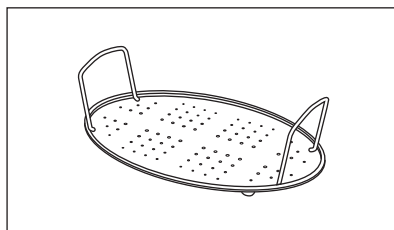


**Injector, injector tube, and a steel grill.**

Injector tube (C) is for steam cooking, injector (D) is for direct steam cooking.



**Steel grill (E)**



- Do not put the hot baking dish on cold / wet surfaces.
- Do not pour cold liquids into the baking dish when it is hot.
- Do not use the baking dish on a hot cooking surface.

- Do not clean the baking dish with abrasives, scourers and powders.

### **9.4 Steam cooking in a dietary baking dish**

- |               |   |
|---------------|---|
| <b>Step 1</b> | Put the baking dish on the steel grill and cover it with the lid. Put the injector tube into the hole in the lid. Put the baking dish onto the second shelf position from the bottom. |
| <b>Step 2</b> | Connect the injector tube to the steam inlet.   |
| <b>Step 3</b> | Set the oven for the steam cooking function.  |

## 9.5 Direct steam cooking

Put the baking dish on the steel grill. Add some water. Do not use the lid.

### **WARNING!**

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

- |               |   |
|---------------|---|
| <b>Step 1</b> | Connect injector with injector tube. Connect injector tube to the steam inlet.  |
| <b>Step 2</b> | Put the baking dish onto the first or second shelf position from the bottom. Make sure that injector tube is not jammed. Keep the injector away from the heating element. |
| <b>Step 3</b> | Set the oven for the steam cooking function.  |


When you cook food such as chicken, duck, turkey or large fish, put the injector inside the food.


## 10. ADDITIONAL FUNCTIONS

### 10.1 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.



- |               |  |
|---------------|--|
| <b>Step 1</b> | Turn on the appliance.   |
| <b>Step 2</b> | Select the preferred setting.  |
| <b>Step 3</b> | Press:  . Select: Favourites. |
| <b>Step 4</b> | Select: Save current settings.   |
| <b>Step 5</b> | Press + to add the setting to the list of: Favourites. Press <b>OK</b> .                                       |

 - press to reset the setting.

 - press to cancel the setting.

### 10.2 Function lock

This function prevents an accidental change of the heating function.

- |               |   |
|---------------|---|
| <b>Step 1</b> | Turn on the appliance.  |
| <b>Step 2</b> | Set a heating function.   |
| <b>Step 3</b> |  ,  - press at the same time to turn on the function. |

To turn off the function repeat step 3.

### 10.3 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)



(h)

30 - 115

12.5

120 - 195

8.5

200 - 245

5.5

250 - maximum

3

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

### 10.4 Cooling fan

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

## 11. HINTS AND TIPS

### 11.1 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.

### 11.2 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

20 - 30

Rolls, 9 pieces

baking tray or dripping pan

180

2

30 - 40

Pizza, frozen, 0.35 kg

wire shelf

220

2

10 - 15

Swiss Roll

baking tray or dripping pan

170

2

25 - 35

Brownie

baking tray or dripping pan

175

3

25 - 30

Soufflè, 6 pieces

ceramic ramekins on wire shelf

200

3

25 - 30

Sponge flan base

flan base tin on wire shelf

180

2

15 - 25

Victoria sandwich

baking dish on wire shelf

170

2

40 - 50

Poached fish, 0.3 kg

baking tray or dripping pan

180

3

20 - 25

Whole fish, 0.2 kg

baking tray or dripping pan

180

3

25 - 35






Fish fillet, 0.3 kg

pizza pan on wire shelf

180

3

25 - 30

		 (°C)		 (min)
Poached meat, 0.25 kg	baking tray or dripping pan	200	3	35 - 45
Shashlik, 0.5 kg	baking tray or dripping pan	200	3	25 - 30
Cookies, 16 pieces	baking tray or dripping pan	180	2	20 - 30
Macaroons, 24 pieces	baking tray or dripping pan	180	2	25 - 35
Muffins, 12 pieces	baking tray or dripping pan	170	2	30 - 40
Savory pastry, 20 pieces	baking tray or dripping pan	180	2	25 - 30
Short crust biscuits, 20 pieces	baking tray or dripping pan	150	2	25 - 35
Tartlets, 8 pieces	baking tray or dripping pan	170	2	20 - 30
Vegetables, poached, 0.4 kg	baking tray or dripping pan	180	3	35 - 45
Vegetarian omelette	pizza pan on wire shelf	200	3	25 - 30
Mediterranean vegetables, 0.7 kg	baking tray or dripping pan	180	4	25 - 30

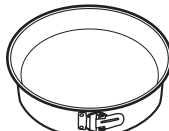
### 11.3 Moist Fan Baking - recommended accessories

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

### 11.4 Cooking tables for test institutes

Information for test institutes

Tests according to IEC 60350-1.



				 (°C)	 (min)	
Small cakes, 20 per tray	Conventional Cooking	Baking tray	3	170	20 - 35	-
Small cakes, 20 per tray	True Fan Cooking	Baking tray	3	150 - 160	20 - 35	-
Small cakes, 20 per tray	True Fan Cooking	Baking tray	2 and 4	150 - 160	20 - 35	-
Apple pie, 2 tins Ø20 cm	Conventional Cooking	Wire shelf	2	180	70 - 90	-
Apple pie, 2 tins Ø20 cm	True Fan Cooking	Wire shelf	2	160	70 - 90	-
Fatless sponge cake, cake mould Ø26 cm	Conventional Cooking	Wire shelf	2	170	40 - 50	Preheat the oven for 10 min.
Fatless sponge cake, cake mould Ø26 cm	True Fan Cooking	Wire shelf	2	160	40 - 50	Preheat the oven for 10 min.
Fatless sponge cake, cake mould Ø26 cm	True Fan Cooking	Wire shelf	2 and 4	160	40 - 60	Preheat the oven for 10 min.
Short bread	True Fan Cooking	Baking tray	3	140 - 150	20 - 40	-
Short bread	True Fan Cooking	Baking tray	2 and 4	140 - 150	25 - 45	-
Short bread	Conventional Cooking	Baking tray	3	140 - 150	25 - 45	-
Toast, 4 - 6 pieces	Grill	Wire shelf	4	max.	1 - 5	Preheat the oven for 10 min.
Beef burger, 6 pieces, 0.6 kg	Grill	Wire shelf, dripping pan	4	max.	20 - 30	Put the wire shelf on the fourth level and the dripping pan on the third level of the oven. Turn the food halfway through the cooking time. Preheat the oven for 10 min.

## 12. CARE AND CLEANING

### **WARNING!**

Refer to Safety chapters.

### 12.1 Notes on cleaning



#### Cleaning Agents

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

Use a cleaning solution to clean metal surfaces.

Clean stains with a mild detergent.



#### Everyday Use

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

Moisture can condense in the appliance or on the door glass panels. To decrease the condensation, let the appliance work for 10 minutes before cooking. Do not store 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.

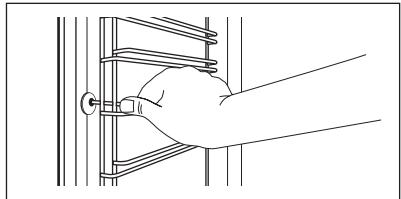
Do not clean the non-stick accessories using abrasive cleaner or sharp-edged objects.

### 12.2 How to remove: Shelf supports

Remove the shelf supports to clean the oven.

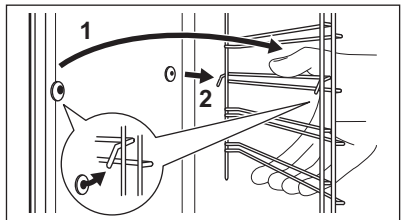
**Step 1** Turn off the oven and wait until it is cold.

**Step 2** Pull the front of the shelf support away from the side wall.



**Step 3** Pull the rear end of the shelf support away from the side wall and remove it.

**Step 4** Install the shelf supports in the opposite sequence. The retaining pins on the telescopic runners must point to the front.



## 12.3 How to use: Pyrolytic Cleaning

Clean the oven with Pyrolytic Cleaning.

### WARNING!

There is a risk of burns.

### CAUTION!

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

### Before the Pyrolytic Cleaning:

Turn off the oven and wait until it is cold.

Remove all accessories.

Clean the oven floor and the inner door glass with warm water, a soft cloth and a mild detergent.

#### Step 1

Turn on the oven.

#### Step 2

Press:  / Cleaning.

#### Step 3

Select the cleaning mode.

#### Option

#### Cleaning mode

#### Duration

Pyrolytic cleaning, quick

Light cleaning

1 h

Pyrolytic cleaning, normal


Normal cleaning

1 h 30 min

Pyrolytic cleaning, intense

Thorough cleaning

2 h 30 min

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

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

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

### When the cleaning ends:

Turn off the oven and wait until it is cold.

Clean the cavity with a soft cloth.

Remove the residue from the bottom of the cavity.

## 12.4 How to clean: Water tank

**Step 1** Turn off the oven.

**Step 2** Place a deep pan below the steam inlet.

**Step 3** Pour water into the water drawer: 850 ml. Add citric acid: 5 teaspoons. Wait for 60 min.

**Step 4** Turn on the oven and set the function: Humidity Low. Set the temperature to 230 °C. Turn off the oven after 25 min and wait until it is cold.

**Step 5** Turn on the oven and set the function: Humidity Low. Set the temperature between 130 and 230 °C. Turn off the oven after 10 minutes and wait until it is cold.

 To prevent limestone residue empty the water tank after each steam cooking.

### When the cleaning ends:

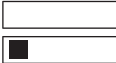



Turn off the oven.

Empty the water tank.  
Refer to Daily use,  
"Emptying the water  
tank" chapter.

Rinse the water tank and clean  
the remaining limestone residue  
with a soft cloth.

Clean the drain pipe with  
warm water and a mild  
detergent.

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

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

## 12.5 Cleaning Reminder

When the reminder appears, cleaning is recommended.

Use the function: Pyrolytic Cleaning.

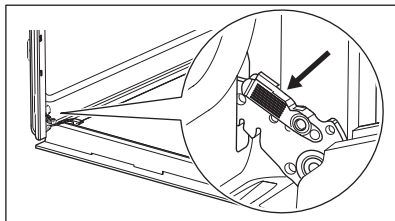
## 12.6 How to remove and install: Door

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

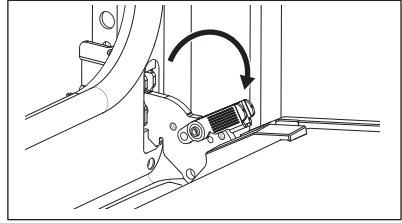
### CAUTION!

Do not use the oven without the glass panels.

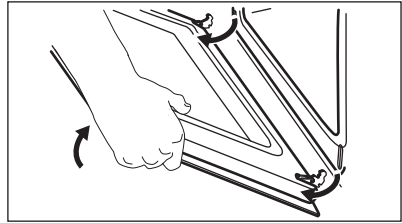
**Step 1** Open the door fully and hold both hinges.



**Step 2** Lift and pull the latches until they click.



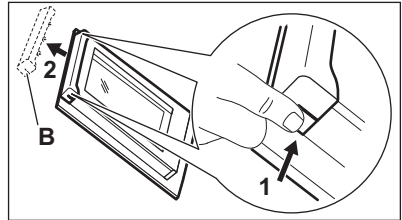
**Step 3** Close the oven door halfway to the first opening position. Then lift and pull to remove the door from its seat.



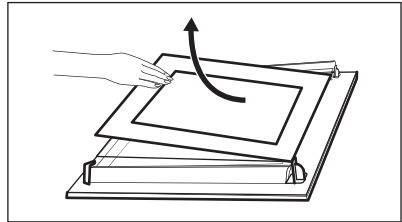
**Step 4** Put the door on a soft cloth on a stable surface.

**Step 5** Hold the door trim (B) on the top edge of the door at the two sides and push inwards to release the clip seal.

**Step 6** Pull the door trim to the front to remove it.



**Step 7** Hold the door glass panels by their top edge and carefully pull them out one by one. Start from the top panel. Make sure the glass slides out of the supports completely.

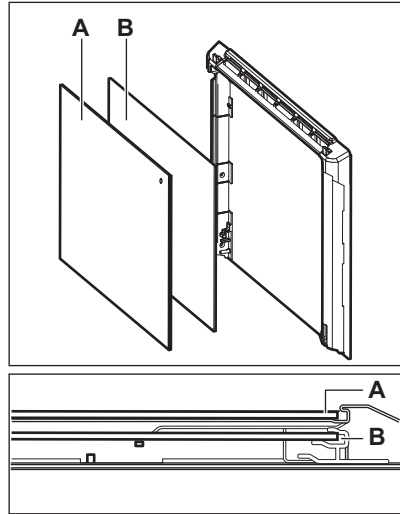


**Step 8** Clean the glass panels with water and soap. Dry the glass panels carefully. Do not clean the glass panels in the dishwasher.

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

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

Make sure that you put the glass panels (A and B) back in the correct sequence. Check for the symbol / printing on the side of the glass panel, each of the glass panels looks different to make the disassembly and assembly easier.  
 When installed correctly the door trim clicks.  
 Make sure that you install the middle panel of glass in the seats correctly.



### 12.7 How to replace: Lamp

**⚠ WARNING!**  
 Risk of electric shock.  
 The lamp can be hot.

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

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.










### Back lamp

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

## 13. TROUBLESHOOTING

**⚠ WARNING!**  
 Refer to Safety chapters.

## 13.1 What to do if...

 <b>The appliance does not turn on or does not heat up</b>	
 <b>Possible cause</b>	 <b>Remedy</b>
The appliance is not connected to an electrical supply or it is connected incorrectly.	Check if the appliance is correctly connected to the electrical supply. Refer to the connection diagram.
The clock is not set.	Set the clock, for details refer to Clock functions chapter, How to set: Clock functions.
The door is not closed correctly.	Fully close the door.
The fuse is blown.	Make sure the fuse is the cause of the problem. If the problem recurs, contact a qualified electrician.
The appliance Child Lock is on.	Refer to "Menu" chapter, Submenu for: Options.
 <b>Components</b>	
 <b>Description</b>	 <b>Remedy</b>
The lamp is burnt out.	Replace the lamp, for details refer to "Care and Cleaning" chapter, How to replace: Lamp.
 <b>Cleaning</b>	
 <b>Description</b>	 <b>Remedy</b>
There is water in the appliance cavity.	There is not too much water in the water tank.
The steam cooking does not work.	There is no lime residue in the steam inlet opening.
The steam cooking does not work.	There is water in the water tank.
It takes more than three minutes to empty the water tank or the water leaks from the steam inlet opening.	There is no lime residue in the steam inlet opening. Clean the water tank.

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



## 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.

## 13.2 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

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

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

F602, F603 - Wi-Fi is not available.



### Remedy

Turn the appliance off and on.

## 13.3 Service data

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

The necessary data for the service centre is on the rating plate. The rating plate is 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.) .....

## 14. ENERGY EFFICIENCY

### 14.1 Product Information and Product Information Sheet

Supplier's name	Electrolux	
Model identification	EO92PCK 949494848 EOK9S4X0 949494847	
Energy Efficiency Index	81.2	
Energy efficiency class	A+	
Energy consumption with a standard load, conventional mode	0.93 kWh/cycle	
Energy consumption with a standard load, fan-forced mode	0.69 kWh/cycle	
Number of cavities	1	
Heat source	Electricity	
Volume	72 l	
Type of oven	Built-In Oven	
Mass	EO92PCK	33.7 kg
	EOK9S4X0	33.9 kg

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

## 14.2 Energy saving



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

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

Use metal cookware to improve energy saving.

When possible, do not preheat the appliance before cooking.

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

### Cooking with fan

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

### Residual heat

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

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

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

Use the residual heat to warm up other dishes.

### Keep food warm

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

### Cooking with the lamp off

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

### Moist Fan Baking

Function designed to save energy during cooking.

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

## 15. MENU STRUCTURE

### 15.1 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.

## 15.2 Submenu for: Cleaning

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


## 15.3 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. When the option is on, and the appliance is turned off the appliance door is locked. Access to the timer, the remote operation and the lamp is available with the option on.
Fast Heat Up	Shortens the heat up time. It is available only for some of the appliance functions.
Cleaning Reminder	Turns the reminder on and off.
Time indication	Turns the clock on and off.
Digital clock style	Changes the format of the displayed time indication.

## 15.4 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.

## 15.5 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:  .

Submenu	Description
Buzzer volume	Sets the volume of key tones and signals.
Time of day	Sets the current time and date.

## 15.6 Submenu for: Service

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

## 16. IT'S EASY!

### Before first use you have to set:

Language      Display brightness      Key tones      Buzzer volume      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 .
<b>Quick Off</b>	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

Pour the cold tap water to the water drawer. Follow the instructions on the display.

## Steam cooking

### Steam Re-generating

Reheat the food.

### Pizza Function

### Bread Baking

**Humidity Low**  
Steam cooking.  
Speeds up cooking.

## Steam cooking

130 °C

200 - 220 °C

150 - 210 °C

160 - 200 °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

Press: 

#### Step 2

Press: 

#### Step 3

Press:  Assisted Cooking.

#### Step 4

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**.

## 17. 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.

## SINUN PARHAAKSESI

Kiitos, kun valitsit Electrolux-laitteen. Olet valinnut tuotteen, joka perustuu vuosikymmenien aikana hankittuun kokemukseen ja innovaatioon. Kekseliäs ja tyylikäs laite, joka on suunniteltu sinua varten. Laitetta käyttäessäsi voit olla aina varma erinomaisista tuloksista.

Tervetuloa Electroluxiin.

### Vieraile verkkosivullamme:



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

[www.electrolux.com/support](http://www.electrolux.com/support)



Rekisteröi tuotteesi saadaksesi parempaa huoltoa:

[www.registerelectrolux.com](http://www.registerelectrolux.com)



Osta laitteeseesi lisävarusteita, kulutustuotteita ja alkuperäisiä varaosia:

[www.electrolux.com/shop](http://www.electrolux.com/shop)



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



## ASIAKASPALVELU

Käytä aina alkuperäisiä varaosia.


Pidä seuraavat tiedot saatavilla ottaessasi yhteyttä valtuutettuun huoltoliikkeeseemme:

Malli, PNC-tuotenumero, sarjanumero.

Tiedot löytyvät arvokilvestä.

 Varoitus / Varotoimi- ja turvallisuustietoja

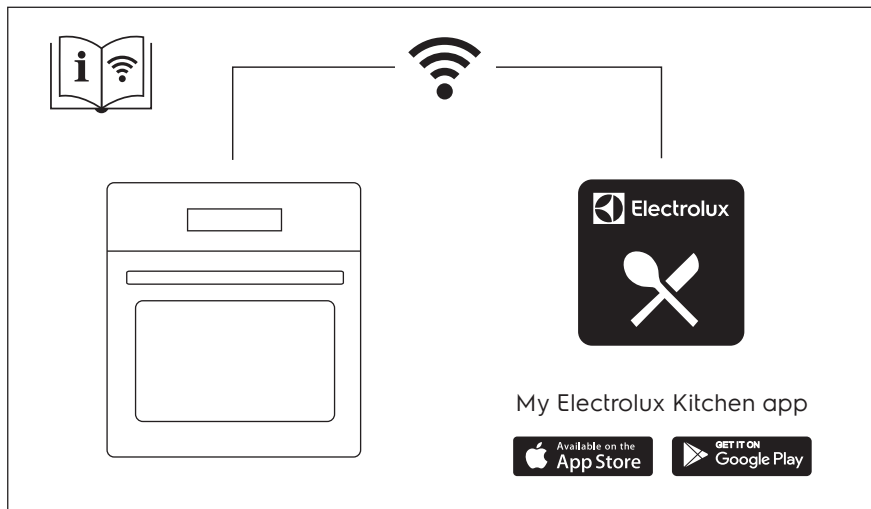
 Yleistietoa ja vinkkejä

 Ympäristönsuojelutietoja

Oikeus muutoksiin pidätetään.

## SISÄLTÖ

1. TURVALLISUUSTIEDOT.....	80
2. TURVALLISUUSOHJEET.....	82
3. ASENNUS.....	85
4. TUOTEKUVAUS.....	87
5. KÄYTTÖPANEELI.....	87
6. ENNEN ENSIKÄYTTÖÄ.....	89
7. PÄIVITTÄINEN KÄYTTÖ.....	90
8. KELLOTOIMINNOT.....	95
9. KÄYTTÖOHJEET: LISÄVARUSTEET.....	96
10. LISÄTOIMINNOT.....	100
11. VIHJEITÄ JA NEUVOJA.....	101
12. HOITO JA PUHDISTUS.....	104
13. VIANMÄÄRITYS.....	109
14. ENERGIATEHOKKUUS.....	111
15. VALIKKORAKENNE.....	112
16. SE ON HELPPOA!.....	114



## 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 hyllytuot päinvastaisessa järjestyksessä.
- Laitteen puhdistuksessa ei saa käyttää höyrypesuria.
- Älä käytä hankausaineita tai teräviä metallikaapimia lasiluukun puhdistamisessa, sillä ne voivat naarmuttaa pintaa, mistä voi olla seurauksena lasin särkyminen.
- Kaikki varusteet ja liialliset roiskeet/jäämät on poistettava laitteen lokerosta ennen pyrolyyttistä puhdistusta.

## 2. TURVALLISUUSOHJEET

### 2.1 Asennus

#### VAROITUS!

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 sähkötyöllä.

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

Kiinnitysruuvit

4x25 mm

### 2.2 Sähkökytkentä

#### VAROITUS!

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 luukkuun tai päästä niitä luukun tai laitteen alapuolella olevan asennustilan lähelle, varsinkin 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.
- Sulje laitteen luukku kokonaan ennen pistokkeen liittämistä pistorasiaan.

- Laitteen mukana toimitetaan päävirtajohto ja pääpistoke.

#### Asennuksen tai vaihdon käytettävissä olevat johtotyypit Euroopassa:

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

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

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

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

### 2.3 Valitse

#### VAROITUS!

Henkilövahinkojen, palovammojen ja sähköiskujen tai räjähdysvaara.

- Älä muuta laitteen teknisiä ominaisuuksia.
- Varmista, että tuuletusaukoissa ei ole tukoksia.
- Laitetta ei saa jättää päälle valvomatta.
- Kytke laite pois päältä jokaisen käyttökerran jälkeen.
- Noudata varovaisuutta avatessasi laitteen luukun laitteen ollessa toiminnassa. Laitteesta voi purkautua ulos kuumaa ilmaa.
- Älä käytä laitetta, jos kätesi ovat märät tai laitteen ollessa kosketuksessa veteen.
- Älä kohdista painetta avoimeen oveen.
- Älä käytä laitetta työtasona tai tavaroiden säilytystasona.
- Avaa laitteen luukku varovaisuutta noudattaen. Alkoholipitoisten ainesosien käyttämisen tuloksena voi muodostua alkoholin ja ilman seoksia.
- Älä päästä kipinöitä tai avotulta kosketukseen laitteen kanssa avatessasi sen luukun.

- Älä aseta helposti syttyviä tuotteita tai helposti syttyvien aineiden kanssa kosketuksissa olleita tuotteita laitteeseen, laitteen päälle tai sen lähelle.
- Älä jaa Wi-Fi-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.
- Uunin emalipintojen tai ruostumattoman teräksen värimuutokset eivät vaikuta laitteen toimintaan.
- Käytä syvää pannua kosteita kakkuja paistaessasi. Hedelmämehut voivat jättää pysyviä tahroja.
- Laitteen luukku on pidettävä suljettuna käytön aikana.
- Jos laite asennetaan kalusteen paneelin (esim. oven) taakse, ovea ei saa koskaan sulkea laitteen ollessa toiminnassa. Lämpöä tai kosteutta voi kertyä suljetun kalusteen paneelin taakse ja laite, kalusteet tai lattia voivat sen seurauksena vaurioitua. Älä sulje kalusteen paneelia ennen kuin laite on täysin jäähtynyt käytön jälkeen.

### 2.4 Hoito ja puhdistus

#### VAROITUS!

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 luukku. Luukku on painava!
- Puhdista laite säännöllisesti, jotta pintamateriaali ei vaurioidu.
- 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 Pyrolyttinen puhdistus

### VAROITUS!

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

- Ennen pyrolyttisen puhdistamisen ja esilämmityksen käynnistämistä, poista seuraavat uunin sisätilasta:
  - mahdolliset ruokajäämät, öljy- tai rasvariskeet/-jäämät.
  - mahdolliset irrotettavat varusteet (mukaan lukien laitteen mukana toimitetut ritilät, kiskot jne.) erityisesti tarttumattomat kattilat, pannut, leivinpellit, välineet jne.
- Lue huolella pyrolyyttistä puhdistusta koskevat ohjeet.
- Pidä lapset poissa laitteen luota silloin, kun pyrolyttinen puhdistus on käynnissä. Laite kuumenee hyvin voimakkaasti ja kuumaa ilmaa poistuu etupuolella olevista jäähdytysaukoista.
- Pyrolyttinen puhdistus on korkeassa lämpötilassa tapahtuva toimenpide, jonka aikana voi vapautua höyryjä ruoanlaittojäämistä ja rakennemateriaaleista, ja siksi käyttäjää suositellaan voimakkaasti toimimaan seuraavasti:
  - järjestämään hyvä tuuletus pyrolyttisen puhdistuksen aikana ja sen jälkeen.
  - järjestämään hyvä ilmanvaihto esilämmityksen aikana ja sen jälkeen.

- Älä läikytä vettä uunin luukulle pyrolyttisen puhdistuksen aikana ja sen jälkeen, jotta lasipaneelit eivät vahingoitu.
- Yllä kuvatut pyrolyttisistä uuneista / ruokajäämistä muodostuvat höyryt eivät ole haitallisia ihmisille. Tämä koskee myös lapsia ja heikkokuntoisia henkilöitä.
- Pidä lemmikkieläimet loitolla laitteesta pyrolyttisen puhdistamisen ja esilämmityksen aikana ja sen jälkeen. Pienet lemmikkieläimet (erityisesti linnut ja matelijat) voivat olla erittäin herkkiä lämpötilanmuutoksille ja laitteesta poistuville höyryille.
- Kaikkien pyrolyttisten uunien korkeassa lämpötilassa tapahtuva pyrolyttinen puhdistus voi vaurioittaa kattiloiden, pannujen, leivinpeltien, ruokailuvälineiden jne. tarttumattomia pintoja, ja niistä voi myös muodostua alhaisen tason haitallisia höyryjä.

## 2.6 Höyrytoiminto

### VAROITUS!

Siitä voi aiheutua palovammoja tai laite voi vaurioitua.

- Laitteesta tuleva höyry voi aiheuttaa palovammoja:
  - Laitteen luukku ei saa avata höyrytoiminnon käytön aikana.
  - Avaa laitteen luukku varoen höyrytoiminnon käytön jälkeen.

## 2.7 Sisävalaistus

### VAROITUS!

Sähköiskun vaara.

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

## 2.8 Huolto

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

## 2.9 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. ASENNUS

### ⚠ VAROITUS!

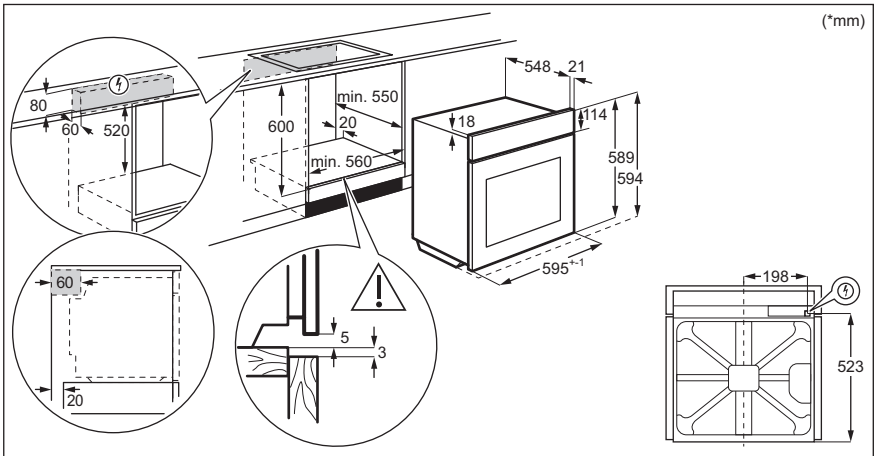
Lue turvallisuutta koskevat luvut.

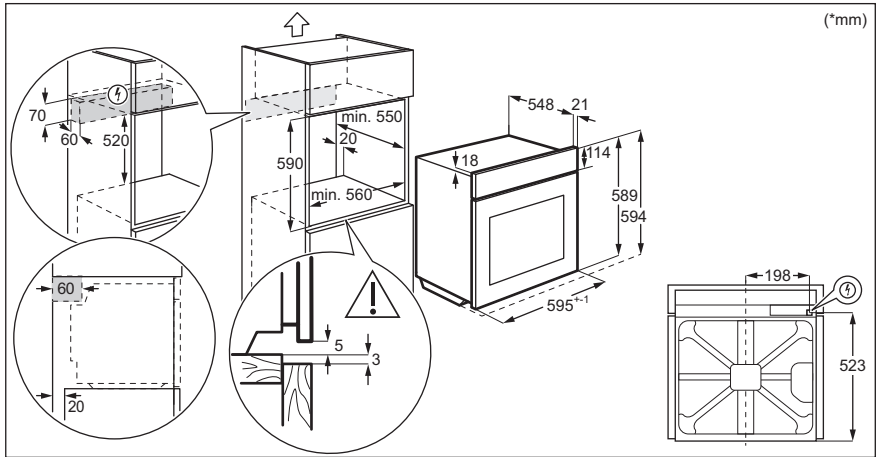
### 3.1 Asentaminen kalusteeseen



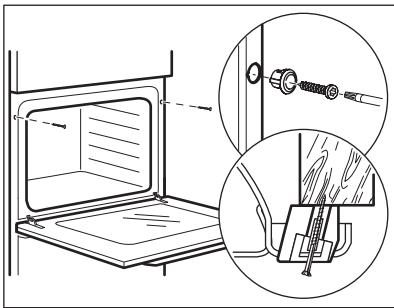
[www.youtube.com/electrolux](https://www.youtube.com/electrolux)  
[www.youtube.com/aeg](https://www.youtube.com/aeg)

How to install your AEG/Electrolux  
Oven - Column installation



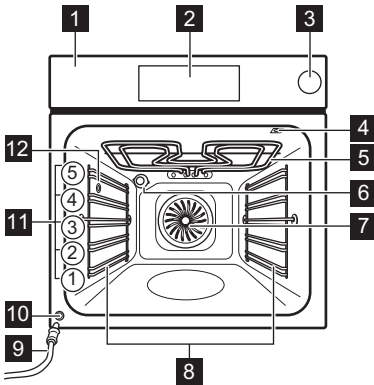


### 3.2 Uunin kiinnittäminen kaappiin



## 4. TUOTEKUVAUS

### 4.1 Laitteen osat



- 1 Käyttöpaneeli
- 2 Elektroninen ohjelmointilaite
- 3 Vesilokero
- 4 Paistolämpömittarin pistorasia
- 5 Lämpövastus
- 6 Lamppu
- 7 Puhallin
- 8 Hyllykannatin, irrotettava
- 9 Tyhjennysputki
- 10 Vedentyhjennysventtiili
- 11 Hyllytasot
- 12 Höyryntuloaukko

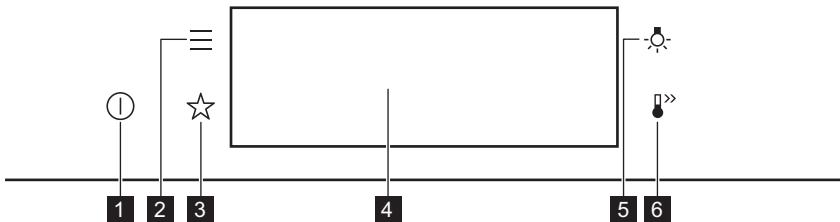
### 4.2 Varusteet

- **Paistoritilä**  
Ruoanlaittovälineille, kakkuvuokat, paistit.
- **Paistolevy**  
Kakuille ja kekseille.
- **Grilli / uunipannu**  
Leivinpelliksi ja uunipannuksi tai pannuksi rasvan keräämiseen.
- **Ammattilaispelti**

- Käytetään sämpylöiden ja muiden pienten leivonnaisten paistamiseen.
- **Paistolämpömittari**  
Mittaamaan, kuinka pitkälle ruoka on kypsynyt.
  - **Teleskooppikannattimet**  
Ritilät ja pellit voidaan asettaa ja poistaa helpommin teleskooppikannattimilla.

## 5. KÄYTTÖPANEELI

### 5.1 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

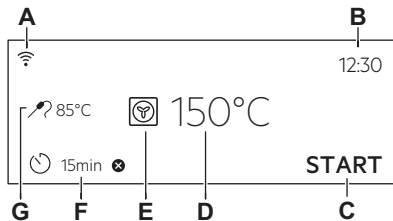
Liu'uta sormeä pinnalla.



Paina ja pidä painettuna painiketta:

Kosketa pintaa kolmen sekunnin ajan.

## 5.2 Näyttö



Näyttö esittäen asetetut toiminnot.

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

## Näytön merkkivalot

**Perusmerkkivalot** - näytön selaaminen.

OK

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: Ajustettu 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.

## 6. ENNEN ENSIKÄYTTÖÄ



### VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

### 6.1 Alkupuhdistus

1. vaihe	2. vaihe	3. vaihe
Poista kaikki varusteet ja irrotettavat uunipeltien kannattimet laitteesta.	Puhdista laite ja sen varusteet vain lämpimällä vedellä ja miedolla pesuaineella mikrokuutioliinaa käyttäen.	Aseta varusteet ja irrotettavat uunipeltien kannattimet laitteeseen.

### 6.2 Ensimmäinen yhteys



Ensimmäisen yhteyden jälkeen näyttöön tulee näkyviin tervetulo- viesti.

Sinun on nyt asetettava: Kieli, Näytön kirkkaus, Painikeäänät, Äänenvoimakkuus, Kellonaika.

### 6.3 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 kameran avulla, 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

## 6.4 Ohjelmistolisenssit

Tämän tuotteen ohjelmisto sisältää komponentteja, jotka perustuvat ilmaisohjelmistoihin ja avoimen lähdekoodin ohjelmistoihin. Electrolux kiitollisena ilmoittaa, että kehittämissuorituksissa on käytetty avoimen lähdekoodin ohjelmistoja ja robotiikkayhteisöjen osallistumista.

Jos haluat käyttää näiden ilmaisten ja avoimen lähdekoodin ohjelmistojen

komponentteja, joiden käyttöoikeusehdot edellyttävät julkaisemista, ja nähdä kaikki ao. tekijänoikeustiedot ja sovellettavat käyttöoikeusehdot, vieraile sivustoilla: <http://electrolux.opensoftwarerepository.com> (kansio NIUS).

## 6.5 Alustava esikuuminen

Esikuumenna tyhjä uuni ennen ensimmäistä käyttökertaa.

**1. vaihe** Poista kaikki varusteet ja irrotettavat uunipeltien kannattimet uunista.

**2. vaihe** Aseta toiminnon enimmäislämpötila:   
Anna uunin käydä yhden tunnin ajan.

**3. vaihe** Aseta toiminnon enimmäislämpötila:   
Anna uunin käydä 15 minuutin ajan.

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

# 7. PÄIVITTÄINEN KÄYTTÖ

## VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

## 7.1 Asettaminen: 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.

---

## 7.2 Asetukset: Höyryuunitoiminnot

---

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

---

**2. vaihe** Aseta höyryuunitoiminto.

---

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

---

**4. vaihe** Aseta lämpötila.

---

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

---

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

---

**7. vaihe** Täytä vesilokero kylmällä vedellä enimmäistasoon saakka (n. 900 millilitraa), kunnes kuulet äänimerkin tai näyttöön ilmestyy ilmoitus. Vesilokeron maksimitasoa ei saa ylittää. Vesivuodon, ylivirtauksen ja huonekalujen vaurioiden riski on olemassa.



### **VAROITUS!**

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

---

**8. vaihe** Työnnä vesilokero alkuasentoonsa.

---

**9. vaihe** Paina: **START** .  
Kun uuni on kuumentunut asetettuun lämpötilaan, laitteesta kuuluu äänimerkki.

---

**10. vaihe** Kun vesi on loppumaisillaan vesilokerosta, laitteesta kuuluu äänimerkki. Täytä vesilokero.

---

**11. vaihe** Kytke uuni pois päältä.

---

**12. vaihe** Tyhjennä vesilokero kypsennyksen loputtua.



### **VAROITUS!**

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

---

**13. vaihe** Jäljelle jäävä vesi voi tiivistyä sisätilaan. Avaa uunin luukku varoen kypsennyksen jälkeen. Kun uuni on kylmä, kuivaa sen sisätila pehmeällä liinalla. Odota vähintään 60 minuuttia aina höyrytoiminnon käyttämisen jälkeen, jotta kuuma vesi ei pääsisi ulos tyhjennysventtiilistä.

---

## 7.3 Vesisäiliö

### Vesisäiliön merkkivalo



Säiliö on täysi.



Säiliö on täytetty puoleen väliin.

### Vesisäiliön merkkivalo

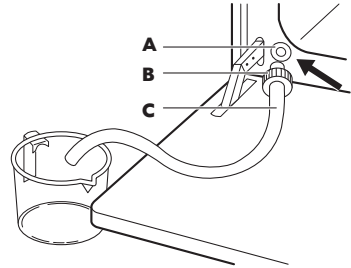


Säiliö on tyhjä. Täytä säiliö uudelleen.

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

### Vesisäiliön tyhjentäminen

- 1. vaihe** Sammuta uuni, jätä sen luukku auki ja odota, kunnes uuni on kylmä.
- 2. vaihe** Kytke tyhjennysputki (C) poistiventtiin (A) liittimen (B) kautta.
- 3. vaihe** Pidä putken pää tason A alapuolella ja työnnä liittintä B toistuvasti, jotta voit poistaa jäljellä olevaa vettä.
- 4. vaihe** Irrota C ja B ja kuivaa uuni sienellä.



## 7.4 Asetukset: Avustava ruoanvalmistus

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

Joidenkin ruokalajien kohdalla voit valita myös seuraavaa:

- Painoautomaatiikka
- Paistolämpömittari








Ruoan kypsyytaso:

- Puoliraaka tai Vähemmän
- Keskitaso
- Kypsä tai Lisää

- 1. vaihe** Kytke uuni päälle.
- 2. vaihe** Paina:
- 3. vaihe** Paina: . Syötä: Avustava ruoanvalmistus.
- 4. vaihe** Valitse ruoka tai ruokalaji.
- 5. vaihe** Paina: START .

## 7.5 Uunitoiminnot



### VAKIOTOIMINNOT

Kuumennustoiminto	Käyttökohde
 Grilli	Ohuiden ruokien grillaus ja leivän paahtaminen.
 Tehogrillaus	Isohkojen, luisten liha- tai lintupaistien paistamiseen yhdessä ritiläasennossa. Gratinointi ja ruskistus.
 Kiertoilma	Korkeintaan kolmella kannatintasolla kypsentäminen samanaikaisesti ja ruokien kuivaus. Aseta lämpötila 20–40 °C alhaisemmaksi kuin toiminnolle Ylä + alalämpö.
 Pakasteet	Puolivalmisteruokien (esim. ranskalaisten perunoiden, lohkoperunoiden, kevätkääryleiden) valmistaminen rapeiksi.
 Ylä + alalämpö	Kypsentäminen ja paistaminen yhdellä tasolla.
 Alalämpö	Kakkujen paistamiseksi rapealla pohjalla ja ruoan säilömiseksi.
 Taikinan nostatus	Hiivataikinan nostatuksen nopeuttaminen. Estää taikinan pinnan kuivumisen ja säilyttää sen notkeuden.



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

### EKSTRAT

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

## Kuumennustoiminto Käyttökohde



### Lautasten lämmitys

Lautasen esilämmitykseen tarjoilua varten.



### Sulatus

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



### Gratinointi

Ruokalajeille kuten lasagne ja perunagratiini. Gratinointi ja ruskistus.



### Matalalämpö

Mureiden, mehukkaiden paistien kypsäminen.



### Lämpimänä pito

Ruonan 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

## Uunitoiminto Käyttökohde



### 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 lautaselisen kerralla käyttämällä eri hyllypaikkoja.



### Pizza-toiminto

Pizzan valmistaminen.



### Leipä

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



### Matala kosteus

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

## 7.6 Huomautus: Kosteaa kiertoilmaa

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

IEC/EN 60350-1

Uunin luokun 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.

Ruonanlaitto-ohjeet ovat luvussa "Neuvoja ja vinkkejä" Kosteaa kiertoilma. Yleissuosituksia

energiansäästämiseksi on luvussa "Energiatehokkuus".

## 8. KELLOTOIMINNOT

### 8.1 Kellotoimintojen kuvaus

Kellotoiminto	Käyttökohde
Kypsenta-misaika	Kypsennysajan asettaminen. Enintään 23 tuntia 59 min.
Lopeta toi-minto	Asetetaan, mitä tapahtuu, kun ajastin lopettaa laskennan.
Ajastettu käynnistymi-nen	Toiminnon käynnistymisen ja/tai päätymisen ajastus.

Kellotoiminto	Käyttökohde
Ajan lisääminen	Kypsennysajan pidentäminen.
Muistutus	Laskennan asettaminen. Enintään 23 t 59 min. Tällä toiminnolla ei ole vaikutusta laitteen toimintaan.
Ajastin	Tarkkailee toiminnon kestoa. Ajastin – voit kääntää sen päälle ja pois päältä.

### 8.2 Asetukset Kellotoiminnot

#### Kellon asettaminen

**1. vaihe** Paina: Kellonaika.

**2. 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: Ajustettu käynnistyminen.
- 6. vaihe** Valitse arvo.
- 7. vaihe** Paina: **OK**. Toista toimenpide, kunnes päänäyttö näkyy näytössä.

## Kypsennysajan pidentäminen.

Kypsennysaikaa voidaan pidentää, kun kypsennysaika 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.

## 9. KÄYTTÖOHJEET: LISÄVARUSTEET

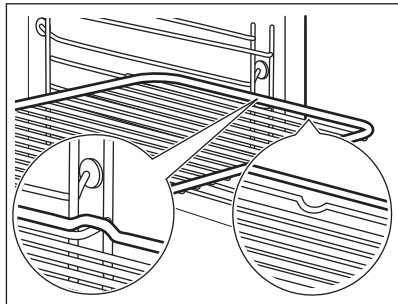
### 9.1 Lisävarusteiden asennus

Pieni lovi yläosassa parantaa turvallisuutta. Nämä lovet toimivat myös kaatumisen

estämisessä. Ritiän korkea reunus estää keittoastioiden luisumisen hyllyltä.

#### Paistoritilä:

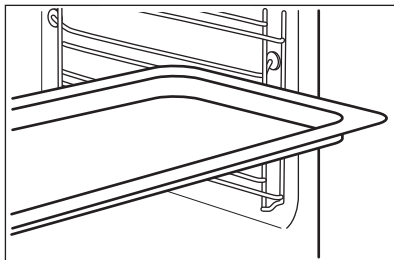
Paina ritilä liukukiskojen väliin kannatinkiskoon ja varmista, että jalat osoittavat alaspäin.





### Leivinpelti / Syvä pannu:

Työnnä leivinpelti hyllykannattimen ohjauskiskojen väliin.



## 9.2 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.

## Käyttöohje: Paistolämpömittari

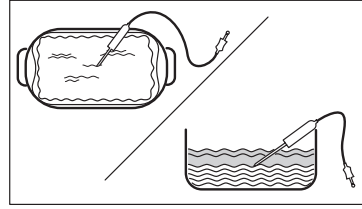
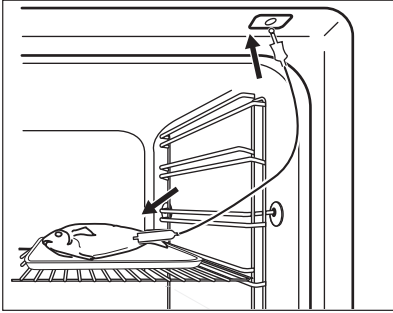
- 1. vaihe** Kytke uuni päälle.
- 2. vaihe** Valitse uunitoiminto ja tarvittaessa uunin lämpötila.
- 3. vaihe** Lisää: Paistolämpömittari.

### Liha-, lintu- ja kalaruoka

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

### Vuokaruoka

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.

### 9.3 Varusteet höyrykypsennykseen

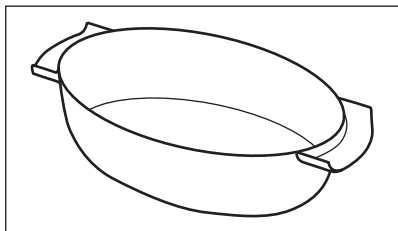


Höyrykypsennyssetin lisävarusteita ei toimiteta uunin mukana. Lisätietoja saat paikalliselta edustajalta

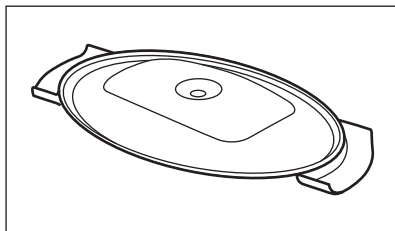
#### Uunivuoka ruoan höyrykypsennystoimintoihin

Uunivuoka ruokaa varten koostuu lasikulhosta (A), kannesta (B), suutinputkesta (C), suuttimesta (D) ja teräsgrillistä (E).

Lasikulho (A)

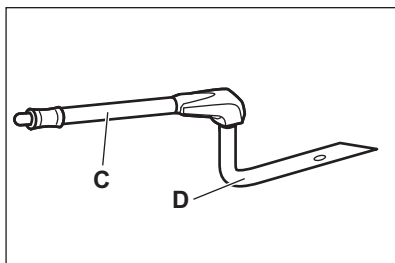


Kansi (B)

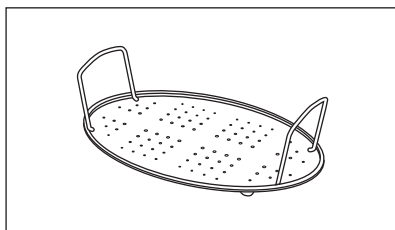


Suutin, suutinputki ja teräsgrilli.

Suutinputki (C) on höyrykypsennystä varten, suutin (D) on välitöntä höyrykypsennystä varten.



Teräsgrilli (E)



- Älä aseta kuumaa uunivuokaa kylmälle/märälle alustalle.
- Älä kaada kylmiä nesteitä kuumaan uunivuokaan.
- Älä käytä uunivuokaa kuumilla alustoilla.

- Älä puhdistu uunivuokaa hankaavilla aineilla, teräsharjalla ja jauheilla.

## 9.4 Höyrykypsennys uunivuoassa

- |          |  |
|----------|--|
| 1. vaihe | Aseta uunivuoka teräsgrillille ja peitä se kannella. Aseta suutinputki kannessa olevaan reikään. Aseta uunivuoka toiselle paikalle pohjalta katsoen. |
| 2. vaihe | Yhdistä suutinputki höyryntuloaukkoon.   |
| 3. vaihe | Aseta uuni höyrykypsennystoiminnolle.  |

## 9.5 Välitön höyrykypsennys

Aseta uunivuoka teräsgrillille. Lisää vettä. Älä käytä kantta.

### VAROITUS!

Suutin saattaa olla kuuma uunia käytettäessä. Käytä aina uunikintaita. Poista suutin uunista, kun et käytä höyrytoimintoa


- 1. vaihe** Yhdistä suutin suutinputkeen. Yhdistä suutinputki höyryntuloaukkoon.
  - 2. vaihe** Aseta uunivuoka ensimmäiselle tai toiselle paikalle pohjalta katsoen. Varmista, ettei suutinputki ole tukossa. Pidä suutin loitolla kuumennuselementistä.
  - 3. vaihe** Aseta uuni höyrykypsennystoiminnolle.
- Kypsentaessasi ruokia kuten kanaa, ankkua, kalkkunaa tai suurta kalaa, aseta suutin ruoan sisälle.

## 10. LISÄTOIMINNOT

### 10.1 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.

### 10.2 Toimintolukitus



Tämä toiminto estää kuumennustoiminnon tahattoman muuttamisen.

- 1. vaihe** Kytke laite päälle.
- 2. vaihe** Aseta kuumennustoiminto.
- 3. vaihe** ,  – paina samanaikaisesti kytkeäksesi toiminnon päälle.

Toiminto kytetään pois päältä toistamalla vaihe 3.

### 10.3 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 - 245	5.5
250 - enintään	3

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

## 10.4 Jäähdytyspuhallin

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

## 11. VIHJEITÄ JA NEUVOJA






### 11.1 Ruoanlaittoon liittyviä suosituksia








Taulukoissa mainitut lämpötilat ja paistoajat ovat ainoastaan suuntaa-antavia. Optimaalinen aika ja lämpötila riippuvat reseptistä ja käytettyjen aineiden 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 reseptiä sopivia asetuksia, voit soveltaa jonkin samantyyppisen paistoksen asetuksia.

### 11.2 Kostea kiertoilma

Noudata alla olevan taulukon ehdotuksia parhaan tuloksen saavuttamiseksi.

		 (°C)		 (min)
Makeat sämpylät, 16 kappaletta	leivinpelti tai uunipannu	180	2	20 - 30
Sämpylät, 9 kappaletta	leivinpelti tai uunipannu	180	2	30 - 40
Pizza, pakaste, 0,35 kg	ritilä	220	2	10 - 15
Kääretorttu	leivinpelti tai uunipannu	170	2	25 - 35
Brownie	leivinpelti tai uunipannu	175	3	25 - 30
Kohokas, 6 kappaletta	keräämiset annosvuokat ritilällä	200	3	25 - 30
Torttupohja	torttuvuoka ritilällä	180	2	15 - 25
Victoria-voileipä	uunivuoka ritilällä	170	2	40 - 50
Höyrytetty kala, 0,3 kg	leivinpelti tai uunipannu	180	3	20 - 25
Kokonainen kala, 0,2 kg	leivinpelti tai uunipannu	180	3	25 - 35

		 (°C)		 (min)
Kalafilée, 0,3 kg	pizzapannu ritilällä	180	3	25 - 30
Haudutettu liha, 0,25 kg	leivinpelti tai uunipannu	200	3	35 - 45
Shashlik, 0,5 kg	leivinpelti tai uunipannu	200	3	25 - 30
Pikkuleivät, 16 kappaletta	leivinpelti tai uunipannu	180	2	20 - 30
Macaron leivos, 24 kappaletta	leivinpelti tai uunipannu	180	2	25 - 35
Muffinssit, 12 kappaletta	leivinpelti tai uunipannu	170	2	30 - 40
Suolaiset leivonnaiset, 20 kappaletta	leivinpelti tai uunipannu	180	2	25 - 30
Murotaikinapikkuleivät, 20 kappaletta	leivinpelti tai uunipannu	150	2	25 - 35
Pikkutortut, 8 kappaletta	leivinpelti tai uunipannu	170	2	20 - 30
Vihannekset, haudutetut, 0,4 kg	leivinpelti tai uunipannu	180	3	35 - 45
Kasvismunakas	pizzapannu ritilällä	200	3	25 - 30
Välimeren vihannekset, 0,7 kg	leivinpelti tai uunipannu	180	4	25 - 30

### 11.3 Kostea kiertoilma – 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










Torttuvatkuoka

Tumma, heijastamaton  
28 cm halkaisija

### 11.4 Testilaitosten ruoanvalmistustaulukot

Tiedoksi testauslaitoksille

Testit standardin IEC 60350-1 mukaisesti.

				 ( °C)	 (min)	
Pienet kakut (20 kpl/leivinpelti)	Ylä + alalämpö	Leivinpelti	3	170	20 - 35	-
Pienet kakut (20 kpl/leivinpelti)	Kiertoilma	Leivinpelti	3	150 - 160	20 - 35	-
Pienet kakut (20 kpl/leivinpelti)	Kiertoilma	Leivinpelti	2 ja 4	150 - 160	20 - 35	-
Omenapiirakka, 2 vuokaa Ø20 cm	Ylä + alalämpö	Paistoritilä	2	180	70 - 90	-
Omenapiirakka, 2 vuokaa Ø20 cm	Kiertoilma	Paistoritilä	2	160	70 - 90	-
Rasvaton sokerikakku, kakkuvuoka Ø 26 cm	Ylä + alalämpö	Paistoritilä	2	170	40 - 50	Esikuumenna uunia 10 min.
Rasvaton sokerikakku, kakkuvuoka Ø 26 cm	Kiertoilma	Paistoritilä	2	160	40 - 50	Esikuumenna uunia 10 min.
Rasvaton sokerikakku, kakkuvuoka Ø 26 cm	Kiertoilma	Paistoritilä	2 ja 4	160	40 - 60	Esikuumenna uunia 10 min.
Murokeksit	Kiertoilma	Leivinpelti	3	140 - 150	20 - 40	-
Murokeksit	Kiertoilma	Leivinpelti	2 ja 4	140 - 150	25 - 45	-
Murokeksit	Ylä + alalämpö	Leivinpelti	3	140 - 150	25 - 45	-
Paahtoleipä, 4-6 kpl	Grilli	Paistoritilä	4	enint.	1 - 5	Esikuumenna uunia 10 min.
Naudanjauhelihapihvi, 6 kappaletta, 0,6 kg	Grilli	Paistoritilä, uunipannu	4	enint.	20 - 30	Aseta ritilä uunin neljännelle tasolle ja uunipannu kolmannelle tasolle. Käännä ruokaa keittoajan puolivälissä. Esikuumenna uunia 10 min.

## 12. HOITO JA PUHDISTUS

### VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

### 12.1 Puhdistukseen liittyviä huomautuksia



Puhdistusaineet

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

Puhdista metallipinnat puhdistusaineella.

Poista tahrat miedolla pesuaineella.



Jokapäiväinen käyttö

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

Kosteutta voi tiivistyä laitteen sisälle tai luukun lasilevyihin. Tiivistymistä voit vähentää pitämällä laitetta päällä 10 minuutin ajan ennen ruokien kypsentämistä. Älä jätä ruokia laitteeseen 20 minuuttia pidemmäksi ajaksi. Kuivaa sisäosa pelkällä mikrokiutuliinalla jokaisen käyttökerran jälkeen.



Tarvikkeet

Puhdista kaikki varusteet jokaisen käytön jälkeen ja anna niiden kuivua. Käytä pelkästään mikrokiutuliinaa, lämmintä vettä ja mietoja puhdistusaineita. Varusteita ei saa pestä astianpesukoneessa.

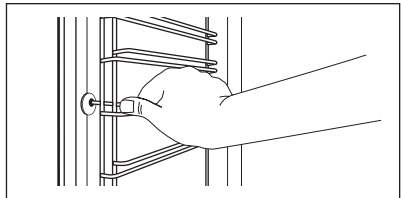
Tarttumattomia lisävarusteita ei saa puhdistaa hankaavilla puhdistusaineilla tai teräväreunaisilla esineillä.

### 12.2 Irrottaminen: Kannattimet

Poista kannattimet uunin puhdistamiseksi.

**1. vaihe** Kytke uuni pois päältä ja odota, että se jäähtyy.

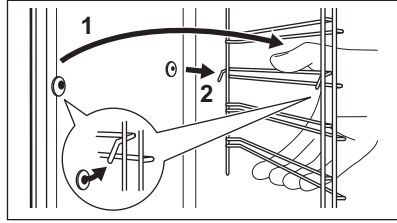
**2. vaihe** Vedä uunipeltien kannattimen etuosa irti sivuseinästä.





**3. vaihe** Vedä uunipeltien kannatinkiskon takaosa irti sivuseinästä ja poista se.

**4. vaihe** Asenna hyllytuet päinvastaisessa järjestyksessä. Teleskooppisten liukukiskojen kiinnitystappien on osoitettava eteenpäin.



## 12.3 Käyttöohje: Pyrolyyttinen puhdistus

Puhdista uuni käyttäen Pyrolyyttinen puhdistus.

### **VAROITUS!**

On olemassa palovammojen vaara.

### **HUOMIO!**


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


### Ennen Pyrolyyttinen puhdistus:

kytke uuni pois päältä ja odota, että se jäähtyy.

poista kaikki lisävarusteet

Puhdista uunin pohja ja sisempi luukun lasi lämpimällä vedellä ja miedolla pesuaineella ja käyttämällä pehmeää puhdistusliinaa.

1. vaihe	2. vaihe	3. vaihe
Kytke uuni päälle.	Paina:  / Puhdistus.	Valitse puhdistustoiminto.
Lisätoiminto	Puhdistustoiminto	Kesto
Pyrolyyttinen puhdistus, Lyhyt	Kevyt puhdistus	1 h
Pyrolyyttinen puhdistus, Normaali	Normaali puhdistus	1 h 30 min
Pyrolyyttinen puhdistus, Voimakas	Perusteellinen puhdistus	2 h 30 min

 Kun puhdistus käynnistyy, uuninluukku lukittuu ja merkkivalo sammuu. Jäähdytyspuhallin toimii suuremmalla nopeudella.

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

### Puhdistuksen päätyttyä:

Kytke uuni pois päältä ja odota, että se jäähtyy.

Puhdista uunitila pehmeällä liinalla.

Poista jäämät uunin pohjasta.

## 12.4 Puhdistaminen: Vesisäiliö

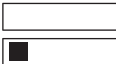



<b>1. vaihe</b>	Kytke uuni pois päältä.
<b>2. vaihe</b>	Aseta uunipannu höyryntuloaukon alapuolelle.
<b>3. vaihe</b>	Kaada vettä vesilokeroon: 850 ml. Lisää sitruunahappoa: 5 teelusikallista. Odota 60 minuuttia.
<b>4. vaihe</b>	Kytke uuni toimintaan ja valitse toiminto: Alhainen suhteellinen kosteus. Aseta lämpötilaksi 230 °C. Kytke uuni pois päältä 25 minuutin kuluttua ja odota, että se jäähtyy.
<b>5. vaihe</b>	Kytke uuni toimintaan ja valitse toiminto: Alhainen suhteellinen kosteus. Aseta lämpötilaksi 130–230 °C. Kytke uuni pois päältä 10 minuutin kuluttua ja odota, että se jäähtyy.

 Tyhjennä vesisäiliö aina höyrytoiminnon käyttämisen jälkeen kalkkijäämien muodostumisen välttämiseksi.

### Puhdistuksen päättyessä:

Kytke uuni pois päältä.	Tyhjennä vesisäiliö. Katso kohta "Vesisäiliön tyhjentäminen" osiosta "Päivittäinen käyttö".	Huuhtelee vesisäiliö ja pyyhi kalkkijäämät pois pehmeällä liinalla.	Puhdista tyhjennysputki lämpimällä vedellä ja miedolla pesuaineella.
-------------------------	---	---	--

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

Veden kovuus		Testiliuska	Kalkkijäämä (mg/l)	Veden luokitus	Vesisäiliön puhdistusväli:
Taso	dH				
1	0 - 7		0 - 50	pehmeä	75 käyttökertaa – 2,5 kuukautta
2	8 - 14		51 - 100	kohtalaisen kova	50 käyttökertaa – 2 kuukautta
3	15 - 21		101 - 150	kova	40 käyttökertaa – 1,5 kuukautta
4	22 - 28		yli 151	erittäin kova	30 käyttökertaa – 1 kuukausi

## 12.5 Muistutus puhdistamisesta

Kun muistutus ilmestyy, on suositeltavaa suorittaa puhdistus.

Käytä toimintoa: Pyrolyyttinen puhdistus.

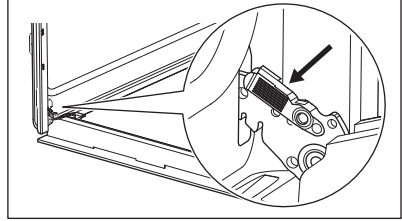
## 12.6 Irrottaminen ja asentaminen: Luukku

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

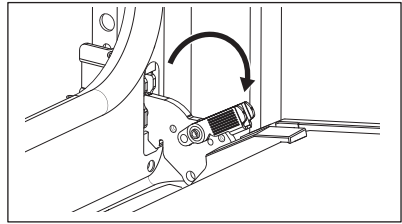
**⚠ HUOMIO!**

Älä käytä uunia ilman lasipaneeleja.

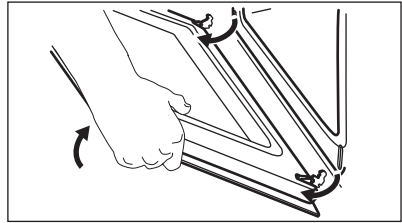
- 1. vaihe** Avaa luukku kokonaan auki ja pidä kiinni molemmista saranoista.



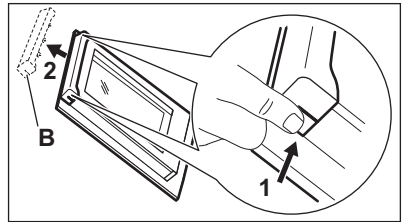
- 2. vaihe** Nosta ja vedä lukituksia, kunnes ne napsahtavat.



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

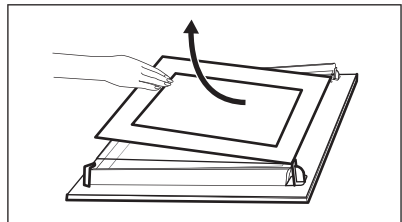


- 4. vaihe** Aseta luukku sen ulkopinta alaspäin vakaalle pinnalle levitetyn pehmeän liinan päälle.



- 5. vaihe** Pidä kiinni luukun reunalistasta (B) molemmiin puolin luukun yläreunaa ja työnnä sisäänvapauttaaksesi pidiketiivisteet.

- 6. vaihe** Irrota luukun reunalista vetämällä sitä eteenpäin.



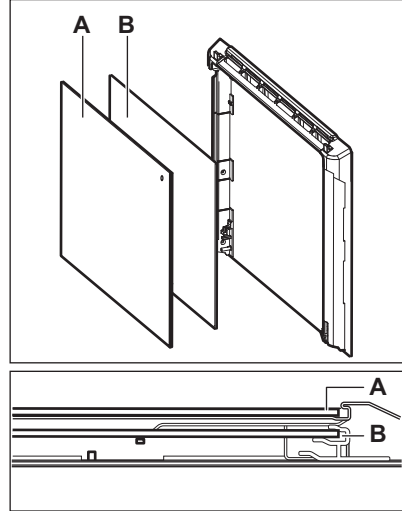
- 7. vaihe** Tartu lasilevyihin yläreunasta ja vedä ne varovasti yksi kerrallaan ulos. Aloita yläpaneelistä. Varmista, että lasi irtoaa kannattimista kokonaan.

**8. vaihe** Puhdista lasipaneelit vedellä ja saippualla. Kuivaa lasipaneelit huolellisesti. Lasipaneeleja ei saa pestä astianpesukoneessa.

**9. vaihe** Asenna lasipaneelit ja uunin luukku takaisin paikalleen puhdistuksen jälkeen.

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

Varmista, että lasipaneelit (A ja B) tulevat oikeaan järjestykseen. Tarkista lasilevyn sivussa oleva symboli/painatus, kaikki lasilevyt ovat ulkoisesti erilaisia purkamisen ja asentamisen helpottamiseksi. Luukun reunalista napsahtaa paikoilleen. Varmista, että asennat keskimmäisen lasipaneelin oikein paikalleen.



## 12.7 Vaihdaminen: Lamppu

### VAROITUS!

Sähköiskun vaara.  
Lamppu voi olla kuuma.

Älä koske paljain käsin halogeenilamppua estääksesi rasvajäämien palamisen lamppuun.

### Ennen lampun vaihtamista:

#### 1. vaihe

Kytke uuni pois päältä. Odota, kunnes uuni on jäähtynyt.

#### 2. vaihe

Irrota uunin pistoke pistorasiasta.

#### 3. vaihe

Peitä uunin pohja kankaalla.

## Takalamppu

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

**2. vaihe** Puhdista lampun kansi.

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

## 13. VIANMÄÄRITYS

### VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

### 13.1 Käyttöhäiriöt...



#### Laite ei käynnisty tai ei kuumene



#### Mahdollinen syy

Laitetta ei ole kytketty verkkovirtaan tai se on kytketty väärin.

Kelloa ei ole asetettu.

Ovi ei ole kunnolla kiinni.

Sulake on palanut.

Laite Lapsilukko on päällä.



#### Korjaustoimenpide

Tarkista, onko laite kytketty oikein verkkovirtaan. Ks. kytkentäkaavio.

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

Sulje luukku täydellisesti.

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

Katso "Valikko"-luvun alavalikko: Lisätoiminnot.



#### Komponentit



#### Kuvaus

Lamppu on palanut.



#### Korjaustoimenpide

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



#### Puhdistus



#### Kuvaus

laitteen sisätilassa on vettä.

Höyrykypsennys ei toimi.

Höyrykypsennys ei toimi.

Vesisäiliön tyhjentäminen tai veden vuotaminen höyryntuloaukosta kestää yli kolme minuuttia.



#### Korjaustoimenpide




Vesisäiliössä ei ole liikaa vettä.

Höyryntuloaukossa ei ole kalkkijäämiä.

Vesisäiliössä on vettä.

Höyryntuloaukossa ei ole kalkkijäämiä. Puhdista vesisäiliö.



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

 Ongelmia Wi-Fi-signaalissa	
 Mahdollinen syy	 Korjaustoimenpide
Ongelma langattoman verkon signaalissa.	Tarkista, onko älylaitteesi yhdistetty verkkoon. Tarkista langaton verkko ja reititin. Käynnistä reititin uudelleen.
Uusi reititin asennettu tai reitittimen määrittämiä on muutettu.	Määritä laite ja mobiililaitte uudelleen katsomalla lisätietoa luvun "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.

## 13.2 Hallitseminen: Virhekoodit

Näytössä näkyy virheviesti, kun ohjelmistossa tapahtuu jokin virhe.

Tässä osiossa on kuvattu ongelmat, jotka voit ratkaista itse.

 Koodi ja kuvaus	 Korjaustoimenpide
C2 - Paistolämpömittari on laitteen sisätilassa toiminnon aikana Pyrolyyttinen puhdistus.	Poista Paistolämpömittari.
C3 - luukku ei ole täysin suljettu, kun meneillään on Pyrolyyttinen puhdistus.	Sulje ovi.
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

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



## Korjaustoimenpide

Kytke laite pois päältä ja takaisin päälle.

### 13.3 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.) .....

## 14. ENERGIAEHOJKUUS

### 14.1 Tuotetiedot ja tuotteen tietolomake

Toimittajan nimi	Electrolux	
Mallin tunnistus	EO92PCK 949494848 EOK9S4X0 949494847	
Energiatohokkuusluokka	81.2	
Energiatohokkuusluokka	A+	
Energiankulutus normaalikäytössä Ylä- ja alalämpö -toiminnossa	0.93 kWh/kierros	
Energiankulutus vakiokuormalla, tuuletintila	0.69 kWh/kierros	
Pesien lukumäärä	1	
Lämpölähde	Sähkö	
Äänimer.voimak	72 l	
Uunityyppi	Kalusteeseen asennettava uuni	
Massa	EO92PCK	33.7 kg
	EOK9S4X0	33.9 kg

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

## 14.2 Energiansäästö



Laitteessa on joitakin toimintoja, joiden avulla voit säästää energiaa.

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

Käytä metallisia keittoastioita energiatehokkuuden parantamiseksi.

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

Minimoi paistojen väliset tauot, kun valmistat kerralla useampia ruokia.

### Puhallintoiminnon käyttäminen ruoanlaiton yhteydessä

Jos mahdollista, käytä uunitoimintoja puhaltimella energian säästämiseksi.

### Jäännöslämpö

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

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

jälkilämpö. Lämmön avulla voit pitää ruoka-aineiksi lämpimänä.

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

Lämmitä muita ruokalajeja jälkilämpöä käyttäen.

### Ruoan lämpimänä pitoon

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

### Kypsentäminen lampun ollessa sammutettuna

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

### Kostea kiertoilma

Tämä toiminto säästää energiaa ruoanlaiton aikana.

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

## 15. VALIKKORAKENNE

### 15.1 Valikko

Valikon kohta	Sovellus	
Avustava ruoanvalmistus	Listaa automaattiset ohjelmat	
Puhdistus	Listaa puhdistusohjelmat	
Suosikit	Listaa omat ohjelmat	
Lisätoiminnot	Laitteen asetusten määrittäminen.	
Asetukset	Verkoasetusten konfigurointi	
	Käyttönottoasetukset	Laitteen asetusten määrittäminen.
	Huolto	Näyttää ohjelmistoversion ja mallin.



## 15.2 Alavalikko toiminnolle: Puhdistus

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

## 15.3 Alavalikko toiminnolle: Lisätoiminnot

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

## 15.4 Alavalikko toiminnolle: 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 olet painanut 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.

## 15.5 Alavalikko toiminnolle: Käyttöönottoasetukset

Alavalikko	Kuvaus
Kieli	Asetta laitteen kielen.
Näytön kirkkaus	Asettaa näytön kirkkauden.

Alavalikko	Kuvaus
Painikeäännet	Kytkee hipaisupainikkeiden äänet päälle tai pois. Äänimerkkejä ei voi poistaa käytöstä seuraavista: ①.
Äänenvoimakkuus	Asettaa painikeäänien ja signaalien äänenvoimakkuuden.
Kellonaika	Asettaa kellonajan ja päivämäärän.

## 15.6 Alavalikko toiminnoille: Huolto

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

## 16. SE ON HELPPOA!


### Ennen ensimmäistä käyttökertaa sinun on suoritettava seuraavat asetukset:

Kieli	Näytön kirkkaus	Painikeäännet	Äänenvoimakkuus	Kellonaika
-------	-----------------	---------------	-----------------	------------




### Tutustu käyttöpaneelin ja näytön peruskuvakkeisiin:

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

### Ryhdy käyttämään laitetta

<b>Pikäkynnistys</b>	Kytke laite päälle ja aloita ruoanlaitto käyttämällä toiminnon oletuslämpötilaa ja -aikaa.	<b>1. vaihe</b> Paina ja pidä painettuna painiketta: ①.	<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.	① - 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

Kaada kylmää vesijohtovettä vesilaatikkoon. Noudata näytöllä olevia ohjeita.

**Lämmitys höyryllä**  
Lämmitä ruoka uudelleen.

**Pizza-toiminto**

**Leipä**

**Matala kosteus**  
Höyrykypsennys. Nopeuttaa kypsennystä.

## Höyrykypsennys

130 °C	200 - 220 °C	150 - 210 °C	160 - 200 °C
--------	--------------	--------------	--------------

## Lisäohjeita nopeaan ruoanlaittoon

Voit valmistaa ruokia nopeasti oletusasetuksilla käyttämällä automaattisia ohjelmia:

**Avustava ruoanvalmistus**

**1. vaihe**

Paina: 

**2. vaihe**

Paina: 

**3. vaihe**

Paina:  Avustava ruoanvalmistus.

**4. vaihe**

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**.

## 17. 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.

## VIÐ ERUM AÐ HUGSA UM ÞIG

Þakka þér fyrir að kaupa heimilistæki frá Electrolux. Þú hefur valið vöru sem byggir á áratugalangri faglegri reynslu og nýsköpun. Hugvitssamleg og nýttiskuleg og hefur verið hönnuð með þig í huga. Þannig að hvenær sem þú notar hana getur þú verið viss um að þú munir ná frábærum árangri í hvert skipti.

Velkomin(n) til Electrolux.

### HEIMSÆKTU VEFSVÆÐI OKKAR TIL AÐ:



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



Skrá vöruna þína til að fá enn betri þjónustu:  
[www.registerelectrolux.com](http://www.registerelectrolux.com)



Kaupa aukahluti, rekstrarvörur og upprunalega varahluti fyrir heimilistæki þitt:  
[www.electrolux.com/shop](http://www.electrolux.com/shop)



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



## ÞJÓNUSTA VIÐ VIÐSKIPTAVINI

Notaðu alltaf upprunalega varahluti.

Þegar þú hefur samband við viðurkennda þjónustumiðstöð skaltu tryggja að sért með eftirfarandi gögn tiltæk: Gerð, vörunúmer, raðnúmer.

Upplýsingarnar má finna á merkiplötunni.

⚠ Viðvörðun / Aðvörðun - Öryggisupplýsingar

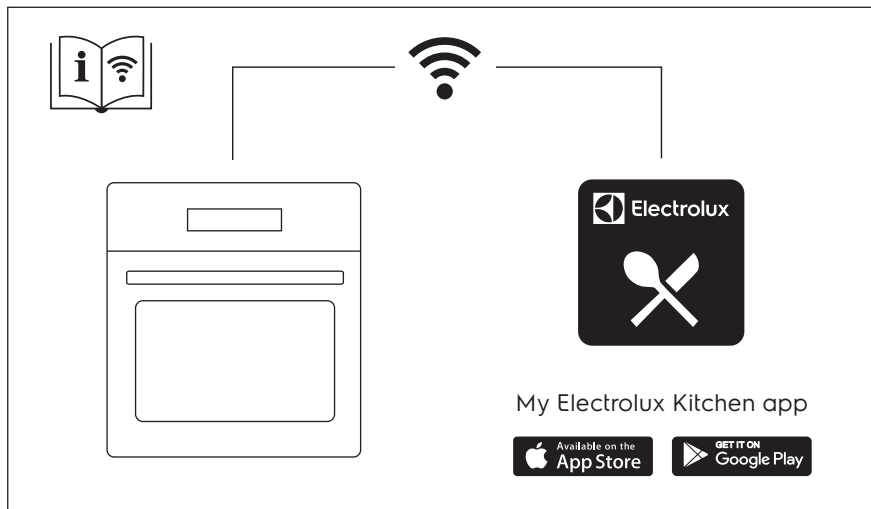
ℹ Almennar upplýsingar og ráð

📄 Umhverfisupplýsingar

Með fyrirvara á breytingum.

## EFNISYFIRLIT

1. ÖRYGGISUPPLÝSINGAR.....	118
2. ÖRYGGISLEIÐBEININGAR.....	120
3. INNSETNING.....	123
4. VÖRULÝSING.....	125
5. STJÓRNBORÐ.....	125
6. FYRIR FYRSTU NOTKUN.....	127
7. DAGLEG NOTKUN.....	128
8. TÍMASTILLINGAR.....	133
9. HVERNIG Á AÐ NOTA: AUKABÚNAÐUR.....	134
10. VIÐBÓTARSTILLINGAR.....	138
11. GÓÐ RÁÐ.....	139
12. UMHIRÐA OG HREINSUN.....	142
13. BILANALET.....	147
14. ORKUNÝTNI.....	149
15. SKIPULAG VALMYNDAR.....	151
16. ÞAÐ ER AUÐVELT!.....	152



## 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 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 svipað hæfur aðili að endurnýja hana til að forðast hættu vegna rafmagns.
- VIÐVÖRUN: Tryggðu að slökkt sé á heimilistækinu áður en þú skiptir um ljósið til að forðast möguleika á raflosti.
- VIÐVÖRUN: Heimilistækið og aðgengilegir hlutar þess hitna meðan á notkun stendur. Gæta ætti varúðar þegar hitunarelementin eru snert eða yfirborð holrýmis heimilistækisins.
- Notaðu alltaf hanska við að taka úr og setja í aukahluti eða eldföst matarílát.
- Notaðu aðeins þann matarmæli (kjöthitamæli) sem ráðlagður er fyrir þetta heimilistæki.
- Til þess að taka hillustuðninginn úr skal fyrst toga í framhluta hillustuðningsins og síðan afturhluta hans frá hliðarveggjunum. Komdu hilluberunum fyrir í öfugri röð.
- Notaðu ekki gufuhreinsibúnað til að hreinsa heimilistækið.
- Notaðu ekki sterk tærandi hreinsiefni eða beittar málmsköfur til að hreinsa glerhurðina þar sem slíkt getur rispað yfirborðið, sem getur aftur leitt til þess að glerið brotnar.
- Fyrir hitahreinsun skaltu fjarlægja alla aukahluti og allt sem er inni í rými heimilistækisins.

## 2. ÖRYGGISLEIÐBEININGAR

### 2.1 Uppsetning

#### **AÐVÖRUN!**

Einingis 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 ófninn skaltu athuga hvort hurðin opnast án heftingar.
- Heimilistækið er útbúið rafstýrðu kælikerfi. Það þarf rafstraum til að geta gengið.

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

Lengd rafmagnssnúru.	1500 mm
Snúra er staðsett í hægra horni bakhlíðar	

Festiskrúfur	4x25 mm
--------------	---------

### 2.2 Rafmagnstenging

#### **AÐVÖRUN!**

Hætta á eldi og raflosti.

- Allar rafmagnstengingar skulu framkvæmdar af viðurkenndum rafvirkja.
- Heimilistækið verður að vera jarðtengt.
- Gakktu úr skugga um að færíbreyturnar á merkiplötunni séu samhæfar við rafmagnsflokkun aðalæðar afgangjafa.
- Notaðu alltaf rétt ísetta innstungu sem ekki veldur raflosti.
- Notaðu ekki fjöltengi eða framlengingarsnúru.
- Gakktu úr skugga um að rafmagnsklóin og snúran verði ekki fyrir skemmdum. Ef skipta þarf um rafmagnssnúru verður viðurkennd þjónustumiðstöð okkar að sjá um það.
- Ekki láta 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 rafmagnsklóin sé aðgengileg eftir uppsetningu.
- Ef rafmagnsinnstungan er laus, skal ekki tengja rafmagnsklóna.
- Ekki toga í snúruna til að taka tækið úr sambandi. Taktu alltaf um klóna.
- Notaðu aðeins réttan einangrunarbúnað: Línuvarnarstraumloka, öryggi (öryggi með skrúfgangi fjarlægð úr höldunni), lekaliða og spólurofa.
- Rafmagnsuppsetningin verður að vera með einangrunarbúnað sem leyfir þér að aftengja tækið frá stofnæð á öllum pólum.



Einangrunarbúnaðurinn verður að hafa að lágmarki 3 mm snertiopunarviðd.

- Lokaðu alveg hurð heimilistækisins áður en þú tengir rafmagnsklóna við innstunguna.
- Þessu tæki fylgja rafmagnskló og -snúra.

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

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

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

Heildarafi (W)	Hluti vírsins (mm <sup>2</sup> )
hámark 1380	3x0.75
hámark 2300	3x1
hámark 3680	3x1.5

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

## 2.3 Notkun

### ⚠ AÐVÖRUN!

Hætta á meiðslum, bruna og raflosti eða sprengingu.

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

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

### ⚠ AÐVÖRUN!

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 matreiðsla 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

### ⚠ AÐVÖRUN!

Hætta á meiðslum, eldsvoða eða skemmdum á heimilistækinu.

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

- Gakktu úr skugga um að heimilistækið sé kalt. Hætta er á því að glerplöturnar brotni.
- Skiptið umsvifalaust um glerplötur ef þær verða fyrir skemmdum. Hafðu samband við viðurkennda þjónustumiðstöð.
- Farðu varlega þegar þú tekur hurðina af heimilistækinu. Hurðin er þung!
- Hreinsaðu heimilistækið reglulega til að yfirborðsefnin á því endist betur.
- Hreinsaðu 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 Hreinsun með eldglæðingu

### AÐVÖRUN!

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

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

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

## 2.6 Eldað við gufu

### AÐVÖRUN!

Hætta á bruna og skemmdum á heimilistækinu.

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

## 2.7 Innri lýsing

### AÐVÖRUN!

Hætta á raflosti.

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

## 2.8 Þjónusta

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

## 2.9 Förgun

### ⚠ AÐVÖRUN!

Hætta á meiðslum eða köfnun.

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

## 3. INNSETNING

### ⚠ AÐVÖRUN!

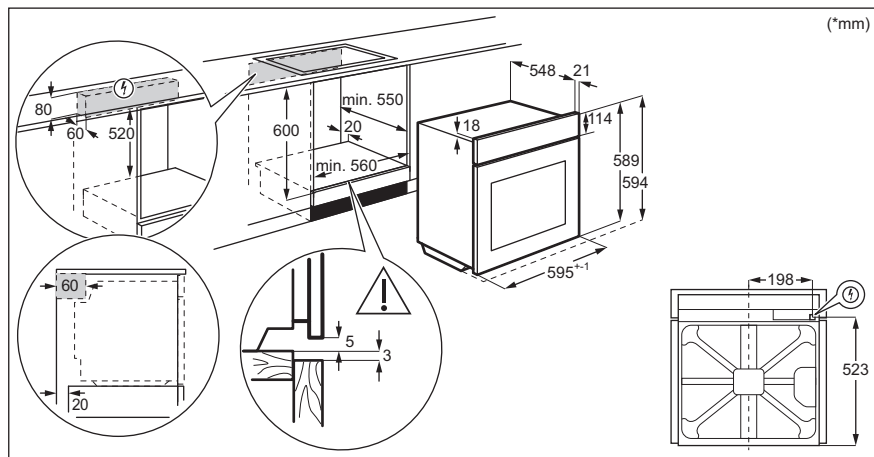
Sjá kafla um Öryggismál.

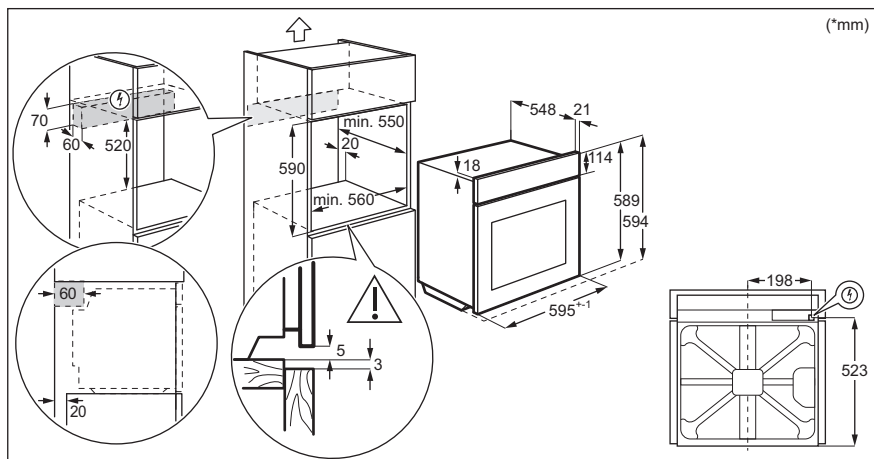
### 3.1 Innbyggt



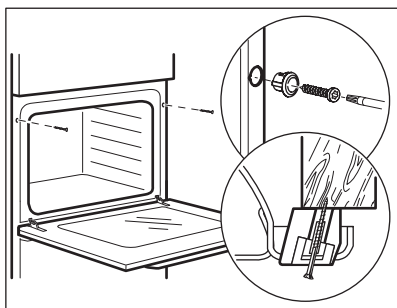
[www.youtube.com/electrolux](http://www.youtube.com/electrolux)  
[www.youtube.com/aeg](http://www.youtube.com/aeg)

How to install your AEG/Electrolux  
Oven - Column installation



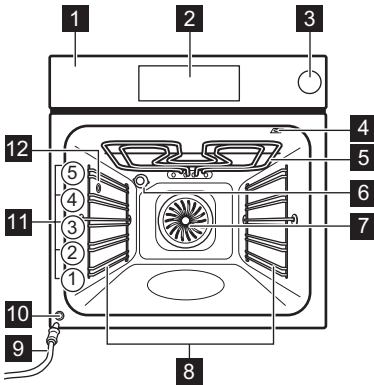


### 3.2 Ofninn festur við skápinn



## 4. VÖRULÝSING

### 4.1 Almennt yfirlit



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

### 4.2 Aukabúnaður

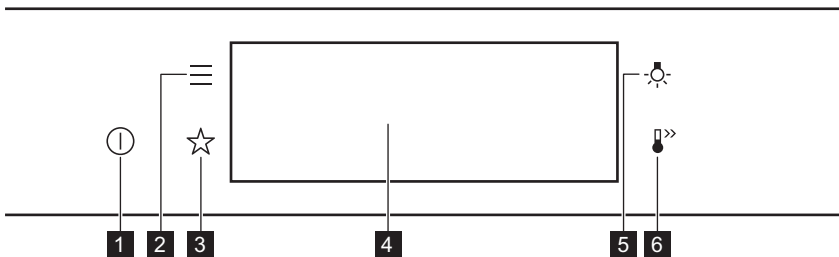
- **Vírhill**  
Fyrir eldunaráhöld, kökuform, steikur.
- **Bökunarplata**  
Fyrir kökur og smákökur.
- **Grill- / steikingarskúffa**  
Til að baka og steikja eða sem ílát til að safna fitu.
- **Patisserie-bakki**

Fyrir rúllutertur, saltkringlur og lítil sætabrauð.

- **Matvælaskynjari**  
Til að mæla eldun á matvælum.
- **Útdraganlegar rennur**  
Með útdraganlegum rennum getur þú sett hillurnar í og fjarlæggt þær á auðveldari hátt.

## 5. STJÓRNBORÐ

### 5.1 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 uppáhaldsstillingar.
<b>4</b>	Skjár	Sýnir núverandi stillingar heimilistækisins.
<b>5</b>	Ljósrofi	Til að kveikja og slökkva á ljósröfi.
<b>6</b>	Hröð upphitun	Til að kveikja og slökkva á aðgerðinni: Hröð upphitun.



Ýttu á hnappinn

Snertu yfirborðið með fingurgóm.



Flytja

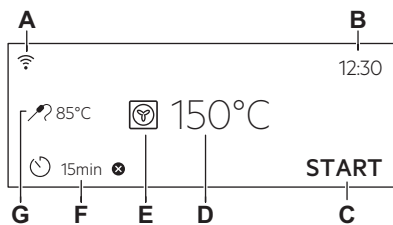
Renndu fingurgóm yfir yfirborðið.



Ýttu á og haltu inni

Snertu yfirborðið í 3 sekúndur.

## 5.2 Skjár



Skjár sem sýnir stillingar á lykilaðgerðum.

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

## Skjávísar

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



Til að staðfesta valið / stillinguna.



Til að fara eitt stig til baka í valmyndinni.



Til að afturkalla síðustu aðgerð.



Til að kveikja og slökkva á valkostunum.

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



Kveikt er á virkinni.



Kveikt er á virkinni. Eldun stöðvast sjálfkrafa.



Slökkt er á hljóðviðvörðun.

**Tímatökuvísar**



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.

## 6. FYRIR FYRSTU NOTKUN

### **ÁDVÖRUN!**

Sjá kafla um Öryggismál.

### 6.1 Upphafleg hreinsun

1. skref	2. skref	3. skref
Fjarlægðu allan aukabúnað og lausa hillubera úr heimilistækinu.	Hreinsaðu heimilistækið eingöngu með trefjaklút, volgu vatni og mildu hreinsiefni.	Settu aukabúnaðinn og lausu hilluberana í heimilistækið.

### 6.2 Fyrsta tenging



Skjárin sýnir móttökuskilaboð eftir fyrstu tengingu.

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

### 6.3 Þráðlaus tenging

Til að tengja heimilistækið þarftu:

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

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

## 6.4 Hugbúnaðarleyfi



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


Til að fá aðgang að frumkóða þessa ókeypis og opna hugbúnaðarluta, þar sem

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


## 6.5 Upphafleg forhitun

Forhitaðu 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:  . Láttu ofninn vera í gangi í 1 klst.
<b>3. skref</b>	Stilltu hámarkshitastig fyrir aðgerðina:  . Láttu ofninn vera í gangi í 15 mín.

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

## 7. DAGLEG NOTKUN

 **AÐVÖRUN!**  
Sjá kafla um Öryggismál.

### 7.1 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> .
<b>5. skref</b>	Ýttu á: <b>START</b> . Matvælaskynjari - þú getur stungið skynjaranum í samband hvenær sem er fyrir eða meðan á eldun stendur.
STOP - ýttu á til að slökkva á hitaaðgerðinni.	
<b>6. skref</b>	Slökkttu á ofninum.

### 7.2 Hvernig á að stilla: Gufuhitunaraðgerð



<b>1. skref</b>	Kveiktu á ofninum. Veldu táknið fyrir hitaaðgerð og ýttu á það til að fara í undirvalmynd.
<b>2. skref</b>	Stilla gufuhitunaraðgerðina.
<b>3. skref</b>	Ýttu á: <b>OK</b> . Skjárinn sýnir hitastillingarnar.
<b>4. skref</b>	Stilltu hitastigið.
<b>5. skref</b>	Ýttu á: <b>OK</b> .
<b>6. skref</b>	Ýttu á hlífina á vatnsskúffunni til að opna hana.
<b>7. skref</b>	Fylltu vatnsskúffuna með köldu vatni að hámarksstiginu (um 900 ml) þar til hljóðmerkið heyrst eða skjárinn sýnir skilaboðin. Ekki fylla vatnsskúffuna yfir hámark hennar. Það er hættu á vatnsleka, frárennsli og að húsgög geti skemmist.
	<p><b>⚠ AÐVÖRUN!</b></p> <p>Notið aðeins kalt kranavatn. Ekki nota síað (steinefnahreinsað) eða eimað vatn. Ekki nota aðra vökva. Ekki hella eldfimur eða áfengum vökva í vatnsskúffuna.</p>
<b>8. skref</b>	Ýttu vatnsskúffunni í upphaflega stöðu sína.
<b>9. skref</b>	Ýttu á: <b>START</b> . Þegar ofninn nær innstilltu hitastigi mun hljóðmerkið heyrast.
<b>10. skref</b>	Þegar vatnið í vantsskúffunni tæmist mun hljóðmerki heyrast. Fylltu vatnsskúffuna á ný.
<b>11. skref</b>	Slökktu á ofninum.
<b>12. skref</b>	Tæmdu vatnsskúffuna þegar eldun er lokið.
	<p><b>⚠ AÐVÖRUN!</b></p> <p>Ofninn er heitur. Hætta er á bruna. Fara skal varlega þegar þú tæmir vatnsskúffuna.</p>
<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. Bíddu í að lágmarki 60 mínútur eftir hverja notkun til að koma í veg fyrir að heitt vatn komi út um vatnsúttakslokuna.

## 7.3 Vatnstankur

Vatnsgeymisvísir	
	Tankurinn er fullur.
	Tankurinn er hálffullur.

### Vatnsgeymisvísir

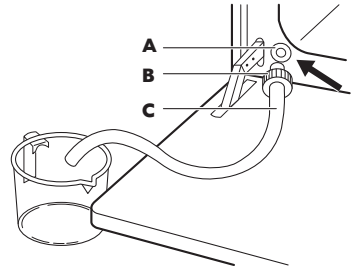


Tankurinn er tómur. Fylltu á tankinn.

Ef þú setur of mikið vatn í tankinn mun öryggisventillinn flytja umframvatn í botninn á holrýminu. Fjarlægðu vatnið með svampi.

## Vatnstankurinn tæmdur

- 1. skref** Slökktu á ofninum, hafðu hurðina opna og bíddu þar til hann er orðinn kaldur.
- 2. skref** Tengdu afrennslisrörið (C) við útlæðisventilinn (A) í gegnum tengilinn (B).
- 3. skref** Hafðu endann á rörinu fyrir neðan A og ýttu endurtekið á B til að safna saman því vatni sem eftir er.
- 4. skref** Aftengdu C og B og þurrkaðu ofninn með mjúkum svampi.



## 7.4 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:

- Sjálfvirk þyngd
- Matvælaskynjari

Það stig sem hver réttur er eldaður við:

- Lítið steikt eða Minna
- Miðlungssteikt
- Gegnsteikt eða Meira

- 1. skref** Kveiktu á ofninum.
- 2. skref** Ýttu á: 
- 3. skref** Ýttu á: . Farðu í: Eldunaraðstoð.
- 4. skref** Veldu rétt eða matartegund.
- 5. skref** Ýttu á: START

## 7.5 Upphitunaraðgerðir

### STAÐLAD

#### 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.




Upphitunaraðgerð	Notkun
 Eldun með hefðbundnum blæstri	Til að baka á allt að þremur hillustöðum samtímis og að þurrka mat. Stilltu hitastigið 20 - 40°C lægra en í 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.
 Undirhiti	Til að baka kökur með stökkum botni og til að geyma mat.
 Hefun deigs	Til að hraða hefun gerdeigsins. Það kemur í veg fyrir að yfirborð deigsins þorni og heldur deiginu teygjanlegu.







Eldun með hefðbundnum blæstri, Hefðbundin matreiðsla: Þegar þú stillir hitastigið undir 80°C sloknar sjálfkrafa á ljósinu eftir 30 sek.

## SÉRAÐGERÐIR

Upphitunaraðgerð	Notkun
 Niðursuða	Til að varðveita grænmeti (t.d. súrar gúrkur).
 Þurrkun	Til að þurrka sneidda ávexti, grænmeti og sveppi.
 Upphitun disks	Til að forhita diska áður en borið er fram.
 Affrysta	Til að þíða matvæli (grænmeti og ávexti). Tímalengd affrystingar veltur á magni og stærð frosna matarins.
 Gratínera	Fyrir rétti eins og lasagne eða kartöflugratín. Til að gera gratín-rétti og til að brúna.

Upphitunaraðgerð	Notkun
 <p>Hægeldun</p>	Til að útbúa mjúkar, safaríkar steikur.
 <p>Halda hita</p>	Til að halda mat heitum.
 <p>Bökun með rökum blæstri</p>	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
 <p>Gufumyndandi</p>	Endurhitun matar með gufu kemur í veg fyrir að yfirborðið þorni. Hita er dreift á varfærinn og jafnan hátt, sem gerir kleift að endurheimta bragð og lykt matarins líkt og þegar hann var búinn til. Hægt er að nota þessa aðgerð til að endurhita mat beint á disk. Þú getur hitað upp fleiri en einn disk í einu með því að nota ólíkar hillustöður.
 <p>Pítsuaðgerð</p>	Pítsubakstur.
 <p>Brauðbakstur</p>	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.
 <p>Raki lítill</p>	Þessi aðgerð er hentug fyrir kjöt, alifuglakjöt, ofnrétti og pottrétti. Þökk sé samsetningu gufu og hita verður kjöt meyr og safaríkt ásamt því að vera með stökkt yfirborð.

### 7.6 Athugasemdir varðandi: Bökun með rökum blæstri

Þessi aðgerð var notuð til að uppfylla skilyrði flokkunar á orkunýtni og visthönnunar (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 ófninn 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.

## 8. TÍMASTILLINGAR

### 8.1 Lýsing á klukkuaðgerðum

Klukkuaðgerð	Notkun
Eldunartími	Til að stilla lengd eldunar. Hámarkið er 23 klst og 59 mín.
Ljúka aðgerð	Til að sjá hvað gerist þegar tímatöku lýkur.
Seinkuð ræsing	Til að fresta ræsingu og / eða lokum eldunar.


Klukkuaðgerð	Notkun
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 sveikt og slökkt á því aftur.

### 8.2 Hvernig á að stilla: Klukkuaðgerðir


#### Hvernig á að stilla klukkuna

- 1. skref** Ýttu á: Tími dags.
- 2. 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 ræsing eldunar

- 1. skref** Stilltu hitunaraðgerðina og hitastigið.
- 2. skref** Ýttu á: .

### Hvernig á að seinka ræsingu eldunar

3. skref Stílltu 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 Stílltu tímagildið.

3. skref Ýttu á: OK.

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

## 9. HVERNIG Á AÐ NOTA: AUKABÚNAÐUR

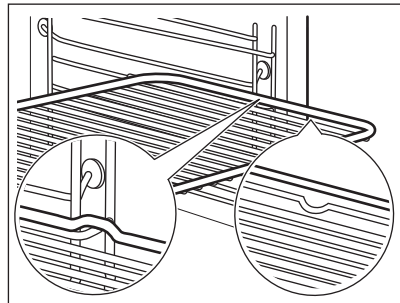
### 9.1 Aukabúnaður settur í

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.

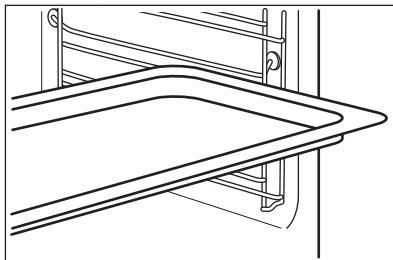
#### Vírhilla:

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



### Bökunarplata / Djúp ofnskúffa:

Ýttu á bökunarplötunni á milli rásanna á hilluberanum.



## 9.2 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.

### Hvernig á að nota: Matvælaskynjari

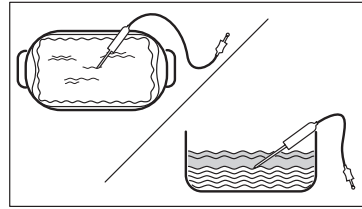
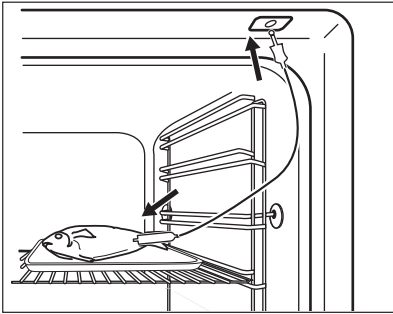
- 1. skref** Kveiktu á ofninum.
- 2. skref** Stilltu hitunaraðgerð og ef nauðsyn krefur, hitastig ofnsins.
- 3. skref** Settu inn: Matvælaskynjari.

#### Kjöt, alifuglar og fiskur


Settu oddinn á Matvælaskynjari inn í miðju kjötsins eða fisksins, 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 bökunarílátinu til að styðja við silikonhandfangið á Matvælaskynjari. Oddurinn á Matvælaskynjari ætti ekki að snerta botninn á bökunarílátinu.



**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 ílátid 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.

### 9.3 Fylgihlutir fyrir eldun með gufu

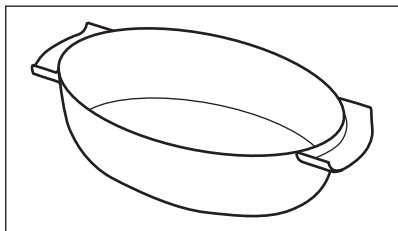
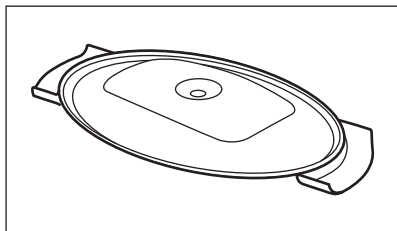


Fylgihlutasett fyrir gufu fylgir ekki með ofninum. Til að fá frekari upplýsingar skaltu hafa samband við söluaðilann á staðnum.

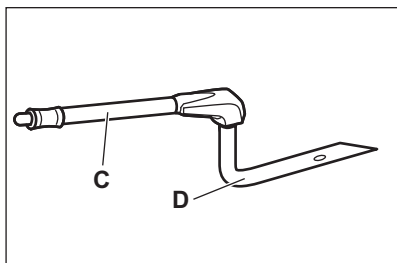
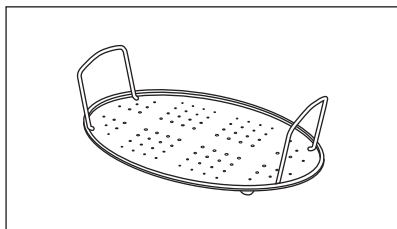
### Eldfasta mót fyrir matarskammta fyrir gufueldunaraðgerðir

Eldfasta fatið samanstendur af glerskál (A), loki (B), sprautuslöngu (C), sprautu (D) og stálgrilli (E).



**Glerskál (A)****Lok (B)****Sprauta, sprautuslanga og stálgrill.**

Innsprautunarslangan (C) er fyrir gufueldun, innsprautanarlöki (D) er fyrir beina gufueldun.

**Stálgrill (E)**

- Settu ekki heitt eldfast mót á kalda / blauta fleti.
- Ekki hella köldum vökva í eldfasta fatið þegar það er heitt.
- Notaðu ekki eldfasta mótið á heitum eldunarfleti.

- Hreinsaðu ekki eldfasta mótið með svarfefnum, ræstiefnum og -dufti.

**9.4 Gufueldun í eldföstu móti fyrir matarskammta****1. skref**

Settu eldfasta fatið á stálgrillið og settu lokið á það. Settu innsprautunarslänguna í gatið á lokinu. Settu eldfasta mótið í aðra hillustöðu neðan frá.

**2. skref**

Tengdu innsprautunarslänguna við gufuintakið.

**3. skref**

Stílltu ofninn á gufueldunaraðgerðina.

## 9.5 Bein gufueldun

Settu eldfasta fatið á stálgrillið. Bættu við svolitlu vatni. Ekki nota lokið.

### AÐVÖRUN!

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

- 1. skref** Tengdu innsprautunarlokann við innsprautunarslönguna. Tengdu innsprautuarslönguna við guf-uinntakið.
- 2. skref** Settu eldfasta mótið í fyrstu eða aðra hillustöðu neðan frá. Gakktu úr skugga um að innsprautunarslangan sé ekki föst. Haltu innsprautunarloka fjarri hitun-arelementinu.
- 3. skref** Stilltu ofninn á gufueldunaraðgerðina.


Þegar þú eldar mat eins og kjúkling, önd, kalkún eða stóran fisk skaltu setja innsprautunarlokann beint inn mat-vælin.


## 10. VIÐBÓTARSTILLINGAR

### 10.1 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. Þrýstu á **OK**.

 - ýttu á til að endurstilla stillinguna.

 - ýttu á til að hætta við stillinguna.

### 10.2 Aðgerðarlás



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

- 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.

### 10.3 Slökkt sjálfvirkt

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

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



(°C)

250 - hámark



(klst.)

3

Slökkt sjálfvirkt virkar ekki með aðgerðum: Létt, Matvælaskynjari, Lokatími, Hægeldun.

### 10.4 Viftukæling

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

## 11. GÓÐ RÁÐ

### 11.1 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.

### 11.2 Bökun með rökum blæstri

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

		 (°C)		 (mín.)
Snúðar, 16 stykki	bökunarplata eða lekabakki	180	2	20 - 30
Rúllutertur, 9 stykki	bökunarplata eða lekabakki	180	2	30 - 40
Frosin pítsa, 0,35 kg	vírhilla	220	2	10 - 15
Rúlluterta	bökunarplata eða lekabakki	170	2	25 - 35
Brúnkaka	bökunarplata eða lekabakki	175	3	25 - 30
Frauðréttur, 6 stykki	ramekin-skálar úr keramik á vírhillu	200	3	25 - 30
Svampbökubotnar	bakki fyrir bökubotn á vírhillu	180	2	15 - 25

		 (°C)		 (mín.)
Viktoríu-samloka	bökunardiskur á vírhillu	170	2	40 - 50
Fiskur soðinn við vægan hita, 0,3 kg	bökunarplata eða lekabakki	180	3	20 - 25
Heill fiskur, 0,2 kg	bökunarplata eða lekabakki	180	3	25 - 35
Fiskflök, 0,3 kg	pítsufat á vírhillu	180	3	25 - 30
Kjöt soðið við vægan hita, 0,25 kg	bökunarplata eða lekabakki	200	3	35 - 45
Shashlik, 0,5 kg	bökunarplata eða lekabakki	200	3	25 - 30
Smákökkur, 16 stykki	bökunarplata eða lekabakki	180	2	20 - 30
Makkarónur, 24 stykki	bökunarplata eða lekabakki	180	2	25 - 35
Formkökur, 12 stykki	bökunarplata eða lekabakki	170	2	30 - 40
Bragðmikið sætabrauð, 20 stykki	bökunarplata eða lekabakki	180	2	25 - 30
Smákökur úr bökudeigi, 20 stykki	bökunarplata eða lekabakki	150	2	25 - 35
Tartalettur, 8 stykki	bökunarplata eða lekabakki	170	2	20 - 30
Grænmeti soðið við vægan hita, 0,4 kg	bökunarplata eða lekabakki	180	3	35 - 45
Eggjakaka grænmetisættunnar	pítsufat á vírhillu	200	3	25 - 30
Grænmeti frá Miðjarðarhafinu, 0,7 kg	bökunarplata eða lekabakki	180	4	25 - 30

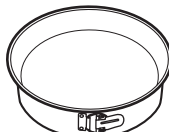
### 11.3 Bökun með rökum blæstri - ráðlagðir fylgihlutir

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



Pítsupanna

Dökkt, án endurskins  
28 cm þvermál



Bökunarplata

Dökkt, án endurskins  
26 cm þvermál



Bökunarform

Keramik  
8 cm þvermál, 5  
cm hæð










Kökuform








Dökkt, án endurskins  
28 cm þvermál

## 11.4 Eldunartöflur fyrir prófunarstofur

### Upplýsingar fyrir prófunarstofnanir

Prófanir í samræmi við IEC 60350-1.

				 (°C)	 (mín)	
Litlar kökur, 20 á plötu	Hefðbundin matreiðsla	Bökunarplata	3	170	20 - 35	-
Litlar kökur, 20 á plötu	Eldun með hefðbundnum blæstri	Bökunarplata	3	150 - 160	20 - 35	-
Litlar kökur, 20 á plötu	Eldun með hefðbundnum blæstri	Bökunarplata	2 og 4	150 - 160	20 - 35	-
Eplabaka, 2 dósir Ø20 cm	Hefðbundin matreiðsla	Vírhilla	2	180	70 - 90	-
Eplabaka, 2 dósir Ø20 cm	Eldun með hefðbundnum blæstri	Vírhilla	2	160	70 - 90	-
Fitulaus svampterta, kökuform Ø 26 cm	Hefðbundin matreiðsla	Vírhilla	2	170	40 - 50	Forhita ofninn í 10 mín.
Fitulaus svampterta, kökuform Ø 26 cm	Eldun með hefðbundnum blæstri	Vírhilla	2	160	40 - 50	Forhita ofninn í 10 mín.
Fitulaus svampterta, kökuform Ø 26 cm	Eldun með hefðbundnum blæstri	Vírhilla	2 og 4	160	40 - 60	Forhita ofninn í 10 mín.
Smjörbrauð	Eldun með hefðbundnum blæstri	Bökunarplata	3	140 - 150	20 - 40	-
Smjörbrauð	Eldun með hefðbundnum blæstri	Bökunarplata	2 og 4	140 - 150	25 - 45	-
Smjörbrauð	Hefðbundin matreiðsla	Bökunarplata	3	140 - 150	25 - 45	-
Bauðrist, 4 - 6 stykki	Grill	Vírhilla	4	hám.	1 - 5	Forhita ofninn í 10 mín.

				 (°C)	 (mín)	
Kjötborgari, 6 stykki, 0,6 kg	Grill	Vírhilla, ofnskúffa	4	hám.	20 - 30	Settu vírhilluna á fjórðu hæð og lekabakkann á þriðju hæð í ofninum. Snúðu matnum þegar eldunartíminn er hálfnaður. Forhita ofninn í 10 mín.

## 12. UMHIRÐA OG HREINSUN

### **ÁDVÖRUN!**

Sjá kafla um Öryggismál.

### 12.1 Athugasemdir varðandi þrif



Hreinsiefni

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

Notaðu þrifalausn til að þrifa málmfleti.

Þrífðu bletti með mildu hreinsiefni.



Dagleg notkun

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

Raki getur þétt í heimilistækinu eða á glerplötum hurðarinnar. Til að minnka þéttingu skaltu láta heimilistækið vera í gangi í 10 mínútur áður en þú byrjar að elda í því. Ekki geyma mat í heimilistækinu lengur en í 20 mínútur. Þurrkaðu 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 uppbyggivél.

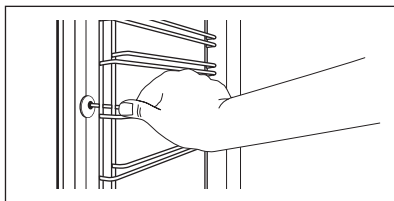
Ekki þrifa viðloðunarfríu aukahlutina með slípandi hreinsiefni eða hlutum með beittum brún-um.

### 12.2 Hvernig á að fjarlægja Hilluberar

Til að hreinsa ofninn skaltu fjarlægja hilluberana.

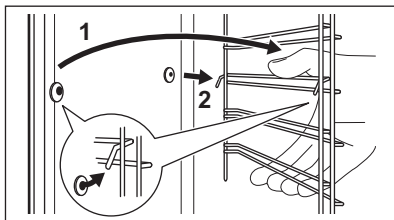
**1. skref** Slökktu á ofninum og hinkraðu þar til hann hefur kólnað.

**2. skref** Togaðu framhluta hilluberans frá hliðarveggnum.



**3. skref** Togaðu afturenda hilluberans frá hliðarveggnum og fjarlægðu hann.

**4. skref** Komdu hilluberunum fyrir í öfugri röð. Festipinnarnir á útdraganlegu rennurnar verða að snúa fram.



## 12.3 Hvernig á að nota: Hreinsun með eldglæðingu

Hreinsið ofninn með Hreinsun með eldglæðingu.

### ⚠ AÐVÖRUN!

Hætta er á bruna.

### ⚠ VARÚÐ!

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

### Fyrir Hreinsun með eldglæðingu:

Slökktu á ofninum og hinkraðu þar til hann hefur kólnað.

Fjarlægðu allan aukabúnað.

Hreinsaðu ofnbotninn og innri hurðargler með volgu vatni, mjúkum klút og mildu þvottaefni.

#### 1. skref

Kveiktu á ofninum.

#### 2. skref

Ýttu á:  / Hreinsun.

#### 3. skref

Veldu hreinsunarstillinguna.

#### Valkostur

#### Hreinsunarstilling

#### Tímalengd

Hreinsun með eldglæðingu, hröð

Létt hreinsun

1 h

Hreinsun með eldglæðingu, venjuleg

Venjuleg hreinsun

1 h 30 min

Hreinsun með eldglæðingu, áköf

Ítarleg hreinsun

2 h 30 min

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

STOP - ýttu á til að stöðva hreinsun áður en henni er lokið. Ekki nota ofninn fyrr en táknið fyrir hurðarlæsingu hverfur af skjánum.

### Þegar hreinsun lýkur:


Slökktu á ofninum og hinkraðu þar til hann hefur kólnað.

Hreinsaðu rýmið með mjúkum klút.

Fjarlægðu leifar í botni rýmisins.

## 12.4 Hvernig á að þrifa: Vatnstankur

- 1. skref** Slökktu á ofninum.
- 2. skref** Settu djúpa ofnskúffu undir gufuinntakið.
- 3. skref** Helltu vatni í vatnsskúffuna: 850 ml. Bættu við sítrónusýru: 5 teskeiðar. Hinkraðu í 60 mín.
- 4. skref** Kveiktu á ofninum og stilltu aðgerðina: Raki lítill. Stilltu hitastigið á 230°C. Slökktu á ofninum eftir 25 mín og hinkraðu þar til hann hefur kólnað.
- 5. skref** Kveiktu á ofninum og stilltu aðgerðina: Raki lítill. Stilltu hitastigið á bilið 130 til 230°C. Slökktu á ofninum eftir 10 mín. og hinkraðu þar til hann hefur kólnað.

 Til að koma í veg fyrir kalksteinsleifar skal tæma vatnsgeyminn eftir hverja gufueindun.

### Þegar hreinsun lýkur:






Slökktu á ofninum.

Tæmdu vatnsgeyminn. Skoðaðu kaflann Dagleg notkun, „Vatnsgeymirinn tæmdur“.

Skolaðu vatnsgeyminn og hreinsaðu eftirstandandi kalksteinsleifar með mjúkum klút.

Hreinsaðu afrennslisrörið með volgu vatni og mildu hreinsiefni.

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

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

## 12.5 Áminning um hreinsun

Þegar áminningin birtist er mælt með hreinsun.

Notaðu aðgerðina: Hreinsun með eldglæðingu.



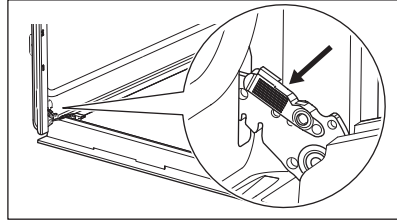
## 12.6 Hvernig á að fjarlægja og setja upp: Hurð

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

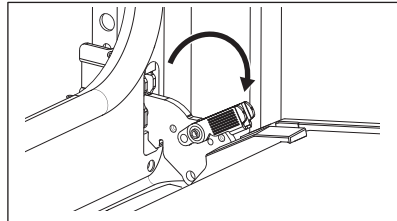
### ⚠ VARÚÐ!

Ekki nota ofninn án glerplatanna.

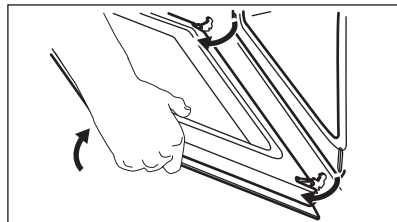
- 1. skref** Opnaðu hurðina að fullu og haltu við báðar laminar.



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



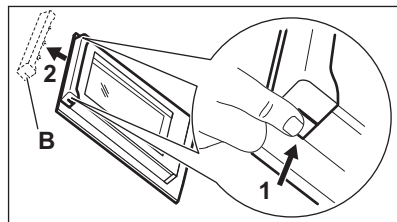
- 3. skref** Lokaðu ofnhurðinni hálfra leið í fyrstu opnu stöðuna. Lyftu síðan og togaðu til að fjarlægja hurðina úr sæti sínu.



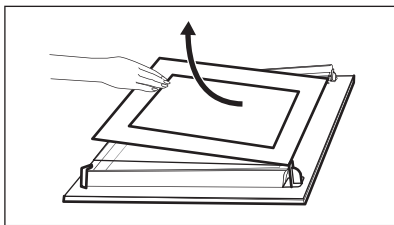
- 4. skref** Settu hurðina niður á mjúkan klút á stöðugum fleti.

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

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



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

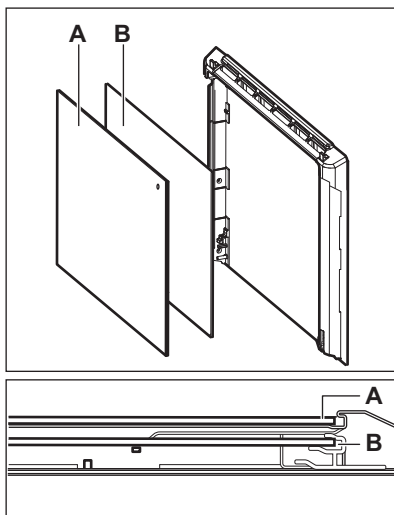


- 8. skref** Hreinsaðu glerplöturarnar með vatni og sápu. Þurrkaðu glerplöturarnar varlega. Ekki skal hreinsa glerplöturarnar í uppþvottavél.

- 9. skref** Að hreinsun lokinni skaltu setja glerplöturarnar og ofnhurðina aftur á ofninn.

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

Gættu þess að þú setjir glerplöturarnar (A og B) í aftur í réttari röð. Athugaðu með táknið / prentunina á hlið glerplötunnar, hver glerplata lítur öðruvísi út til að gera sundurtekt og samsetningu auðveldari. Þegar rétt er sett í smellur hurðarklæðningin. Passaðu þig að setja miðju glerplötuna í rétt sæti.



## 12.7 Hvernig á að endurnýja: Ljós

### ⚠️ **ADVÖRUN!**

Hætta á raflosti.  
Ljosið getur verið heitt.

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

### 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.

## Bakljós

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

## 13. BILANALET

### **ADVÖRUN!**

Sjá kafla um Öryggismál.

### 13.1 Hvað skal gera ef...



**Ekki kviknar á heimilistækinu eða það hitnar ekki**



**Möguleg ástæða**

Heimilistækið er ekki tengt við rafmagn eða það ekki rétt tengt.

Klukkan er ekki stillt.

Hurðin er ekki nægilega vel lokað.

Rafmagnsörygginu hefur slegið út.

Heimilistækið Barnalæsing er í gangi.



**Úrræði**

Gakktu úr skugga um að heimilistækið sé rétt tengt við rafmagn. Sjá tengingateikninguna.

Stilltu klukkuna, fyrir nánari upplýsingar sjá Klukkuaðgerðir kaflann, Hvernig á að stilla: Klukkuaðgerðir.

Lokaðu hurðinni að fullu.

Gakktu úr skugga um að rafmagnsöryggið sé rót vandans. Ef vandamálið kemur upp aftur skal hafa samband við rafvirkja.

Sjá kaflann „Valmynd“, undirvalmynd fyrir: Valkostir.



**Íhlutir**



**Lýsing**

Ljósaperan er ónýtt.



**Úrræði**

Skipt um ljósið, fyrir ítarlegri upplýsingar, sjá kaflann „Umönnun og hreinsun“, Hvernig á að skipta um: Ljós.



## Hreinsun



### Lýsing

Það er vatn í rými heimilistækisins.

Gufueldun virkar ekki.

Gufueldun virkar ekki.

Það tekur meira en þrjár mínútur að tæma vatnstankinn eða ef vatnið lekur út um gufuinntaksopið.



### Úrræði

Það er of mikið vatn í vatnsgeyminum.

Engar kalksteinsleifar eru í opi gufuinntaksins.

Það er vatn í vatnsgeyminum.

Engar kalksteinsleifar eru í opi gufuinntaksins. Hreinsaðu vatnstankinn.

Rafstraumsrof stöðvar alltaf hreinsun. Endurtaktu hreinsun ef rafstraumsrof truflaði hana.



## Vandamál með Wi-Fi-merki



### Möguleg ástæða

Vandamál með merki frá þráðlausu netkerfi.

Nýr beinir uppsettur eða samskipan beinis breytt.

Merkið frá þráðlausu netkerfinu er veikt.

Þráðlausu merkið verður fyrir truflun frá öðrum örbylgjuofni sem er staðsettur nálægt heimilistækinu.



### Úrræði

Athugaðu hvort fartækið þitt sé tengt við þráðlausa netkerfið.

Athugaðu þráðlausa netkerfið og beininn.

Endurræstu beininn.

Til að samstillu heimilistækið og fartækið aftur skaltu skoða kaflann „Fyrir fyrstu notkun“, Þráðlaus tenging.

Færðu beininn eins nálægt heimilistækinu og mögulegt er.

Slökktu á örbylgjuofninum.

Forðastu að nota annan örbylgjuofn og fjarstýringu heimilistækisins á sama tíma. Örbylgjur trufla Wi-Fi-merkið.

## 13.2 Hvernig á að stjórna: Villukóðar

Þegar hugbúnaðarvillur koma upp sýnir skjárinn villuskilaboð.

Í þessum hluta finnur þú lista yfir þau vandamál sem þú getur meðhöndlað á eigin spýtur.



### Kóði og lýsing

C2 - Matvælaskynjari er í heimilistækinu meðan stendur yfir Hreinsun með eldglæðingu.

C3 - hurðin er ekki nógu vel lokuð meðan stendur yfir Hreinsun með eldglæðingu.



### Úrræði

Taktu út Matvælaskynjari.

Lokaðu hurðinni.



### Kóði og lýsing



### Úrræði

F111 - Matvælaskynjari hefur ekki verið komið rétt fyrir í innstungunni.

Stingdu að fullu Matvælaskynjari inn í innstunguna.

F240, F439 - snertiflötirnir á skjánum virka ekki með réttum hætti.

Hreinsaðu yfirborðið á skjánum. Gakktu úr skugga um að engin óhreinindi séu á snertiflötunum.

F601 - eitthvað er að Wi-Fi merkinu.

Athugaðu nettenginguna þína. Sjá kaflann „Fyrir fyrstu notkun“, þráðlaus nettenging.

F604 - fyrsta tengingin við Wi-Fi mistókst.

Slökktu á heimilistækinu og kvektu á því aftur og reyndu á ný. Sjá kaflann „Fyrir fyrstu notkun“, þráðlaus nettenging.

F908 - kerfi heimilistækisins nær ekki tengingu við stjórnbordið.

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

F602, F603 - Wi-Fi er ekki í boði.

Til að kveikja og slökkva á heimilistækinu.

## 13.3 Þjónustugögn

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

Þær nauðsynlegu upplýsingar sem þjónustumiðstöðin þarf á að halda eru á merkiplötunni. Merkiplatan er 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.) .....

## 14. ORKUNÝTNI

### 14.1 Vöruupplýsingar og vöruupplýsingaskjal

Heiti birgja Electrolux

Auðkenni tegundar EO92PCK 949494848  
EOK9S4X0 949494847

Orkunýtnistuðull	81.2	
Orkunýtniflokkur	A+	
Orkunotkun með staðlaðri hleðslu, hefðbundinn hamur	0.93 kWh/lotu	
Orkunotkun með staðlaðri hleðslu, viftudrifinn hamur	0.69 kWh/lotu	
Fjöldi holrýma	1	
Hitagjafi	Rafmagn	
Hljóðstyrkur	72 l	
Tegund ofns	Innbyggður ofn	
Massi	EO92PCK	33.7 kg
	EOK9S4X0	33.9 kg

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

## 14.2 Orkusparnaður



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

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

Notaðu eldhúsháhold úr málmni 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.

## 15. SKIPULAG VALMYNDAR

### 15.1 Valmynd

Réttur á matseðli	Notkun	
Eldunaraðstoð	Dregur upp lista af sjálfvirkum kerfum.	
Hreinsun	Dregur upp lista af hreinsikerfum.	
Uppáhalds	Sýnir lista yfir upphaldsstillingar.	
Valkostir	Til að stilla grunnstillingu heimilistækisins.	
Stillingar	Tengingar	Til að stilla grunnstillingar netkerfisins.
	Uppsetning	Til að stilla grunnstillingu heimilistækisins.
	Þjónusta	Sýnir útgáfu hugbúnaðarins og samskiptan.

### 15.2 Undirvalmynd fyrir: Hreinsun

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

### 15.3 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. Þegar kveikt er á valkostinum og kveikt er á heimilistækinu er hurðin læst. Aðgangur að tímatöku, fjarstýringu og ljósi er mögulegur þegar kveikt er á valkostinum.
Hröð upphitun	Styttir upphitunartímann. Það er aðeins í boði fyrir sumar aðgerðir heimilistækisins.
Áminning um hreinsun	Kveikir og slekkur á áminningunni.
Tímavísun	Kveikir og slekkur á klukkunni.
Útlit stafrænnar klukku	Breytir framsetningu á birtingu tímans.

## 15.4 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.

## 15.5 Undirvalmynd fyrir: Uppsetning

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

## 15.6 Undirvalmynd fyrir: Þjónusta

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

## 16. ÞAÐ ER AUÐVELT!

### Fyrir fyrstu notkun þarftu að stilla:




Tungumál	Skjábirta	Lykiltónar	Hljóðstyrkur hljóð-gjafa	Tími dags
----------	-----------	------------	--------------------------	-----------

### Kynna þér grunntáknin á stjórnborðinu og skjánum:




 KVEIKT / SLÖKKT	 Valmynd	 Uppáhalds	 Tímastillir	 Matvæslaskynjari	START / STOP
---	--	--	--	---	-----------------



## Byrjaðu að nota heimilistækið

<b>Hraðræsing</b>	Kveiktu á heimilistækinu og byrjaðu að elda með sjálfgefnu hitastigi og tíma aðgerðarinnar.	<b>1. skref</b> Ýttu á og haltu inni: 	<b>2. skref</b>  ... - veldu þá aðgerð sem þú vilt.	<b>3. skref</b> Ýttu á: START .
<b>Hraðslökkva</b>	Slökkt á heimilistækinu, 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 hitunaraðgerðina.	 - stilltu hitastigið.	OK - ýttu á til að staðfesta.	START - ýttu til að byrja að elda.

## Gufueldun

Helltu kalda kranavatninu í vantsskúffuna. Fylgdu leiðbeiningunum á skjánum.

### Gufumyndandi

Hitaðu matinn upp á nýtt.

Pítsuaðgerð

Brauðbakstur




Raki lítill  
Gufueldun.  
Hraðar eldun.

## Gufueldun

130 °C	200 - 220 °C	150 - 210 °C	160 - 200 °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.**

## 17. 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 endurvinnnið rusl sem fylgir raftækjum og

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

## VI TENKER PÅ DEG

Takk for at du har kjøpt et produkt fra Electrolux. Du har valgt et produkt som bringer flere tiår med erfaring og innovasjon med seg. Genialt og stilig, og det er designet med tanke på deg. Så uansett når du bruker det, kan du være trygg på at du får gode resultater hver gang.

Velkommen til Electrolux.

**Gå inn på nettsiden vår for å:**



Få råd om bruk, brosjyrer, hjelp til feilsøking, og informasjon om service og reparasjon:

**[www.electrolux.com/support](http://www.electrolux.com/support)**



Registrer produktet for å få bedre service:

**[www.registerelectrolux.com](http://www.registerelectrolux.com)**



Kjøp tilbehør, forbruksvarer og originale reservedeler til apparatet ditt:

**[www.electrolux.com/shop](http://www.electrolux.com/shop)**



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



## KUNDESTØTTE OG SERVICE

Bruk alltid originale reservedeler.

Når du kontakter vårt autoriserte servicesenter, må du sørge for at du har følgende opplysninger tilgjengelig: Modell, PNC, serienummer.

Informasjonen finner du på typeskiltet.

Advarsel/Forsiktig – Sikkerhetsinformasjon

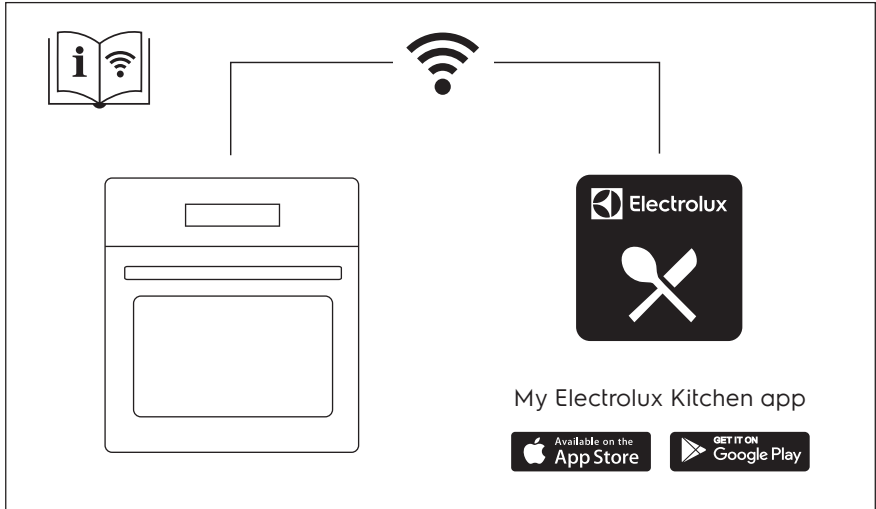
Generell informasjon og tips

Miljøinformasjon

Med forbehold om endringer.

## INNHold

1. SIKKERHETSINFORMASJON.....	156
2. SIKKERHETSANVISNINGER.....	157
3. MONTERING.....	160
4. PRODUKTBEKRIVELSE.....	162
5. BETJENINGSPANEL.....	162
6. FØR FØRSTE GANGS BRUK.....	164
7. DAGLIG BRUK.....	165
8. KLOKKEFUNKSJONER.....	170
9. BRUK: PRAKTISK TILBEHØR.....	171
10. TILLEGGSFUNKSJONER.....	175
11. RÅD OG TIPS.....	176
12. STELL OG RENGJØRING.....	179
13. FEILSØKING.....	184
14. ENERGIEFFEKTIV.....	186
15. MENYSTRUKTUR.....	187
16. DET ER ENKELT!.....	189
17. BESKYTTELSE AV MILJØET.....	190



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

## 2. SIKKERHETSANVISNINGER

### 2.1 Montering



#### **ADVARSEL!**

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 føttøy.
- Ikke dra eller løft produktet etter håndtaket.

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

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

## 2.2 Elektrisk tilkobling

### ADVARSEL!

Fare for brann og elektrisk støt.

- Alle elektriske tilkoblinger skal utføres av en kvalifisert elektriker.
- Produktet må være jordet.
- Kontroller at parameterne 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 stikkkontakten før monteringen er fullført. Påse at det er tilgang til stikkkontakten etter monteringen.
- Hvis stikkkontakten er løs skal du ikke sette i støpselet.
- Ikke trekk i kabelen for å koble fra produktet. Trekk alltid i selve støpselet.
- Bruk kun korrekte isoleringsenheter: vernebrytere, sikringer (sikringer av skrutypen fjernet fra holderen), jordfeilbrytere og kontaktorer.
- Den elektriske monteringen må ha en isoleringsenhet som lar deg frakoble apparatet fra strømmettet ved alle poler. Isoleringsenheten må ha en kontaktåpningsbredde på minst 3 mm.
- Lukk døren til apparatet helt før du setter støpselet i stikkkontakten.
- Produktet leveres med støpsel og strømledning.

### Anvendelige kabeltyper for montering eller utskiftning i Europa:

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

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

Totalt strømforbruk (W)	Ledningstverrsnitt (mm <sup>2</sup> )
maks 1380	3x0.75
maks 2300	3x1
maks 3680	3x1.5

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

## 2.3 Bruk

### **ADVARSEL!**

Risiko for skade, brannskader og elektrisk støt eller eksplosjon.

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

### **ADVARSEL!**

Fare for skade på produktet.

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

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

## 2.4 Stell og rengjøring

### **ADVARSEL!**

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, slpende rengjøringsputer, løsemidler eller metallobjekter.
- Følg sikkerhetsanvisningene på pakken hvis du bruker ovnsspray.

## 2.5 Pyrolytisk rengjøring

### **ADVARSEL!**

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

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

blir svært varmt og varm luft slippes ut fra ventilasjonsåpningene foran.

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

## 2.6 Dampkoking

### ADVARSEL!

Brannfare eller skade på produktet.

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

## 3. MONTERING

### ADVARSEL!

Se etter i Sikkerhetskapitlene.

## 2.7 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.

## 2.8 Tjenester

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

## 2.9 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 kjøleledyr kan bli innestengt i apparatet.

## 3.1 Bygge inn

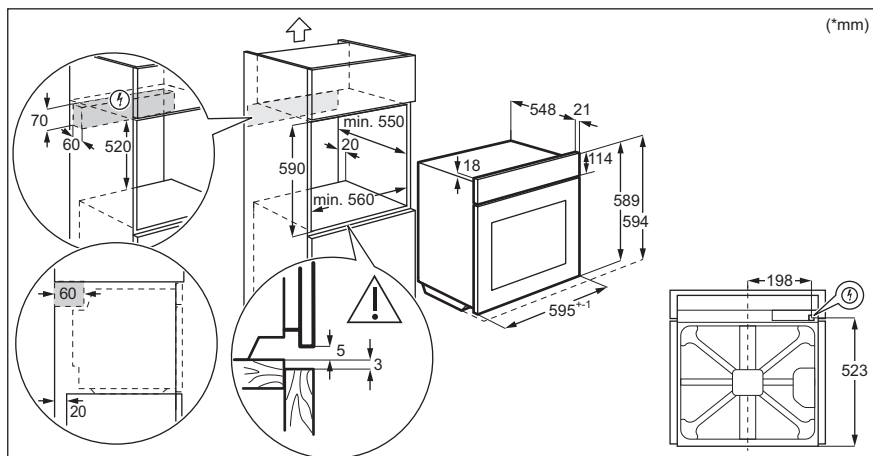
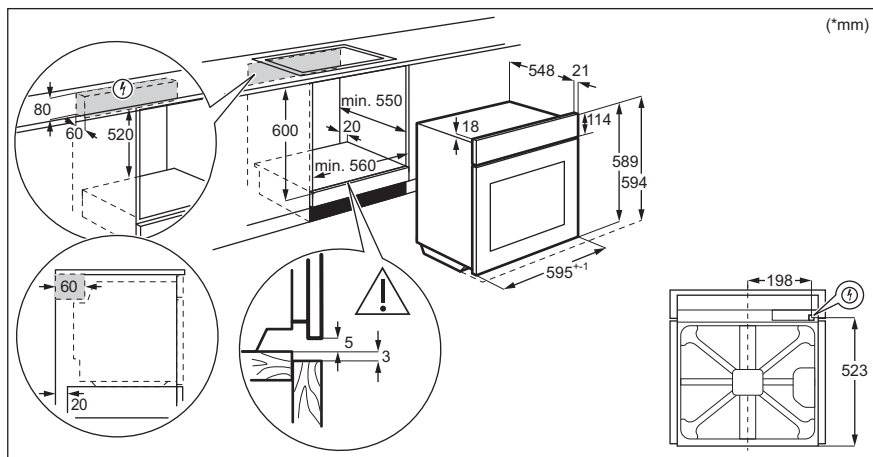


[www.youtube.com/electrolux](http://www.youtube.com/electrolux)  
[www.youtube.com/aeg](http://www.youtube.com/aeg)

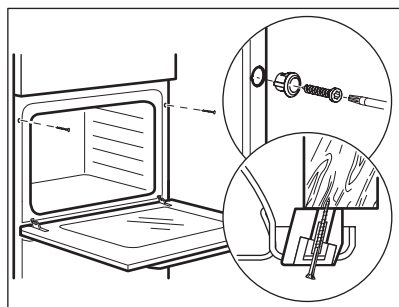
How to install your AEG/Electrolux  
Oven - Column installation





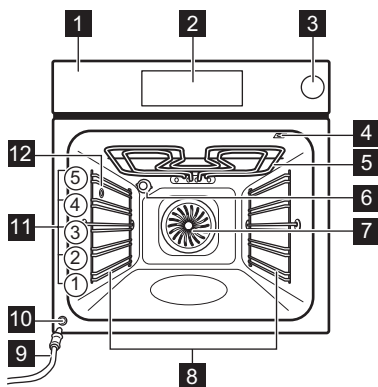


### 3.2 Slik fester du ovnen til skapet



## 4. PRODUKTBEKRIVELSE

### 4.1 Generell oversikt



- 1 Betjeningspanel
- 2 Elektronisk programmering
- 3 Vannskuff
- 4 Kontakt til steketermometer
- 5 Varmeelement
- 6 Lys
- 7 Vifte
- 8 Uttakbare brettstiger
- 9 Avløpsrør
- 10 Vannutløpsventil
- 11 Hyllnivåer
- 12 Damptilførsel

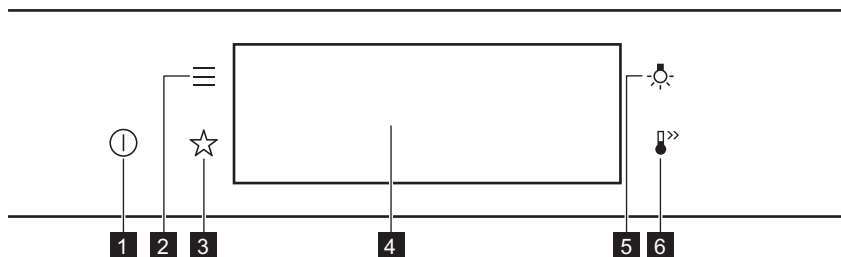
### 4.2 Tilbehør

- **Rist**  
For kokekar, kakeformer, steker.
- **Stekerbrett**  
For kaker og kjeks.
- **Grill-/stekepanne**  
For å bake eller steke eller for å samle opp fett.

- **Proffbrett**  
For rundstykker, saltstenger og småkaker.
- **Steketermometer**  
For å måle hvor langt maten er stekt.
- **Teleskopiske glideskinner**  
Med teleskopskinnene kan du enkelt sette inn og ta ut rister.

## 5. BETJENINGSPANEL

### 5.1 Oversikt over betjeningspanel



1 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



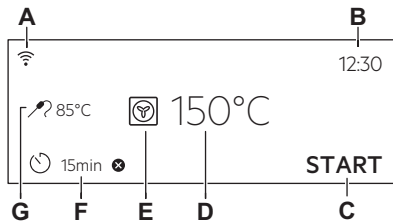
Trykk og hold inne

Berør overflaten med fingertuppen.

Før fingertuppen over overflaten.

Berør overflaten i 3 sekunder.

## 5.2 Display



Display med nøkkelfunksjoner valgt.

- A. Wi-Fi
- B. Tid på dagen
- C. START/STOPP
- D. Temperatur
- E. Varmefunksjoner
- F. Timer
- G. Steketermometer (bare utvalgte modeller)

## Displayindikatorer

**Grunnleggende indikatorer** – for å navigere på displayet.



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.

---

## 6. FØR FØRSTE GANGS BRUK

### **ADVARSEL!**

Se etter i Sikkerhetskapitlene.

### 6.1 Første gangs rengjøring

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

### 6.2 Første tilkobling



Displayet viser en velkomstmelding etter den første tilkoblingen.

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

### 6.3 Trådløs tilkobling

For å koble til produktet trenger du:

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

<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

## 6.4 Programvarelisenser

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

For å få tilgang til kildekoden for disse gratis og åpne programvarekomponentene med

lisensvilkår som krever publisering, og for å se deres fullstendige informasjon om opphavsrett og gjeldende lisensvilkår, gå til: <http://electrolux.opensoftwarerepository.com> (mappe NIUS).


## 6.5 Første gangs forvarming

Forvarm den tomme ovnen før første gangs bruk.


---

**Steg 1** Ta ut alt tilbehør og avtakbare brettstiger fra ovnen.

---

**Steg 2** Velg maksimumstemperaturen for funksjonen: .  
La ovnen stå på i 1 time.

---

**Steg 3** Velg maksimumstemperaturen for funksjonen: .  
La ovnen stå på i 15 minutter.

---

 Ovnen kan avgi lukt og røyk under forvarming. Sørg for tilstrekkelig ventilasjon i rommet.

---

## 7. DAGLIG BRUK

### **ADVARSEL!**

Se etter i Sikkerhetskapitlene.

## 7.1 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.

---

**Steg 6** Slå av ovnen.

---

## 7.2 Slik stiller du inn: Ovnsfunksjoner med damp



---

**Steg 1** Slå på ovnen.  
Velg symbolet for ovnsfunksjonen og trykk på det for å åpne undermenyen.



---


**Steg 2** Angi ovnsfunksjonen med damp.

---

<b>Steg 3</b>	Trykk på: <b>OK</b> . Displayet viser temperaturinnstillingene.
<b>Steg 4</b>	Still inn temperaturen.
<b>Steg 5</b>	Trykk på: <b>OK</b> .
<b>Steg 6</b>	Trykk på dekselet til vannskuffen for å åpne det.
<b>Steg 7</b>	Fyll vannskuffen med kaldt vann opp til maksimalnivået (ca. 900 ml), til du hører et lydsignal eller displayet viser meldingen. Ikke fyll vannskuffen over maksimalnivået. Det er fare for vannlekkasje, oversvømmelse og skade på skrog.
 <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.	
<b>Steg 8</b>	Skyv vannskuffen tilbake i den opprinnelige stillingen.
<b>Steg 9</b>	Trykk på: <b>START</b> . Når ovnen kommer til den angitte temperaturen, hører du lydsignalet.
<b>Steg 10</b>	Når vannskuffen går tom for vann, hører du lydsignalet. Fyll vannskuffen på nytt.
<b>Steg 11</b>	Slå av ovnen.
<b>Steg 12</b>	Tøm vannskuffen etter at du er ferdig med matlagingen.
 <b>ADVARSEL!</b> Ovnen er varm. Fare for brannskader. Vær forsiktig når du tømmer vannskuffen.	
<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. Vent minst 60 minutter etter hver bruk for å hindre varmt vann fra å slippe ut fra vannutløpsventilen.

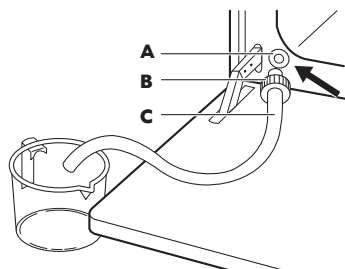
## 7.3 Vanntank

Vanntank-indikator	
	Beholderen er full.
	Tanken er halvfull.

Vanntank-indikator	
	Tanken er tom. Fyll på tanken.
Hvis du heller for mye vann i beholderen, vil sikkerhetsavløpet føre det overflødig vannet tilbake til bunnen av ovnsrommet. Fjern vannet med en svamp.	

## Tømme vanntanken

- Steg 1** Slå av ovnen, la den stå åpen og vent til ovnen er kald.
- Steg 2** Koble avløpsrøret (C) til utløpsventilen (A) gjennom koblingen (B).
- Steg 3** Hold enden av røret under nivået på A og trykk gjentatte ganger på B for å samle opp gjenværende vann.
- Steg 4** Koble fra C og B og tørk av ovnen med en myk svamp.



## 7.4 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:

- Vekt automatisk
- Steketermometer

Tilberedningsgrad:

- Rå eller Mindre
- Medium – rosa
- Godt stekt eller Mer

**Steg 1** Slå på ovnen.

**Steg 2** Trykk på: 

**Steg 3** Trykk på: . Skriv inn: Assistert matlaging.

**Steg 4** Velg en rett eller type mat.

**Steg 5** Trykk på: START .

## 7.5 Varmefunksjoner

### STANDARD

#### Varmefunksjon

#### Anvendelse








Grill

Slik griller du tynne matstykker og rister brød.



Gratinerings med vifte






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

Varmefunksjon	Anvendelse
 Ekte Varmluft	Slik baker du på opptil tre hyllnivåer samtidig og tørker mat. Angi temperaturen 20–40 °C lavere enn Over- og undervarme.
 Frossen mat	For å gjøre halvfabrikata og hurtigmat (f.eks. pommefrites, potetbåter og vårruller) sprøere.
 Over- og undervarme	For å bake og steke på ett hyllnivå.
 Undervarme	For å hermetisere mat og bake kaker med sprø bunn.
 Deigheving	Slik hever du gjærdeig raskere. Det hindrer deigoeverflaten fra å bli tørr og holder deigen smidig.






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





## SPESIALER

Varmefunksjon	Anvendelse
 Hermetisering	Slik hermetiserer du grønnsaker (f.eks. sylteagurker).
 Tørrking	For å tørke skåret frukt, grønnsaker og sopp.
 Tallerkenoppvarming	For å forvarme tallerkener før servering.
 Tining	For å tine mat (grønnsaker og frukt). Tinetiden avhenger av mengden og størrelsen på den frosne maten.
 Grateng	For retter som lasagne eller potetgrateng. For å gratinere og brune.



Varmefunksjon	Anvendelse
 <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 kapittelet «Daglig bruk», merknader om: Baking med fukt.

## DAMP

Ovnfunksjon	Anvendelse
 <b>Damp-oppvarming</b>	Gjenoppvarming av mat med damp hindrer den i å bli tørr på overflaten. Varmen blir jevnt og skånsomt fordelt, noe som gjør det mulig å gjenvinne smaken og aromaen til nylaget mat. Denne funksjonen kan brukes til å varme opp mat rett på tallerkenen. Du kan varme opp mer enn én tallerken samtidig ved å bruke ulike hyllnivåer.
 <b>Pizzafunksjon</b>	Lage pizza.
 <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>Fuktighet lav</b>	Denne funksjonen egner seg godt til tilberedning av kjøtt, fjærkre, ovnsretter og gryteretter. Kombinasjonen av damp og varme gir kjøttet saftig og mør konsistens samt en sprø overflate.

### 7.6 Merknader om: Baking med fukt

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

IEC/EN 60350-1

Stekeovnsdøren skal være lukket under tilberedning slik at funksjonen ikke forstyrres,

og ovnen er i drift med høyest mulig energieffektivitet.

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

For matlagingsinstruksjonene se kapittelet «Råd og tips» Baking med fukt. For generelle anbefalinger om energisparing se kapittelet «Energieffektivitet», Energisparing.

## 8. KLOKKEFUNKSJONER

### 8.1 Beskrivelse av klokkefunksjoner

Klokkefunksjon	Anvendelse
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 nedtellingen.
Utsatt start	For å utsette starten og/eller slutten på tilberedningen.

Klokkefunksjon	Anvendelse
Tidsforlengelse	For å forlenge tilberedningstiden.
Påminnelse	For å stille inn en nedtelling. Maksimaltid 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.

### 8.2 Slik angir du: Klokkefunksjonene

#### Slik stiller du klokken

**Steg 1** Trykk på: Tid på dagen.

**Steg 2** 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.

## Slik utsetter du starten på tilberedningen


- 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.

## 9. BRUK: PRAKTISK TILBEHØR

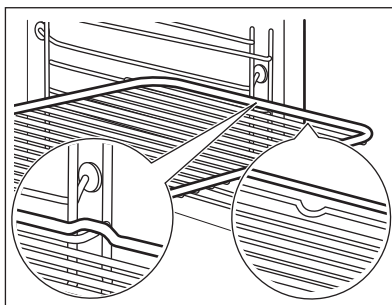
### 9.1 Innsetting av tilbehør

Små fordypninger øverst for å øke sikkerheten. Fordypningene er også

tippebeskyttet. Den høye kanten rundt risten forhindrer at kokekar sklir av risten.

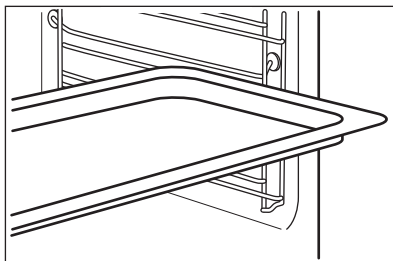
#### Rist:

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



### Stekebrett / Langpanne:

Skyv brettet inn i sporene på brettstigene.



## 9.2 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.

### Bruk: Steketermometer

**Steg 1** Slå på ovnen.

**Steg 2** Angi varmefunksjon og, om nødvendig, ovnstemperatur.

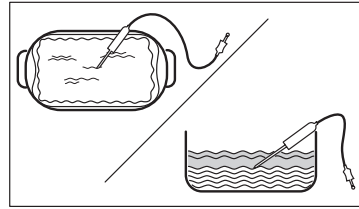
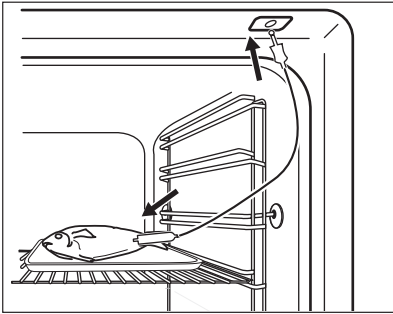
**Steg 3** Sett inn: Steketermometer.

#### 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 steking. 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.

### 9.3 Tilbehør til dampkoking

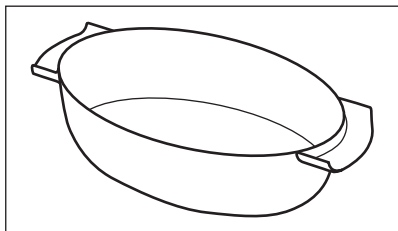


Tilbehøret til dampkoking følger ikke med ovnen. Kontakt din lokale leverandør for mer informasjon.

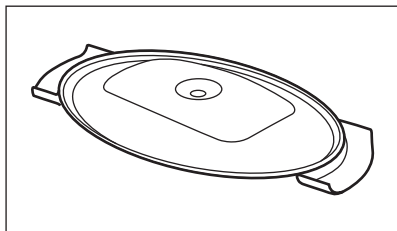
#### Diettform for dampkokingsfunksjoner

Diettform består av en glassbolle (A), et lokk (B), injektorrør (C), injektor (D) og en stålgrill (E).

**Glassbolle (A)**

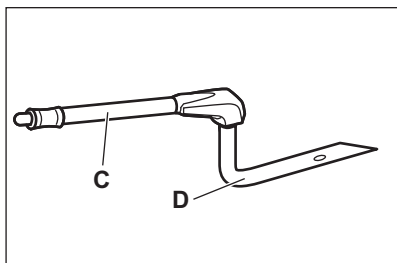


**Lokk (B)**

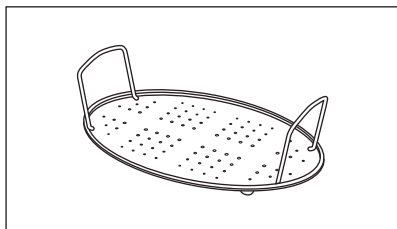


**Injektor, injektorslange og en stålgrill.**

Injektorrør (C) er for dampkoking, injektoren (D) er for direkte dampkoking.



**Stålgrill (E)**



- Ikke legg den varme ildfaste formen på kalde / våte overflater.
- Ikke hell kalde væsker i formen når det er varmt.
- Ikke bruk stekeformen på en varm kokeflate.

- Ikke rengjør formen med slipemidler, skrubber og pulver.

#### **9.4 Dampkoking i en diettform**

- |               |  |
|---------------|--|
| <b>Steg 1</b> | Legg formen på stålgrillen og dekk den til med lokket. Sett injektorslangen inn i hullet i lokket. Sett formen på den andre brett plasseringen nedenfra. |
| <b>Steg 2</b> | Koble injektorslangen til damptilførselen.   |
| <b>Steg 3</b> | Still inn ovnen for dampkoking.  |

## 9.5 Direkte dampkoking

Legg formen på stålgrillen. Tilsett litt vann. Ikke bruk lokket.

### ADVARSEL!

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

**Steg 1** Koble injektoren med injektorlange. Koble injektorslangen til damptilførselen.

**Steg 2** Sett stekebrettet på første eller andre brett plassering nedenfra. Kontroller at injektorslangen ikke sitter fast. Hold injektoren unna varmeelementet.

**Steg 3** Still inn ovnen for dampkoking.

Når du tilbereder mat som kylling, and, kalkun eller stor fisk, sett injektoren inn i maten.

## 10. TILLEGGSFUNKSJONER


### 10.1 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.

### 10.2 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.

### 10.3 Automatisk utkopling

Av sikkerhetsmessige hensyn slår ovnen seg av etter en viss tid dersom en ovnsfunksjon er i bruk og ingen innstillinger endres.



30 - 115

12.5

120 - 195

8.5

200 - 245

5.5

250 – maksimum

3

Automatisk utkobling virker ikke med funksjonene: Lys, Steketermometer, Sluttid, Langtidssteking.

## 10.4 Kjølevifte

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

## 11. RÅD OG TIPS

### 11.1 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.

### 11.2 Baking med fukt

Følg forslagene i tabellen for best mulig resultater.



(°C)

(min)

Søt små gjærbakst,  
16 stk

stekebrett eller langpanne

180

2

20 - 30

Rundstykker, 9 stk

stekebrett eller langpanne

180

2

30 - 40

Frossen pizza, 0,35  
kg

stekerist

220

2

10 - 15

Rullekake

stekebrett eller langpanne

170

2

25 - 35

Brownies

stekebrett eller langpanne

175

3

25 - 30

Soufflé, 6 stk

keramisk ildfast form på rist

200

3

25 - 30

Sukkerbrødbunn

sukkerbrødbunn-form på rist

180

2

15 - 25

Formkake med sylte-  
tøy

bakeform på rist

170

2

40 - 50

Posjert fisk, 0,3 kg

stekebrett eller langpanne

180

3

20 - 25

Hel fisk, 0,2 kg

stekebrett eller langpanne

180

3

25 - 35

Fiskefilét, 0,3 kg






pizzabrett på rist

180

3

25 - 30



		 (°C)		 (min)
Posjert kjøtt, 0,25 kg	stekebrett eller langpanne	200	3	35 - 45
Shashlik, 0,5 kg	stekebrett eller langpanne	200	3	25 - 30
Informasjonskapsler (Cookies), 16 stk	stekebrett eller langpanne	180	2	20 - 30
Makroner, 24 stk	stekebrett eller langpanne	180	2	25 - 35
Muffins, 12 stk	stekebrett eller langpanne	170	2	30 - 40
Ikke-søt butterdeig, 20 stk	stekebrett eller langpanne	180	2	25 - 30
Sandkjeks, 20 stk	stekebrett eller langpanne	150	2	25 - 35
Småterter, 8 stk	stekebrett eller langpanne	170	2	20 - 30
Grønnsaker, posjerte, 0,4 kg	stekebrett eller langpanne	180	3	35 - 45
Vegetarisk omelett	pizzabrett på rist	200	3	25 - 30
Middelhavsgrønnsaker, 0,7 kg	stekebrett eller langpanne	180	4	25 - 30

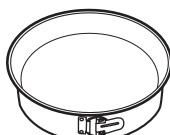
### 11.3 Baking med fukt – anbefalt tilbehør

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



Pizzapanne

Mørk, ikke-reflekterende  
28 cm diameter



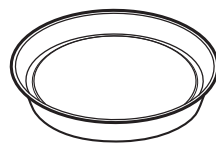
Kakeform

Mørk, ikke-reflekterende  
26 cm diameter



Ramekins

Keramisk  
8 cm diameter, 5  
cm høyde










Form for karamellpud-  
ding

Mørk, ikke-reflekterende  
28 cm diameter

### 11.4 Tilberedningstabeller for testinstitutter

Informasjon for testinstitutter

Tester i henhold til IEC 60350-1.

				 ( °C)	 (min)	
Småkaker, 20 stk. per stekebrett	Over- og undervarme	Stekebrett	3	170	20 - 35	-
Småkaker, 20 stk. per stekebrett	Ekte Varmluft	Stekebrett	3	150 - 160	20 - 35	-
Småkaker, 20 stk. per stekebrett	Ekte Varmluft	Stekebrett	2 og 4	150 - 160	20 - 35	-
Eplepai, 2 former Ø 20 cm	Over- og undervarme	Rist	2	180	70 - 90	-
Eplepai, 2 former Ø 20 cm	Ekte Varmluft	Rist	2	160	70 - 90	-
Fettfritt sukkerbrød, kakeform Ø 26 cm	Over- og undervarme	Rist	2	170	40 - 50	Forvarm ovnen i 10 min.
Fettfritt sukkerbrød, kakeform Ø 26 cm	Ekte Varmluft	Rist	2	160	40 - 50	Forvarm ovnen i 10 min.
Fettfritt sukkerbrød, kakeform Ø 26 cm	Ekte Varmluft	Rist	2 og 4	160	40 - 60	Forvarm ovnen i 10 min.
Kjeks	Ekte Varmluft	Stekebrett	3	140 - 150	20 - 40	-
Kjeks	Ekte Varmluft	Stekebrett	2 og 4	140 - 150	25 - 45	-
Kjeks	Over- og undervarme	Stekebrett	3	140 - 150	25 - 45	-
Smørbrød, 4 - 6 stykker	Grill	Rist	4	maks.	1 - 5	Forvarm ovnen i 10 min.
Biffburger, 6 biter, 0,6 kg	Grill	Rist, langpanne	4	maks.	20 - 30	Plasser stekeristen på det fjerde hyllnivået og langpannen på det tredje hyllnivået i ovnen. Snu maten halvveis inn i tilberedningstiden. Forvarm ovnen i 10 min.

## 12. STELL OG RENGJØRING

### **ADVARSEL!**

Se etter i Sikkerhetskapitlene.

### 12.1 Merknader om rengjøring



**Rengjøringsmidler**

Rengjør produktets forside kun med en mikrofiberklut med varmt vann og et mildt vaskemiddel.

Bruk en rengjøringsløsning for å rengjøre metalloverflater.

Rengjør flekker med et mildt vaskemiddel.



**Hverdagsbruk**

Rengjør ovnsrommet etter bruk. Fettoppsamling eller andre rester kan føre til brann.

Fuktighet kan kondensere inne i produktet eller på glasspanelene i døren. For å redusere kondensen, kan du la produktet være i gang i 10 minutter før du lager mat. Ikke oppbevar maten i produktet lenger enn 20 minutter. Tørk ovnsrommet kun med en mikrofiberklut etter hver bruk.



**Tilbehør**

Rengjør alt tilbehør etter hver bruk og la det tørke. Bruk kun en mikrofiberklut med varmt vann og et mildt vaskemiddel. Ikke rengjør tilbehøret i en oppvaskmaskin.

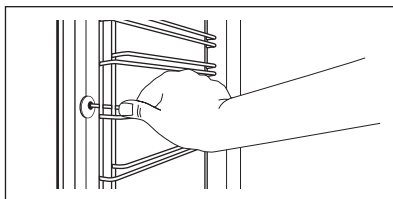
Rengjør ikke tilbehør med slippbelegg med sterke vaskemidler eller skarpe gjenstander.

### 12.2 Slik fjerner du: Gyllestøtter

Fjern brettstigen for å rengjøre ovnen.

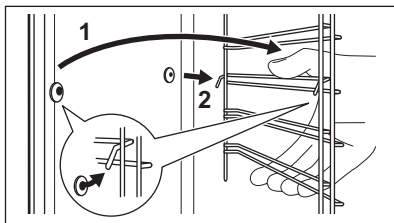
**Steg 1** Slå av ovnen og vent til den har kjølt seg ned.

**Steg 2** Trekk den fremre delen av ovnsstigen ut fra sideveggen.



**Steg 3** Trekk den bakre delen av hyllestøtten ut fra sideveggen og ta den ut.

**Steg 4** Monter hyllestøttene i motsatt rekkefølge. Holderne på de uttrekkbare skinnene må peke forover.



## 12.3 Bruk: Pyrolytisk rengjøring

Rengjør ovnen med Pyrolytisk rengjøring.

**⚠ ADVARSEL!**

Fare for brannskader.

**⚠ FORSIKTIG!**

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

### Før Pyrolytisk rengjøring:

Slå ovnen av, og vent til den er kald.

Fjern alt tilbehør.

Rengjør ovnsogn og det innvendige dørglasset med varmt vann, en myk klut og et skånsomt vaskemiddel.

#### Steg 1

Slå på ovnen.

#### Steg 2

Trykk på:  / Rengjøring.

#### Steg 3

Velg rengjøringsmodusen.

#### Mulighet

#### Rengjøringsmodus

#### Varighet

Pyrolytisk rengjøring, rask

Lett rengjøring

1 h

Pyrolytisk rengjøring, normal

Normal rengjøring

1 h 30 min

Pyrolytisk rengjøring, intens

Grundig rengjøring

2 h 30 min

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

**STOP** – trykk for å stoppe rengjøringen før den er fullført.  
Ikke bruk ovnen før symbolet for dørlås-symbolet på displayet slukkes.

### Når rengjøringen er over:

Slå ovnen av, og vent til den er kald.

Rengjør ovnsrommet med en myk klut.

Fjern resten fra bunnen av ovnen.

## 12.4 Slik rengjør du: Vanntank

**Steg 1** Slå av ovnen.

**Steg 2** Plasser en langpanne under damptilførselen.





<b>Steg 3</b>	Hell vann i vannskuffen: 850 ml. Tilsett sitronsyre: 5 teskjeer. Vent i 60 minutter.
<b>Steg 4</b>	Slå på ovnen og still inn funksjonen: Fuktighet lav. Sett temperature til 230 °C. Slå ovnen av etter 25 minutter og vent til den er kald.
<b>Steg 5</b>	Slå på ovnen og still inn funksjonen: Fuktighet lav. Still temperaturen mellom 130 og 230 °C. Slå av ovnen etter 10 minutter vent til den er kald.

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

#### Når rengjøringen er slutt:

Slå av ovnen.	Tøm vanntanken. Se etter i kapittelet Daglig bruk, «Tømme vanntanken».	Skyll vanntanken og rengjør de resterende kalkrestene med en myk klut.	Rengjør avløpsrøret med varmt vann og mildt vaskemiddel.
---------------	--	--	--

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

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

## 12.5 Rengjøringspåminnelse

Når påminnelsen vises, anbefales det å rengjøre den.

Bruk funksjonen: Pyrolytisk rengjøring.

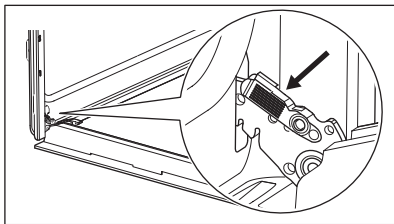
## 12.6 Slik fjerner du og installerer: Dør

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

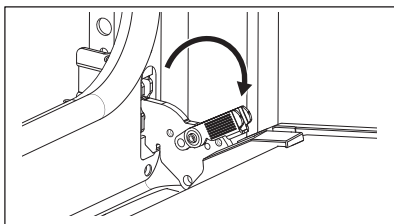
### **FORSIKTIG!**

Ikke bruk ovnen uten de glasspanelene.

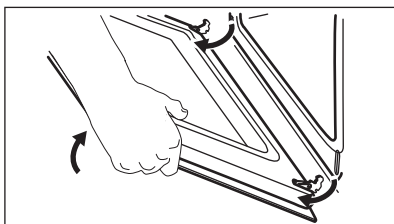
**Steg 1** Åpne døren helt, og hold begge hengslene.



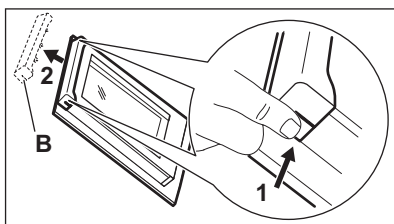
**Steg 2** Løft og trekk i låsene til de klikker på plass.



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

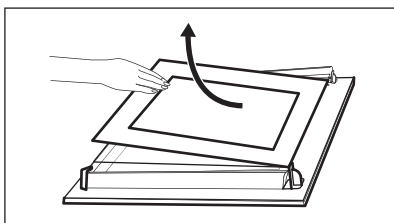


**Steg 4** Legg døren på et mykt tøyestykke på et stabilt underlag.



**Steg 5** Hold dørlisten (B) øverst på døren på begge sider og trykk innover for å frigjøre klipslåsen.

**Steg 6** Trekk dørlisten mot deg for å fjerne den.



**Steg 7** Hold dørens glasspaneler på den øverste kanten og trekk dem forsiktig ut ett etter ett. Start fra det øverste panelet. Påse at glasset skyves helt ut av støttene.

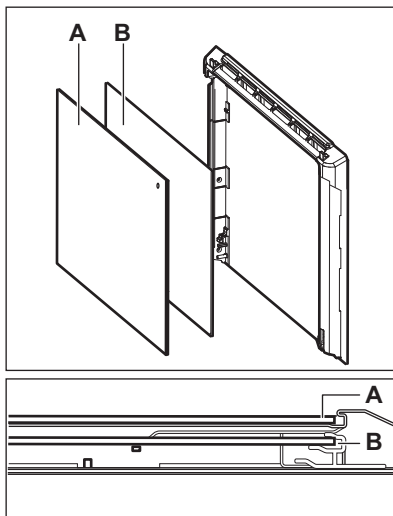
**Steg 8** Rengjør glasspanelene med vann og såpe. Tørk glasspanelene forsiktig. Ikke rengjør glasspanelene i oppvaskmaskinen.

**Steg 9**

Når rengjøringen er ferdig, monterer du glassene og ovnsdøren igjen.

Hvis døren er riktig montert, vil du høre et klikk når du lukker låsene.

Pass på at du setter glasspanelene (A og B) på plass igjen i riktig rekkefølge. Se etter symbolet/skriften på siden av glasspanelet, hver av glassene ser forskjellig ut for å gjøre demontering og montering enklere. Dørlisten klikker når den installeres riktig. Pass på at du setter det midtre glasset på riktig plass.



## 12.7 Slik bytter du: Ovnslampe

### ADVARSEL!

Fare for elektrisk støt.  
Lampen kan være varm.

Bruk alltid en klut når du skal holde halogenlampen, for å forhindre at fettrester brenner seg fast på lampen.

### 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.

## Bakre ovnslampe

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

## 13. FEILSØKING

### **ADVARSEL!**

Se etter i Sikkerhetskapitlene.

### 13.1 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.  
Se koblingsskjema.

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.



#### Rengjøring



#### Beskrivelse

Det er vann i produktet.

Matlaging med damp virker ikke.

Matlaging med damp virker ikke.

Det tar mer enn tre minutter å tømme vanntanken eller vannet fra damptilførselen.



#### Løsning

Det er ikke for mye vann i vanntanken.




Det er ingen kalkrester i åpningen for damptilførsel.

Det er vann i vanntanken.

Det er ingen kalkrester i åpningen for damptilførsel. Rengjør vanntanken.





Strømbrudd avbryter alltid rengjøringen.  
Gjenta rengjøringen hvis den blir avbrutt av strømbrudd.

 <b>Problemer med Wi-Fi-signalet</b>	
 <b>Mulig årsak</b>	 <b>Løsning</b>
Problemer med trådløst nettverkssignal.	Sjekk om mobilenheten din er koblet til det trådløse nettverket. Sjekk det trådløse nettverket og ruterer. Start ruterer på nytt.
Ny ruter installert eller ruterkonfigurasjon endret.	For å konfigurere produktet og mobilenheten igjen, referer til kapittelet «Før førstegangs bruk», trådløs tilkobling.
Det trådløse nettverkssignalet er svakt.	Flytt ruterer så nær produktet som mulig.
Det trådløse signalet blir forstyrret av en mikrobølgeovn plassert i nærheten av produktet.	Slå av mikrobølgeovnen. Unngå å bruke en annen mikrobølgeovn og fjernkontrollen til produktet samtidig. Mikrobølger forstyrrer Wi-Fi-signaler.

## 13.2 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.

 <b>Kode og beskrivelse</b>	 <b>Løsning</b>
C2 – Steketermometer er i produktrommet under Pyrolytisk rengjøring.	Ta ut Steketermometer.
C3 – Døren er ikke ordentlig lukket under Pyrolytisk rengjøring.	Lukk døren.
F111 – Steketermometer er ikke riktig satt inn i kontakten:	Plugg Steketermometer i kontakten.
F240, F439 – Berøringsfeltene på displayet virker ikke som de skal.	Rengjør displayet. Påse at det ikke er smuss på berøringsfeltene.
F601 – Det er problemer med Wi-Fi signal.	Sjekk nettverkstilkoblingen din. Se etter i kapittelet «Før første gangs bruk», Trådløs tilkobling.
F604 – Den første tilkoblingen til Wi-Fi mislyktes.	Slå produktet av og på og prøv igjen. Se etter i kapittelet «Før første gangs bruk», Trådløs tilkobling.
F908 – produktsystemet kan ikke koble til betjeningspanelet.	Slå produktet av og på.

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****Løsning**

F602, F603 – Wi-Fi er ikke tilgjengelig.

Slå produktet av og på.

### 13.3 Servicedata

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

Du finner informasjon som servicesenteret behøver på typeskiltet. Typeskiltet er plassert på den fremre rammen til produktrommet. Ikke fjern typeskiltet fra produktrommet.

**Vi anbefaler at du noterer opplysningene her:**

Modell (MOD.) .....

Produktnummer (PNC) .....

Serienummer (S.N.) .....

## 14. ENERGIEFFEKTIV

### 14.1 Produktinformasjon og produktinformasjonsark

Leverandørens navn	Electrolux	
Modellidentifikasjon	EO92PCK 949494848 EOK9S4X0 949494847	
Energieffektivitetsindeks	81.2	
Energieffektivitetsklasse	A+	
Energiforbruk med standard matmengde, over- og undervarme	0.93 kWt/syklus	
Energiforbruk med standardbelastning, viftemodus	0.69 kWt/syklus	
Antall ovner	1	
Varmekilde	Elektrisitet	
Volum	72 l	
Ovnstyper	Innebygd ovn	
Masse	EO92PCK	33.7 kg
	EOK9S4X0	33.9 kg

EN 60350-1 - Elektriske husholdningsapparater for matlaging – del 1: Sortiment, ovner, dampovner og griller – metoder for måling av ytelse.

## 14.2 Energisparing



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

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

Bruk kokekar i metall for å øke energisparingen.

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

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

### Tilberedning med varmluft

Bruk om mulig tilberedningsfunksjoner med varmluft for å spare strøm.

### Restvarme

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

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

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

Når tilberedningstiden er lengre enn 30 min, reduser produktets temperatur til minimum 3 - 10 min før matlagingen avsluttes. Restvarmen inne i produktet fortsetter å tilberede.

Bruk restvarmen til å varme opp andre retter.

### Slik holder du maten varm

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

### Matlaging med lampen av

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

### Baking med fukt

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

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

## 15. MENYSTRUKTUR

### 15.1 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.

## 15.2 Undermeny for: Rengjøring

Undermeny	Anvendelse
Pyrolytisk rengjøring, rask	Varighet: 1 h.
Pyrolytisk rengjøring, normal	Varighet: 1 h 30 min.
Pyrolytisk rengjøring, intens	Varighet: 2 h 30 min.

## 15.3 Undermeny for: Alternativer

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

## 15.4 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 på 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.

## 15.5 Undermeny for: Oppsett

Undermeny	Beskrivelse
Språk	Angir produktets språk.
Skjermlysstyrke	Angir skjermens lysstyrke.

Undermeny	Beskrivelse
Tastelyder	Slår tastelyden til sensorfeltene av og på. Det er ikke mulig å dempe lyden for: ①.
Summerlyd	Angir volumet på tastelyder og -signaler.
Tid på dagen	Stiller inn gjeldende tid og dato.

## 15.6 Undermeny for: Service




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

## 16. DET ER ENKELT!


### Før førstegangs bruk må du stille inn:

Språk	Skjermlysstyrke	Tastelyder	Summerlyd	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>Raskt start</b>	Slå på produktet og start matlaging med standardtemperaturen og -tiden til funksjonen.	<b>Steg 1</b> Trykk og hold inne: ①.	<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.	① – 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

Hell kaldt vann fra springen i vannskuffen. Følg instruksjonene på displayet.

### Damp-oppvarming

Varm opp maten igjen.

Pizzafunksjon

Brødbaking

### Fuktighet lav

Matlaging med damp. Øker tilberedningstiden.

## Matlaging med damp

130 °C	200 - 220 °C	150 - 210 °C	160 - 200 °C
--------	--------------	--------------	--------------

## Lær rask matlaging

Bruk de automatiske programmene til å tilberede en rett raskt med standardinnstillingene:

Assistert matlaging

Steg 1

Trykk på: 

Steg 2

Trykk på: 

Steg 3

Trykk på:  Assistert matlaging.

Steg 4

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.

## 17. 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.

## VI TÄNKER PÅ DIG

Tack för att du har köpt en Electrolux-produkt. Du har valt en produkt som kommer med årtionden av yrkeserfarenhet och innovation. Den är genialisk och elegant, och den har utformats med dig i åtanke. När du än använder den kan du känna dig trygg med att veta att du får fantastiska resultat varje gång.

Välkommen till Electrolux.

**Besök vår webbplats för att:**



få tips om användning, broschyrer, felsökning, service- och reparationsinformation:  
**[www.electrolux.com/support](http://www.electrolux.com/support)**



registrera din produkt för bättre service:  
**[www.registerelectrolux.com](http://www.registerelectrolux.com)**



köpa tillbehör, förbrukningsvaror och originalreservdelar till din produkt:  
**[www.electrolux.com/shop](http://www.electrolux.com/shop)**



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



## KUNDTJÄNST OCH SERVICE

Använd alltid originalreservdelar.

Ha följande uppgifter till hands när du kontaktar vår auktoriserade serviceverkstad:

Modell, artikelnummer, serienummer.

Informationen står på märkplåten.

Varning/Försiktighet – Säkerhetsinformation

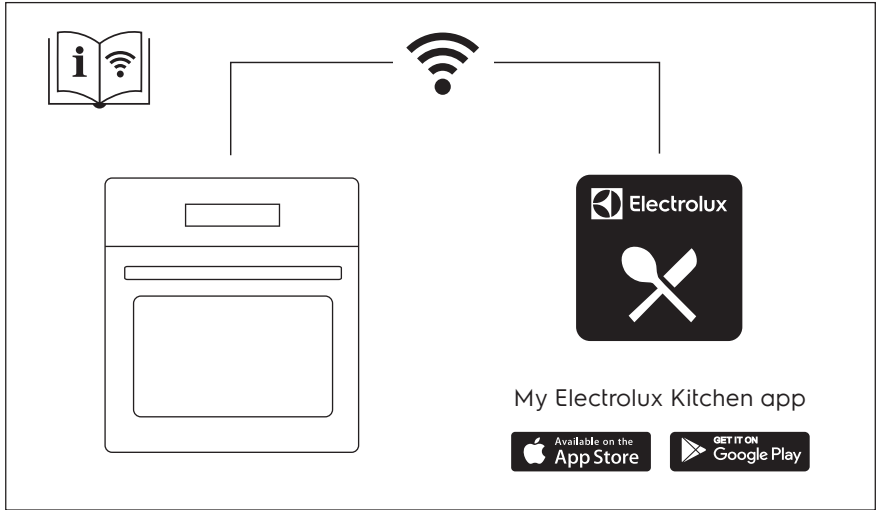
Allmän information och tips

Miljöinformation

Med reservation för ändringar.

## INNEHÅLL

1. SÄKERHETSINFORMATION.....	193
2. SÄKERHETSINSTRUKTIONER.....	195
3. INSTALLATION.....	198
4. PRODUKTBEKRIVNING.....	200
5. KONTROLLPANELEN.....	200
6. FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNING.....	202
7. DAGLIG ANVÄNDNING.....	203
8. KLOCKFUNKTIONER.....	208
9. ANVÄNDNING: TILLBEHÖR.....	209
10. TILLVALSFUNKTIONER.....	213
11. RÅD OCH TIPS.....	214
12. SKÖTSEL OCH RENGÖRING.....	217
13. FELSÖKNING.....	222
14. ENERGIEFFEKTIVITET.....	224
15. MENYSTRUKTUR.....	225
16. ENKELT!.....	227
17. MILJÖSKYDD.....	228





## 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 fram till och sedan den bakre delen från sidoväggen. Sätt tillbaka ugnsstegar i omvänd ordning.
- Använd inte ångrengöringsmedel för att rengöra produkten.
- Använd inte skarpa rengöringsmedel med slipeffekt eller vassa metallskrapor för att rengöra luckans glas för att undvika repor, vilka i sin tur kan leda till att glaset spricker.
- Ta bort alla tillbehör från ugnen och avlägsna större avlagringar/spill från utrymmet före pyrolytisk rengöring.

## 2. SÄKERHETSINSTRUKTIONER

### 2.1 Installation

#### **VARNING!**

Endast en behörig person får installera den här produkten.

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

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

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

### 2.2 Elanslutning

#### **VARNING!**

Risk för brand och elektriska stötar.

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

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

#### Tillämplig kabeltyper för installation eller utbyte i Europa:

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

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

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

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

### 2.3 Använd

#### **WARNING!**

Risk för skador, brännskador, elstötar eller explosion föreligger.

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

- Låt inte gnistor eller öppna lågor komma i kontakt med produkten när du öppnar luckan.
- Placera inte brandfarliga produkter eller föremål som är våta med brandfarliga produkter i, i närheten av eller på produkten.
- Dela inte ditt Wi-Fi-lösenord.

#### **WARNING!**

Risk för skador på produkten föreligger.

- För att förhindra skador eller missfärgning på emaljen:
  - placera inte elfasta former eller andra föremål direkt på ugnsbotten.
  - lägg inte aluminiumfolie direkt på ugnsbotten.
  - håll inte vatten direkt i den heta produkten.
  - Låt inte fuktiga maträtter eller matvaror stå kvar i produkten när tillagningen är klar.
  - var försiktig när du tar bort eller installerar tillbehören.
- Missfärgning av emaljen eller den rostfria ytan påverkar inte produktens funktion.
- Använd en djup form för mjuka kakor. Frukttjuice kan orsaka fläckar som inte går att ta bort.
- Laga alltid mat med luckan stängd.
- Om produkten installeras bakom en beklädnadspanel, till exempel i ett skåp, se till att skåpsdörren eller panelen aldrig är stängd när produkten används. Värme och fukt kan byggas upp bakom en stängd lucka och orsaka skador på produkten, skåpsmöblerna eller golvet. Stäng inte luckan förrän produkten har svalnat helt efter användning.

### 2.4 Underhåll och rengöring

#### **WARNING!**

Det finns risk för personskadorna, 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 ytmaterialiet försämras.
- Rengör produkten med en fuktig, mjuk trasa. Använd bara milda rengöringsmedel. Använd inte produkter med slipeffekt, skursvampar, lösningsmedel eller metallföremål.
- Om du använder en ugnssprej ska du följa säkerhetsanvisningarna på förpackningen.

## 2.5 Pyrolytisk rengöring

### **WARNING!**

Risk för skador / brand / kemiska utsläpp (rök) i Pyrolysläget.

- Innan den katalytiska rengöringen och föruppvärmningen startas ska följande tas bort från ugnen:
  - Eventuella matrester, olje- eller fettspill/avlagringar.
  - alla löstagbara föremål (inklusive hyllor, ugnsstegar osv., som medföljer produkten), särskilt kastruller, pannor, brickor, redskap osv. med non-stick-beläggning.
- Läs noga igenom alla instruktioner för pyrolytisk rengöring.
- Håll barn borta från produkten när pyrolytisk rengöring är igång. Produkten blir mycket varm och varm luft släpps ut från de främre ventilationsöppningarna.
- Pyrolytisk rengöring är en högtemperaturfunktion som kan avge ångor från matrester och byggnadsmaterial, och därför bör användaren:
  - Ombesörja god ventilation under och efter varje pyrolytisk rengöring.
  - ge god ventilation under och efter den första förvärmningen.
- Spill eller applicera inte vatten på ugnsluckan under och efter pyrolytisk rengöring för att undvika att skada glasrutorna.
- Ångor som släpps ut från pyrolytiska/ matlagningsrester är inte skadliga för

människor, inte heller för barn och eller personer med olika sjukdomstillstånd.

- Håll små husdjur borta från produkten under och efter pyrolytisk rengöring och den initiala föruppvärmningen. Små sällskapsdjur (särskilt fåglar och reptiler) kan vara mycket känsliga för temperaturförändringar och avgivna ångor.
- Teflonbeläggningar på kastruller, stekpannor, brickor, köksredskap osv. kan skadas av den höga temperaturen vid användning av pyrolytisk rengöring i alla pyrolytiska och kan också vara en källa till skadliga ångor i låg grad.

## 2.6 Matlagning med ånga

### **WARNING!**

Det finns risk för brännskador och skador på produkten.

- Ånga som släpps ut kan orsaka brännskador:
  - Öppna inte luckan till produkten under ångkokning.
  - Öppna ugnsluckan försiktigt efter ångkokning.

## 2.7 Invändig belysning

### **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.

## 2.8 Service

- Kontakta ett auktoriserat servicecenter för reparation av produkten.

- Använd endast originalreservdelar.

## 2.9 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. INSTALLATION

### ⚠ VARNING!

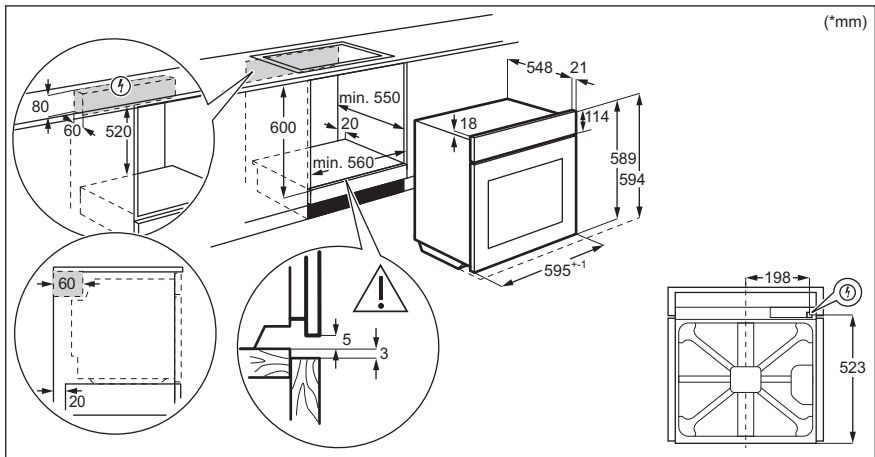
Se Säkerhetsavsnitten.

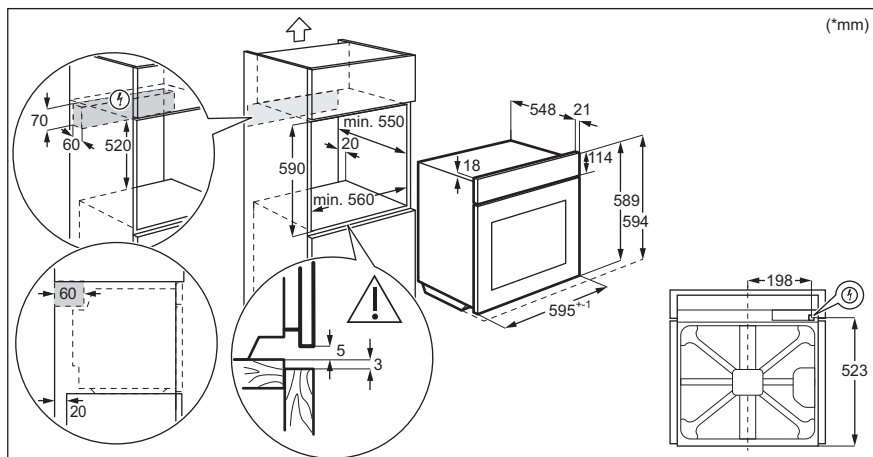
### 3.1 Inbyggnad



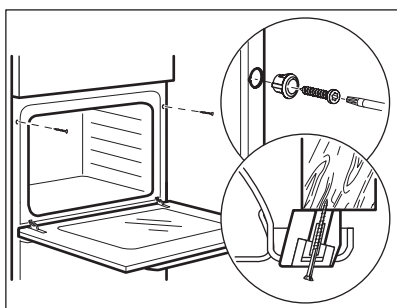
[www.youtube.com/electrolux](http://www.youtube.com/electrolux)  
[www.youtube.com/aeg](http://www.youtube.com/aeg)

How to install your AEG/Electrolux  
Oven - Column installation



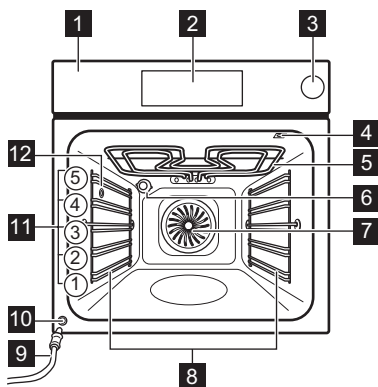


### 3.2 Säkring av ugnen i inbyggnadsskåpet



## 4. PRODUKTBESKRIVNING

### 4.1 Allmän översikt



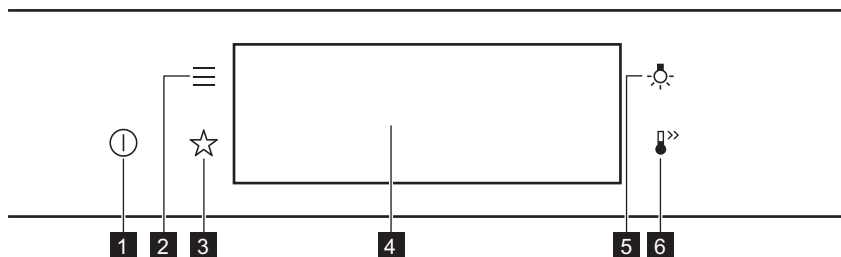
- 1 Kontrollpanel
- 2 Elektronisk programmeringsenhet
- 3 Vattenlåda
- 4 Uttag för matlagningstermometern
- 5 Värmeelement
- 6 Lampa
- 7 Fläkt
- 8 Ugnsstegar, borttagbara
- 9 Tömningssläng
- 10 Vattenutloppsventil
- 11 Hyllplaceringar
- 12 Ånginlopp

### 4.2 Tillbehör

- **Galler**  
För kokkärl, kakformar, stekar.
  - **Bakplåt**  
För kakor och småkakor.
  - **Grill- / stekpanna**  
För bakning, stekning eller som uppsamlingsfat.
- **Bakplåt**  
För småfranska, kringlor och små bakverk.
  - **Matlagningstermometer**  
För att mäta temperaturen i maten.
  - **Teleskopskenor**  
Med teleskopskenor kan du lättare sätta in och ta ut ugnsgallren.

## 5. KONTROLLPANELEN

### 5.1 Översikt av kontrollpanelen



1 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**

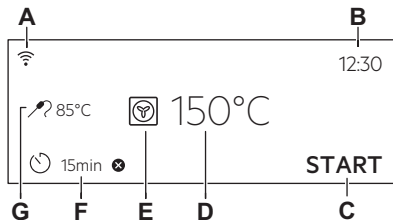
Dra fingret över ytan.



**Tryck och håll inne**

Tryck på ytan i tre sekunder.

## 5.2 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.

## 6. FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNING

### VARNING!

Se Säkerhetsavsnitten.

### 6.1 Första rengöring

Steg 1	Steg 2	Steg 3
Ta ut alla tillbehör och borttagbara ugnsstegar ur ugnen.	Rengör produkten och dess tillbehör med en mikrofiberduk, varmt vatten och ett mildt rengöringsmedel.	Sätt in tillbehören och de löstagbara ugnsstegarna i ugnen.

### 6.2 Första anslutning

Displayen visar ett välkomstmeddelande när maskinen har anslutits första gången.

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

### 6.3 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

## 6.4 Programvarulicenser

Programvaran i den här produkten innehåller komponenter som baseras på fri och öppen källkod. Electrolux bekräftar de öppna programvarans och robotgemenskapernas bidrag till utvecklingsprojektet.


För att komma åt källkoden för dessa kostnadsfria och öppna programvarukomponenter vars licensvillkor


kräver publicering och för att se deras fullständiga upphovsrättsinformation och tillämpliga licensvillkor, besök: <http://electrolux.opensourcerepository.com> (mapp NIUS).

## 6.5 Initial föruppvärmning

Sätt den tomma ugnen på förvärmning innan du använder den första gången.

**Steg 1** Ta ut alla tillbehör och flyttbara ugnsstegar ur ugnen.

**Steg 2** Ställ in maxtemperatur för funktionen: .  
Låt ugnen stå på i en timma.

**Steg 3** Ställ in maxtemperatur för funktionen: .  
Låt ugnen stå på i 15 minuter.

 Ugnen kan avge lukt och rök under föruppvärmning. Se till att rummet är ventilerat.

## 7. DAGLIG ANVÄNDNING

### **WARNING!**

Se Säkerhetsavsnitten.

## 7.1 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**.  
Matlagningsstermometer – du kan koppla in matlagningsstermometern när som helst före eller under tillagningen.

**STOP** – tryck för att stänga av tillagningsfunktionen.

**Steg 6** Stäng av ugnen.

## 7.2 Så här ställer du in: Ånga tillagningsfunktioner

<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>	Välj ånguppvärmningsfunktionen.
<b>Steg 3</b>	Tryck på: <b>OK</b> . Temperaturinställningarna visas på displayen.
<b>Steg 4</b>	Ställ in temperaturen.
<b>Steg 5</b>	Tryck på: <b>OK</b> .
<b>Steg 6</b>	Tryck på locket på vattenlådan för att öppna den.
<b>Steg 7</b>	Fyll vattenlådan med kallvatten till maxnivån (cirka 900 ml) tills ljudsignalen hörs eller meddelandet visas på displayen. Fyll inte vattenlådan över max-nivån. Det finns risk för vattenläckage, över- svämning eller skada på inredningen.
	<p> <b>WARNING!</b></p> <p>Använd endast kallt kranvatten. Använd inte filtrerat (demineraliserat) eller destillerat vatten. Använd inga andra vätskor. Håll inte lättantändlig vätska eller alkohol i vattenlådan.</p>
<b>Steg 8</b>	Tryck in vattenlådan i sitt ursprungliga läge.
<b>Steg 9</b>	Tryck på: <b>START</b> . 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.
<b>Steg 11</b>	Stäng av ugnen.
<b>Steg 12</b>	Töm vattenlådan när tillagningen med ånga är klar.
	<p> <b>WARNING!</b></p> <p>Ugnen är het. Det finns risk för brännskador. Var försiktig när du tömmer vattenlådan.</p>
<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. Vänta minst 60 minuter efter varje användningstillfälle för att förhindra att hett vatten kommer ut ur vattenutloppsventilen.

## 7.3 Vattentank

### Kontrollampa för vattentank



Behållaren är full.



Behållaren är halvfull.

### Kontrollampa för vattentank

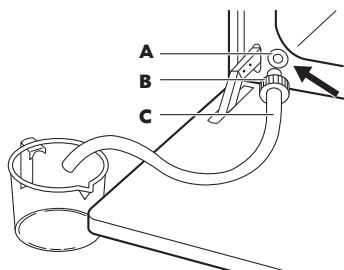


Behållaren är tom. Fyll på behållaren.

Om du håller för mycket vatten i behållaren hamnar överskottsvattnet till ugnens botten via säkerhetsutloppet. Torka upp vattnet med en svamp.

## Töm vattenbehållaren

- Steg 1** Stäng av ugnen, låt den stå öppen och vänta tills den har kallnat.
- Steg 2** Anslut tömningsslangen (C) till anslutningen (B) på utloppsventilen (A).
- Steg 3** Håll änden av röret under nivå A och tryck flera gånger på B för att samla upp kvarvarande vatten.
- Steg 4** Ta loss C och B och torka ur ugnen med en mjuk svamp.



## 7.4 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:

- Automatisk vikt
- Matlagningstermometer

Till vilken grad maträtten ska tillagas:

- Rare eller Mindre
- Medium
- Well Done eller Mer

- Steg 1** Slå på ugnen.
- Steg 2** Tryck på: 
- Steg 3** Tryck på: . Ange: Assisterad matlagning.
- Steg 4** Välj maträtt eller mattyp.
- Steg 5** Tryck på: START .

## 7.5 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.




Tillagningsfunktion	Program
 Varmluft	För bakning eller torkning på upp till tre ugnsnivåer samtidigt. Välj en temperatur 20 till 40 °C lägre än för Över-/undervärme.
 Fryst mat	För tillagning av snabbmat (som pommes frites, klyftpotatis och värrullar) med en krispig effekt.
 Över-/undervärme	Bakning och stekning på en ugnsnivå.
 Undervärme	För bakning av kakor med knaprig botten och för konservering av livsmedel.
 Jäsning av deg	För snabbare degjäsning. Den håller degen elastisk och förhindrar att ytan torkar.







Varmluft, Över-/undervärme När du ställer in temperaturen under 80 °C släcks lampan automatiskt efter 30 sekunder.

## SPECIAL

Tillagningsfunktion	Program
 Konservering	För att konservera grönsaker (t.ex. pickles).
 Torkning	För torkning av skivad frukt, grönsaker och svamp.
 Tallriksvärmning	För förvärmning av tallrikar för servering.
 Upptining	För att tina mat (grönsaker och frukt). Uppothingstiden beror på mängden och storleken på den frysta maten.
 Gratinerings	För rätter som lasagne eller potatisgratäng. För att bryna och göra gratänger.

Tillagningsfunktion	Program
 <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>Uppvärmning med ånga</b>	Uppvärmning av mat med ånga gör att ytan inte torkar. Värmen fördelas skonsamt och jämnt, vilket bevarar smaken bättre på maten du värmer upp. Funktionen kan användas för att värma mat direkt på tallriken. Du kan värma upp mer än en tallrik samtidigt med hjälp av olika nivåer i ugnen.
 <b>Pizza/Paj</b>	Pizza.
 <b>Brödbakning</b>	Med den här funktionen kan du baka bröd och bullar med professionellt resultat vad gäller krispighet, färg och glans.
 <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.

## 7.6 Anvisningar 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.

## 8. KLOCKFUNKTIONER

### 8.1 Beskrivning av klockfunktioner

Klockfunktion	Användning
Tillagningstid	För att ställa in tillagningstiden. Max är 23 tim. 59 min.
Slutalternativ	Ställ in vad som händer när tidtagningen slutar.
Fördröjd start	För att fördröja tillagningens start- och/eller sluttid.

Klockfunktion	Användning
Förlängning av tid	För att förlänga tillagningstiden.
Påminnelse	För att ställa in en nedräkning. Maximalt är 23 t 59 min. Denna funktion påverkar inte ugnens funktioner i övrigt.
Upptimer	Övervakar hur länge funktionen är igång. Upptimer: Du kan slå på och stänga av den.

### 8.2 Så här ställer du in: Klockfunktioner

#### Ställa in tiden

**Steg 1** Tryck på: Klockslag.

**Steg 2** 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 förströjer du starttiden

**Steg 1** Välj tillagningsfunktion och temperatur.



## Så här försröjer du starttiden

**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.

# 9. ANVÄNDNING: TILLBEHÖR

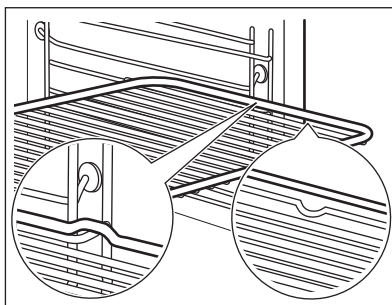
## 9.1 Sätta in tillbehör

Liten inbuktning upptill ökar säkerheten.  
Fördjupningarna är för också enheterna

tips säkra. Den höga kanten runt hyllan hindrar att kokkärl glider av.

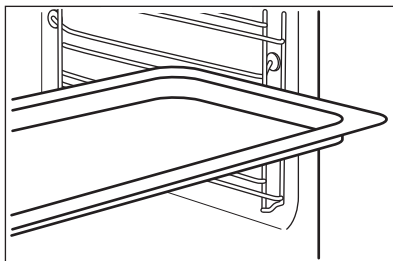
### Galler:

Skjut in gallret mellan ugnstegens ledskenor och kontrollera att fötterna är vända nedåt.



**Bakplåt / Djup form:**

Skjut in långpannan mellan ungsstegarnas ledskenor.



## 9.2 Matlagningstermometer

Matlagningstermometer- mäter temperaturen inuti maten. Du kan använda den med varje tillagningsfunktion.

**Två temperaturer ska ställas in:**

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.

### Så här använder du: Matlagningstermometer

**Steg 1** Slå på ugnen.

**Steg 2** Ställ in en tillagningsfunktion och, vid behov, ugnstemperatur.

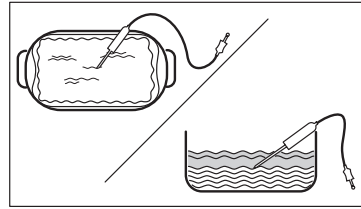
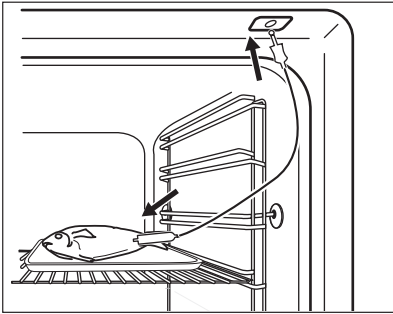
**Steg 3** Sätt in: Matlagningstermometer.

**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 ugnsfasta formen som stöd för silikonhandtaget. Matlagningstermometer. Spetsen på Matlagningstermometer får inte vidröra den ugnsfasta 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.

### 9.3 Tillbehör för ångtillagning

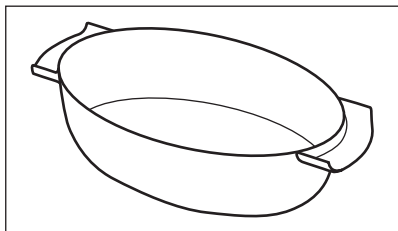


Tillbehören i ångsatsen medföljer inte ugnen. Kontakta din lokala återförsäljare för mer information.

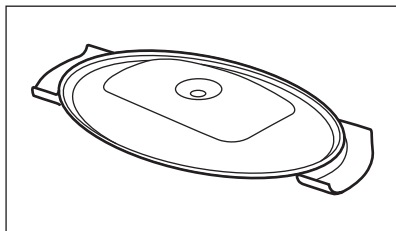
#### Lågkaloriformen för ångtillagningsfunktioner

Lågkaloriformen består av en glasskål (A), ett lock (B), injektorrör (C), injektor (D) och ett stålgaller (E).

**Glasskål (A)**

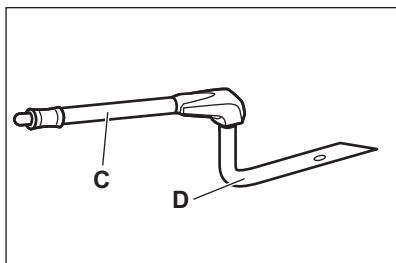


**Lock (B)**

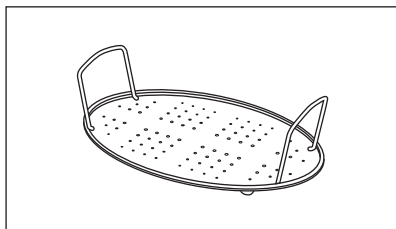


**Injektor, injektorrör och en stålgaller.**

Injektorröret (C) är avsett för ångkokning, injektorn (D) är avsedd för direkt ångkokning.



**Stålgaller (E)**



- Sätt inte den heta formen på kalla eller våta ytor.
- Häll inte kalla vätskor i formen när den är varm.
- Använd inte formen på en het kokyta.

- Rengör inte formen med slipmedel, skurmedel eller skurpulver.

### **9.4 Ångtillagning i en lågkaloriform**

- |               |  |
|---------------|--|
| <b>Steg 1</b> | Sätt formen på stålgrillen och täck med locket. Sätt injektorröret i hålet i locket. Sätt formen på den andra ugsnivån nedifrån. |
| <b>Steg 2</b> | Anslut injektorröret till ånginloppet.   |
| <b>Steg 3</b> | Ställ in ugnen för ångtillagningsfunktionen.   |

## 9.5 Direkt ångkokning

Sätt formen på stålgrillen. Tillsätt lite vatten. Använd inte locket.

### **WARNING!**

Injektorn kan vara varm när ugnen är igång. Använd alltid ugnshandskar. Ta ut injektorn ur ugnen när du inte använder ångfunktionen.

**Steg 1** Anslut injektorn med injektorröret. Anslut injektorröret till ånginloppet.

**Steg 2** Sätt formen på den första eller andra ugnsnivån nedifrån. Kontrollera att injektorröret inte har fastnat. Håll injektorn borta från värmeelementet.

**Steg 3** Ställ in ugnen för ångtillagningsfunktionen.

När du lagar mat som kyckling, anka, kalkon eller större fiskar ska injektorn placeras inuti maten.

## 10. TILLVALSFUNKTIONER


### 10.1 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.

### 10.2 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.

### 10.3 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 - 245	5.5
250 - maximalt	3

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

## 10.4 Kylfläkt

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

## 11. RÅD OCH TIPS

### 11.1 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.

### 11.2 Bakning med fukt

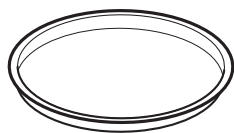
För bästa resultat ska du följa förslagen som listas i tabellen nedan.

		 (°C)		 (min.)
Vetebullar, 16 st	långpanna eller djup form	180	2	20 - 30
Frallor, 9 st	långpanna eller djup form	180	2	30 - 40
Fryst pizza, 0,35 kg	galler	220	2	10 - 15
Rulltårta	långpanna eller djup form	170	2	25 - 35
Brownie	långpanna eller djup form	175	3	25 - 30
Sufflé, 6 st	keramiska ramekiner på galler	200	3	25 - 30
Sockerkaksbotten	flan-form på galler	180	2	15 - 25
Viktoriakaka	gratängform på galler	170	2	40 - 50
Pocherad fisk, 0,3 kg	långpanna eller djup form	180	3	20 - 25
Hel fisk, 0,2 kg	långpanna eller djup form	180	3	25 - 35
Fiskfilé, 0,3 kg	pizzaform på galler	180	3	25 - 30

		 (°C)		 (min.)
Pocherat kött, 0,25 kg	långpanna eller djup form	200	3	35 - 45
Shashlik, 0,5 kg	långpanna eller djup form	200	3	25 - 30
Småkakor, 16 st	långpanna eller djup form	180	2	20 - 30
Macaroons, 24 st	långpanna eller djup form	180	2	25 - 35
Muffins, 12 st	långpanna eller djup form	170	2	30 - 40
Matpaj, 20 st	långpanna eller djup form	180	2	25 - 30
Mördegskakor, 20 st	långpanna eller djup form	150	2	25 - 35
Tarteletter, 8 st	långpanna eller djup form	170	2	20 - 30
Pocherade grönsaker, 0,4 kg	långpanna eller djup form	180	3	35 - 45
Vegetarisk omelett	pizzaform på galler	200	3	25 - 30
Medelhavsgrönsaker, 0,7 kg	långpanna eller djup form	180	4	25 - 30

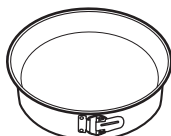
### 11.3 Bakning med fukt - rekommenderade tillbehör

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



**Pizzaform**

Mörk, icke reflekterande  
28 cm diameter



**Ugnsform**

Mörk, icke reflekterande  
26 cm diameter



**Portionsformar**

Keramik  
8 cm diameter, 5  
cm hög










**Tärtbottenform**

Mörk, icke reflekterande  
28 cm diameter

### 11.4 Tillagningstabeller för testinstitut

Information för testinstitut

Tester enligt IEC 60350-1.

				 ( °C)	 (min)	
Småkakor, 20 st/plåt	Över-/under- värme	Bakplåt	3	170	20 - 35	-
Småkakor, 20 st/plåt	Varmluft	Bakplåt	3	150 - 160	20 - 35	-
Småkakor, 20 st/plåt	Varmluft	Bakplåt	2 och 4	150 - 160	20 - 35	-
Äppelpaj, 2 st 20 cm formar	Över-/under- värme	Galler	2	180	70 - 90	-
Äppelpaj, 2 st 20 cm formar	Varmluft	Galler	2	160	70 - 90	-
Fettfri socker- erkaka, kakform Ø26 cm	Över-/under- värme	Galler	2	170	40 - 50	Förvärm ugnen till 10 min.
Fettfri socker- erkaka, kakform Ø26 cm	Varmluft	Galler	2	160	40 - 50	Förvärm ugnen till 10 min.
Fettfri socker- erkaka, kakform Ø26 cm	Varmluft	Galler	2 och 4	160	40 - 60	Förvärm ugnen till 10 min.
Mördegskakor	Varmluft	Bakplåt	3	140 - 150	20 - 40	-
Mördegskakor	Varmluft	Bakplåt	2 och 4	140 - 150	25 - 45	-
Mördegskakor	Över-/under- värme	Bakplåt	3	140 - 150	25 - 45	-
Rostat bröd, 4-6 bitar	Grill	Galler	4	max.	1 - 5	Förvärm ugnen till 10 min.
Hamburgare, 6 stycken, 0,6 kg	Grill	Galler, långpanna	4	max.	20 - 30	Placera gallret på den fjärde nivån och långpannan på den tredje ugnsnivån. Vänd maten efter halva tillagningstiden. Förvärm ugnen till 10 min.



## 12. SKÖTSEL OCH RENGÖRING

### **VARNING!**

Se Säkerhetsavsnitten.

### 12.1 Rengöring



Rengöringsme-  
del

Rengör ugnens framsida med en mikrofiberduk med varmt vatten och ett mildt rengöringsme-  
del.

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.

Fukt kan kondensera i ugnen eller på ugnsluckans glas. För att minska kondensen kan man  
låta ugnen vara igång i 10 minuter före användning. Låt inte 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 mik-  
rofiberduk med varmt vatten och ett mildt rengöringsmedel. Diska inte tillbehören i diskma-  
skin.

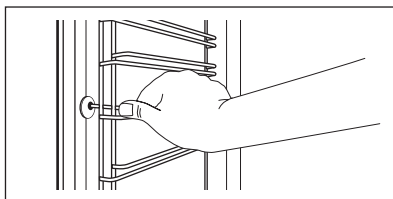
Använd inte rengöringsmedel med slipeffekt eller vassa föremål när du rengör SuperClean-  
tillbehören.

### 12.2 Hur man tar bort: Ugnsstegar

Ta bort ugnsstegarna vid rengöring av ugnen.

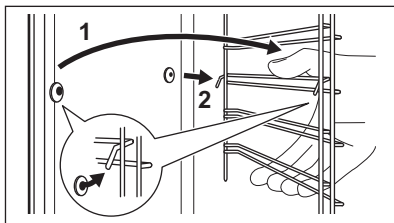
**Steg 1** Stäng av ugnen och vänta tills den  
har svalnat.

**Steg 2** Dra först ut stegarnas främre del från  
sidoväggen.



**Steg 3** Dra den bakre änden av ugnsstegen bort från sidoväggen och ta bort den.

**Steg 4** Sätt tillbaka ugnsstegar i omvänd ordning. Låsstiften på teleskopskenorna måste peka framåt.



## 12.3 Så här använder du: Pyrolytisk rengöring

Rengör ugnen med Pyrolytisk rengöring.

### ⚠ VARNING!

Det finns risk för brännskador.

### ⚠ FÖRSIKTIGHET!


Om andra produkter är monterade i samma skåp får de inte användas samtidigt som den här funktionen. Det kan skada ugnen.

### Före Pyrolytisk rengöring:

Stäng av ugnen och vänta tills den har svalnat.

Ta ut alla tillbehör.

Rengör ugnsbotten och innerglaset på luckan med varmt vatten, mjuk trasa och mildt rengöringsmedel.

Steg 1	Steg 2	Steg 3
Slå på ugnen.	Tryck på:  /Rengöring.	Välj rengöringsläge.
Funktion	Rengöringsläge	Koktid
Pyrolytisk rengöring, snabb	Lätt rengöring	1 h
Pyrolytisk rengöring, normal	Normal rengöring	1 h 30 min
Pyrolytisk rengöring, intensiv	Grundlig rengöring	2 h 30 min

**i** När rengöringen startar läses ugnsluckan och lampan släcks. Kylfläkten går med en högre hastighet.

**STOP** – tryck för att avsluta rengöringen innan den är klar.  
Använd inte ugnen förrän luckans låssymbol försvinner från displayen.

### När rengöringen är klar:

Stäng av ugnen och vänta tills den har svalnat.

Torka ur ugnen invändigt med en mjuk trasa.

Ta bort rester från ugnens botten.

## 12.4 Hur man rengör: Vattentank

**Steg 1** Stäng av ugnen.

**Steg 2** Sätt en långpanna under ånginloppet.

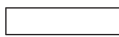




<b>Steg 3</b>	Häll vatten i vattenlådan: 850 ml. Tillsätt citronsyra: 5 tsk. Vänta i 60 minuter.
<b>Steg 4</b>	Sätt på ugnen och välj funktionen: Fuktighet, låg. Ställ in temperaturen 230 °C. Stäng av ugnen efter 25 min och vänta tills den har kallnat.
<b>Steg 5</b>	Sätt på ugnen och välj funktionen: Fuktighet, låg. Välj en temperatur mellan 130 och 230 °C. Stäng av ugnen efter 10 min och vänta tills den har kallnat.

 Töm vattentanken efter varje ångkokning för att förhindra kalkavlagringar.

### När rengöringen är klar:

Stäng av ugnen.	Töm vattenbehållaren. Se avsnittet "Tömma vattenbehållaren" i "Daglig användning".	Skölj ur vattenbehållaren och torka bort kvarvarande kalkrester med en mjuk trasa.	Rengör tömningsslangen med varmt vatten och handdiskmedel.
-----------------	--	--	--

I tabellen nedan anges vattnets hårdhetsgrad (dH) och motsvarande nivå av kalkavlagringar och vattnets kvalitet. När vattenhårdenheten överskrider nivå 4 fyller du vattenlådan med vatten på flaska.

Vattenhårdhet		Testremsa	Kalkavlagringar (mg/l)	Vattenklassificering	Rengör vattenbehållaren efter
Nivå	dH				
1	0 - 7	 	0 - 50	mjukt	75 cykler – 2,5 månader
2	8 - 14		51 - 100	medelhårt	50 cykler – 2 månader
3	15 - 21		101 - 150	hårt	40 cykler – 1,5 månader
4	22 - 28		över 151	mycket hårt	30 cykler – 1 månad

## 12.5 Påminnelse om rengöring

När påminnelsen visas bör ugnen rengöras.

Använd funktionen: Pyrolytisk rengöring.

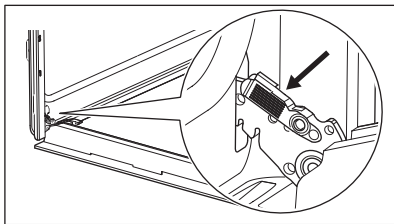
## 12.6 Hur man tar bort och installerar: Luckan

Ugnsluckan har tre glaspaneler. Du kan avlägsna ugnsluckan och de inre glaspanelerna för att rengöra dem. Läs hela instruktionerna "Ta bort och installera luckan" innan du tar bort glaspanelerna.

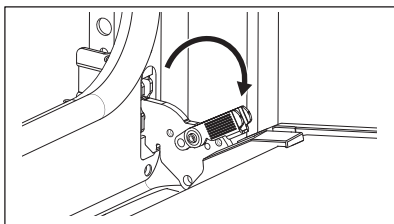
### FÖRSIKTIGHET!

Använd inte ugnen utan glaspanelerna.

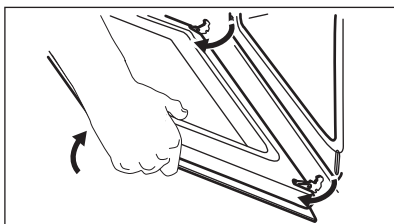
**Steg 1** Öppna luckan helt och håll i båda gångjärnen.



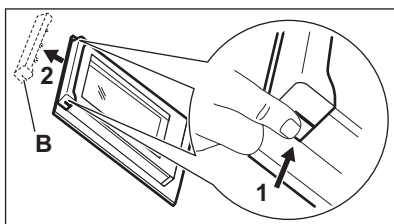
**Steg 2** Lyft och dra i spärrarna tills de klickar.



**Steg 3** Stäng ugnsluckan till den första öppna positionen (halvvägs). Lyft och dra därefter för att ta bort luckan från sin plats.

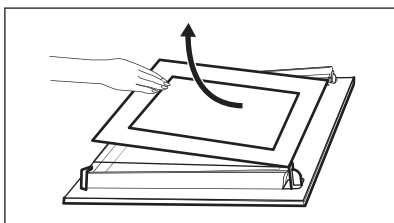


**Steg 4** Lägg luckan på en mjuk duk på en stabil yta.



**Steg 5** Ta tag i lucklisten (B) på båda sidorna av luckans övre kant och tryck inåt för att frigöra klämlåset.

**Steg 6** Dra lucklisten framåt för att ta bort den.



**Steg 7** Håll i luckglaspanelerna i den övre kanten och dra försiktigt ut dem en i taget. Börja från den övre panelen. Se till att glasrutorna glider i skårorna hela vägen ut.

**Steg 8** Rengör glaspanelerna med vatten och tvål. Torka glaspanelerna noga. Diska inte glaspanelerna i diskmaskin.

**Steg 9**

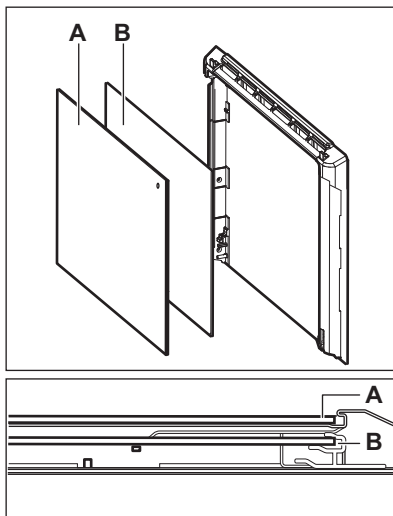
När rengöringen är klar, sätt tillbaka glaspanelerna och ugnsluckan.

Om luckan är korrekt installerad kommer du att höra ett klick när du stänger spärrarna.

Var noga med att sätta tillbaka glaspanelerna (A och B) i rätt ordning. Kontrollera symbolen/skriften på sidan av glaspanelen, varje glaspanel ser olika ut för att förenkla demontering och montering.

När det har installerats korrekt hörs ett klick i lucklistan.

Se till att du monterar mittpanelen av glas korrekt på sin plats.

**12.7 Byte av: Lampa****⚠ VARNING!**

Risk för elektrisk stöt!  
Lampan kan vara het.

Håll i halogenlampan med en trasa för att förhindra att fett ska komma på lampan.

**Innan du byter lampan:**

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

**Bakre lampa**

<b>Steg 1</b>	Ta bort glasskyddet genom att vrida på det.
<b>Steg 2</b>	Rengör glasskyddet.
<b>Steg 3</b>	Byt ut lampan mot en passande som är värmetålig upp till 300 °C.
<b>Steg 4</b>	Sätt tillbaka glasskyddet.

## 13. FELSÖKNING

### **VARNING!**

Se Säkerhetsavsnitten.

### 13.1 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.



#### Åtgärd

Kontrollera att ugnen är korrekt ansluten till strömförsörjningen.  
Se kopplingsschemat.

Klockan är inte inställd.

Ställ in klockan. Mer information finns i Klockfunktioner kapitlet, Så här ställer du in: Klockfunktioner.

Luckan är inte ordentligt stängd.

Stäng luckan helt.

Säkringarna har gått.

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

apparaten Barnlås är på.

Se kapitlet "Meny", undermeny för: Tillval.



#### Komponenter



#### Beskrivning

Glödlampen är trasig.



#### Åtgärd

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



#### Rengöring



#### Beskrivning

Det finns vatten i ugnsutrymmet.



#### Åtgärd

Det finns inte för mycket vatten i vattenbehållaren.

Ångkokning fungerar inte.

Det finns kalkavlagringar i ånginloppets öppning.




Ångkokning fungerar inte.

Det finns vatten i vattenbehållaren.

Det tar mer än tre minuter att tömma vattentanken eller vatten läcker från ångöppningen.

Det finns kalkavlagringar i ånginloppets öppning. Rengör vattenbehållaren.



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

 <b>Problem med WiFi-signalen</b>	
 <b>Möjlig orsak</b>	 <b>Åtgärd</b>
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.

### 13.2 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.

 <b>Kod och beskrivning</b>	 <b>Åtgärd</b>
C2 – Matlagningstermometer är i ugnsutrymmet under Pyrolytisk rengöring.	Ta ut Matlagningstermometer.
C3 – luckan är inte helt stängd under Pyrolytisk rengöring.	Stäng dörren.
F111 – Matlagningstermometer är inte korrekt 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

F602, F603 – Wi-Fi är inte tillgänglig.



## Åtgärd

Slå på och stäng av ugnen.

### 13.3 Servicedata

Kontakta din återförsäljare eller en auktoriserad serviceverkstad om du inte kan avhjälpa felet.

Nödvändig information som servicecentret behöver finns på graderingsskylten. Typskylten sitter på ugnsutrymmets främre ram. Avlägsna inte typskylten från ugnsutrymmet.

#### Vi rekommenderar att du antecknar uppgifterna här:

Modell (MOD.) .....

Produktnummer (PNC) .....

Serienummer (S.N.) .....

## 14. ENERGIEFFEKTIVITET

### 14.1 Produktinformation och produktinformationsblad

Leverantörens namn	Electrolux	
Modellidentifiering	EO92PCK 949494848 EOK9S4X0 949494847	
Energieffektivitetsindex	81.2	
Energieffektivitetsklass	A+	
Energiförbrukning med standardbelastning, konventionellt läge	0.93 kWh/cykel	
Energiförbrukning med standardbelastning, varmluftsläge	0.69 kWh/cykel	
Antal kaviteter	1	
Värmekälla	Elektricitet	
Volym	72 l	
Typ av ugn	Inbyggd ugn	
Massa	EO92PCK	33.7 kg
	EOK9S4X0	33.9 kg

IEC/EN 60350-1 - Elektriska hushållsapparater för matlagning - Del 1: Sortiment, ugnar, ångugnar och grillar - metoder för att mäta prestanda.



## 14.2 Energibesparing



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

Kontrollera att ugnsluckan är ordentligt stängd när ugnen är påslagen. Öppna inte ugnsluckan för ofta under tillagningen. Håll luckans tätningslist är ren och kontrollera att den sitter rätt och ordentligt fast.

Använd kokkärl i metall för högre energieffektivitet.

Om möjligt, undvik att förvärma ugnen före tillagning.

Gör så korta uppehåll som möjligt vid tillagning av flera rätter för samma tillfälle.

### Tillagning med varmluft

Om möjligt, använd varmluftsfunktionen för att spara energi.

### Restvärme

Om ett program med 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.

## 15. MENYSTRUKTUR

### 15.1 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.

## 15.2 Undermeny för: Rengöring

Undermeny	Användning
Pyrolytisk rengöring, snabb	Tillagningstid: 1 h.
Pyrolytisk rengöring, normal	Tillagningstid: 1 h 30 min.
Pyrolytisk rengöring, intensiv	Tillagningstid: 2 h 30 min.

## 15.3 Undermeny för: Tillval

Undermeny	Användning
Belysning	Tänder och släcker lampan.
Barnlås	Förhindrar oavsiktlig påslagning av ugnen. När valet är aktiverat visas texten Barnlås på displayen när du sätter på produkten. Aktivera ugnen genom att sätta kodbokstäverna i alfabetisk ordning. När valet är aktiverat och produkten är avstängd är produktens lucka låst. Åtkomsten till timern, fjärrstyrningen och belysningen är tillgänglig när valet är aktiverat.
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.

## 15.4 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.

## 15.5 Undermeny för: Inställningar

Undermeny	Beskrivning. Används för att:
Språk	Ställer in ugnens språk.
Ljusstyrka i display	Ställer in ljusstyrkan på displayen.
Knappljöd	Slår på och stänger av ljudsignal för pekkontrollerna. Det går inte att stänga av ljudsignalen för: ①.

Undermeny	Beskrivning. Används för att:
Ljudvolym knappar	Ställer in volymen på knappljud och signaler.
Klockslag	Ställer in aktuell tid och datum.

## 15.6 Undermeny för: Service

Undermeny	Beskrivning. Används för att:
Demoläge	Aktiverings-/avaktiveringskod: 2468
Programversion	Information om programversion.
Återställ alla inställningar	Återställer till fabriksinställningar.

## 16. ENKELT!




### Före första användning måste du ställa in:

Språk	Ljusstyrka i display	Knappljud	Ljudvolym knappar	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: START .
<b>Snabb avstängning</b>	Stäng av ugnen, displayen och meddelandet när som helst.	 - tryck och håll in tills ugnen stängs av.		

### Börja tillagningen

Steg 1	Steg 2	Steg 3	Steg 4	Steg 5
 - tryck för att slå på ugnen.	 ... - Välj tillagningsfunktion.	 - ställ in temperaturen.	OK - tryck för att bekräfta.	START - tryck för att starta tillagningen.

### Ångtillagning




Håll det kalla kranvattnet i vattenlådan. Följ instruktionerna på displayen.

## Ångtillagning

Uppvärmning med ånga Värma upp maten.	Pizza/Paj	Brödbakning	Fuktighet, låg Ångtillagning. Påskyndar tillagningen.
130 °C	200 - 220 °C	150 - 210 °C	160 - 200 °C

## Lär dig att laga mat snabbt

Använd de automatiska programmen för att tillaga en rätt snabbt med standardinställningarna:

Assisterad matlagning	Steg 1	Steg 2	Steg 3	Steg 4
	Tryck på: 	Tryck på: 	Tryck på:  Assisterad matlagning.	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.

## 17. MILJÖSKYDD

Återvinn material med symbolen . Återvinn förpackningen genom att placera den i lämpligt kärl. Bidra till att skydda vår miljö och vår hälsa genom att återvinna avfall från elektriska och elektroniska produkter. Släng

inte produkter märkta med symbolen  med hushållsavfallet. Lämna in produkten på närmaste återvinningsstation eller kontakta kommunkontoret.







CE



867376811-A-022023