



XO92PCK

NO Bruksanvisning | **Dampovn**

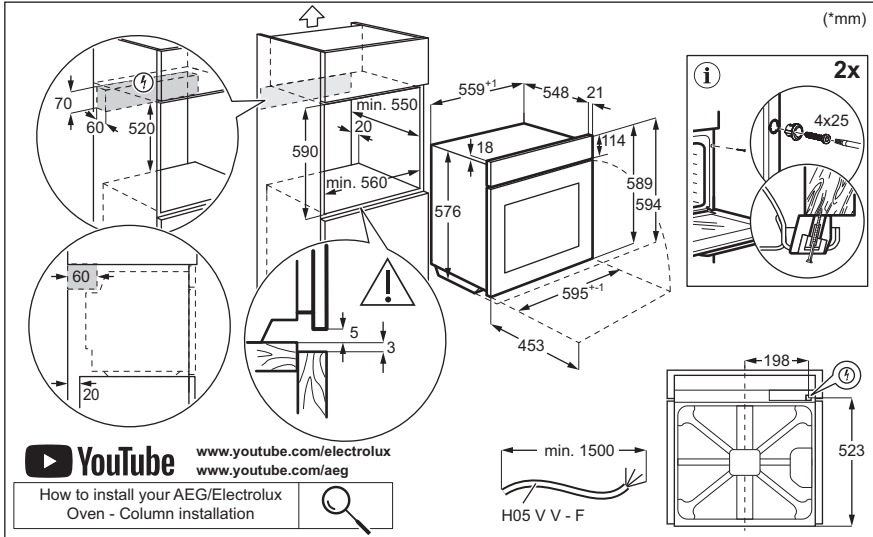
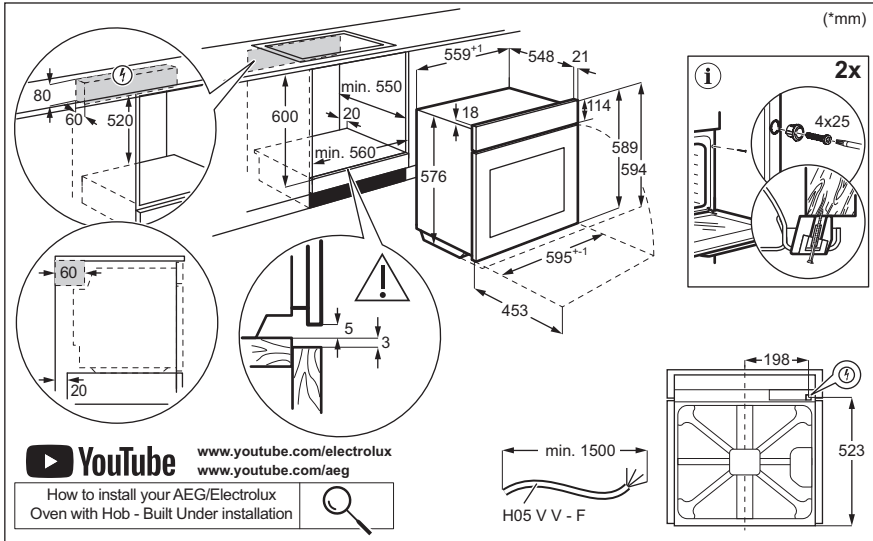
3

SV Bruksanvisning | **Ångugn**

26



INSTALLASJON / INSTALLATION



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



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

www.electrolux.com/support

Med forbehold om endringer.

INNHold

1. SIKKERHETSINFORMASJON.....	3
2. SIKKERHETSANVISNINGER.....	5
3. PRODUKT BESKRIVELSE.....	8
4. BETJENINGSPANEL.....	8
5. FØR FØRSTE GANGS BRUK.....	9
6. DAGLIG BRUK.....	10
7. TILLEGGSFUNKSJONER.....	14
8. KLOKKEFUNKSJONER.....	15
9. BRUK AV TILBEHØRET.....	15
10. RÅD OG TIPS.....	18
11. STELL OG RENGJØRING.....	20
12. FEILSØKING.....	23
13. ENERGIEFFEKTIV.....	24
14. BESKYTTELSE AV MILJØET.....	25

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 mobilenheter med appen.
- 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 i ett hjem.
- Dette produktet kan brukes på kontorer, hotellrom, gjestehus og andre lignende steder hvor slik bruk ikke overstiger (gjennomsnittlig) bruk for husholdningsrom.
- Bare en kvalifisert person må montere produktet og skifte ut kablet.
- Bruk ikke produktet før du installerer det i en innebygget enhet.
- Trekk støpselet ut av stikkontakten før du utfører vedlikehold.
- Om tilførselsledningen er skadet må den erstattes av produsenten, et autorisert servicesenter eller tilsvarende kvalifiserte personer for å unngå at den kan utgjøre en elektrisk fare.
- **ADVARSEL:** Sørg for at produktet er slått av før du bytter lampen for å unngå fare for elektrisk støt.
- **ADVARSEL:** Produktet og tilgjengelige deler blir varme under bruk. Vær forsiktig så du ikke berører varmeelementene eller produktrommets overflate.
- Bruk alltid grillvotter til å fjerne eller sette inn tilbehør eller ovnsutstyr.
- Bruk kun steketermometeret anbefalt 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 gjenstander av metall for å rengjøre glassdøren, da dette kan ripe opp glasset og føre til at glasset blir matt.
- Før pyrolytisk rengjøring må alt tilbehør og overflødige avleiringer/søl fjernes fra ovnen.

2. SIKKERHETSANVISNINGER

2.1 Montering

ADVARSEL!

Installering må kun foretas av en kvalifisert person.

- Fjern all emballasje.
- Ikke monter eller bruk et skadet produkt.
- Følg installasjonsinstruksjonene som er tilgjengelige på nettstedet vårt.
- Vær alltid forsiktig når du flytter produktet. Det er tungt. Bruk alltid vernebriller og lukket fotteøy.
- Ikke dra eller løft produktet etter håndtaket.
- Monter produktet på et trygt og egnet sted som oppfyller monteringskrav.
- Overhold minimumsavstanden fra andre produkter og enheter.
- Før du monterer produktet, sjekk at produkt døren åpner uten hindring.
- Produktet er utstyrt med et elektrisk kjølesystem. Det må brukes med elektrisk strømforsyning.

2.2 Elektrisk tilkobling

ADVARSEL!

Fare for brann og elektrisk støt.

- Alle elektriske tilkoblinger skal utføres av en kvalifisert elektriker.
- Produktet må være jordet.
- Kontroller at parametrene på typeskiltet er kompatible med de elektriske spesifikasjonene i strømforsyningen.

- Bruk alltid en korrekt montert, jordet stikkontakt.
- Ikke bruk grenuttak eller skjøteledninger.
- Pass på at støpselet og strømkabelen ikke påføres skade. Hvis strømkabelen må erstattes, må dette utføres av vårt Autoriserte servicesenter.
- Strømkablene må ikke berøre eller komme nær apparatets dør eller sprekken under apparatet, spesielt ikke når den er i bruk eller når døren er varm.
- Beskyttelsen mot elektrisk støt fra strømførende og isolerte deler må festes på en måte som gjør at den ikke kan fjernes uten verktøy.
- Ikke sett støpselet i stikkontakten før monteringen er fullført. Påse at det er tilgang til stikkontakten etter monteringen.
- Hvis stikkontakten er løs skal du ikke sette i støpselet.
- Ikke trekk i 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 stikkontakten.
- Produktet leveres med støpsel og strømlledning.

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 ²)
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.
- Bruk alltid glass og krukker som er godkjent for konserveringsformål.
- 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 produktet, boligen eller gulvet. Ikke lukk møbeldøren før produktet er helt avkjølt etter bruk.

2.4 Pleie og rengjøring

⚠ ADVARSEL!

Fare for personskade, brann eller skade på produktet.

- Slå av produktet og trekk støpselet ut av stikkkontakten før rengjøring og vedlikehold.
- Påse at produktet er kaldt. Det er fare for at glasspanelene kan knuses.
- Erstatt dørglassene umiddelbart når de er skadet. Kontakt det autoriserte service-senteret.
- Vær forsiktig når du fjerner døren. Døren er tung!
- Rengjør produktet med jevne mellomrom for å hindre skade på overflaten.
- Rengjør produktet med en fuktet myk klut. Bruk kun nøytralt vaskemiddel. Du må

aldri bruke skurende oppvaskmidler, skuresvamber, løsemidler eller metallgjenstander.

- Følg sikkerhetsanvisningene på pakken hvis du bruker ovnspray.

2.5 Pyrolytisk rengjøring

ADVARSEL!

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

- Før du utfører pyrolytisk rengjøring og innledende forvarming skal du fjerne følgende fra ovnsrommet:
 - eventuelle overflødige matrester, olje eller fett/avleiringer.
 - alle uttakbare gjenstander (inkludert hyller, sideskinner osv. som følger med produktet) spesielt Superclean gryter, panner, brett, redskaper osv.
- Les alle instruksjonene for pyrolytisk rengjøring nøye.
- Hold barn borte fra apparatet mens pyrolytisk rengjøring er i gang. Produktet blir svært varmt og varm luft slippes ut fra ventilasjonsåpningene foran.
- Pyrolytisk rengjøring er en operasjon med høy temperatur som kan frigjøre røyk fra matlagingsrester og konstruksjonsmaterialer, og derfor anbefales forbrukere på det sterkeste å:
 - sørg for god ventilasjon under og etter hver pyrolytiske rengjøring.
 - sørg for god ventilasjon under og etter første forvarming.
- Ikke søl eller påfør vann på ovnsdøren under og etter den pyrolytiske rengjøringen for å unngå å skade glasspanelene.
- Røyk som frigis fra alle pyrolytiske ovner / matrester som beskrevet, er ikke skadelige for mennesker, inkludert barn, eller personer med medisinske tilstander.
- Hold kjæledyr unna produktet under og etter pyrolytisk rengjøring og innledende forvarming. Små kjæledyr (spesielt fugler og reptiler) kan være svært følsomme for temperaturendringer og avgitt røyk.
- Non-stick-overflater på gryter, panner, brett, kjøkkenutstyr osv. kan skades av den høye temperaturen ved pyrolytisk

rengjøring av alle pyrolytiske ovner og kan også være en kilde for lave nivåer av skadelige gasser.

2.6 Dampkoking

ADVARSEL!

Fare for brannskader og skade på produktet.

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

2.7 Innvendig lys

ADVARSEL!

Det er fare for elektrisk støt.

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

2.8 Tjenester

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

2.9 Avfallshåndtering

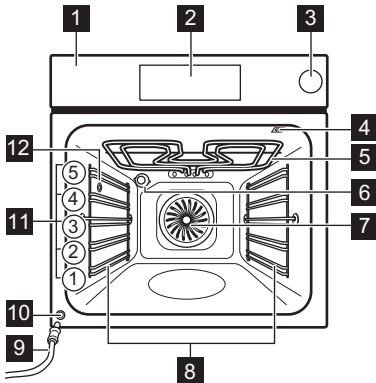
ADVARSEL!

Fare for skade eller kvelning.

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

3. PRODUKTBEKRIVELSE

3.1 Generell oversikt



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

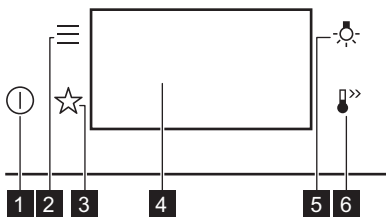
- 8 Uttakbare brettstiger
- 9 Avløpsrør
- 10 Vannutløpsventil
- 11 Hyllenivåer
- 12 Damputtak

3.2 Tilbehør

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

4. BETJENINGSPANEL

4.1 Oversikt over betjeningspanel

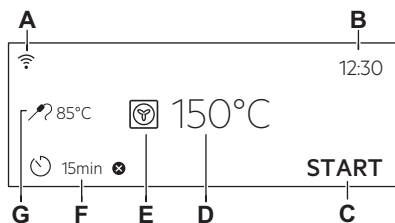


- | | | |
|---|---------|---|
| 1 | På / Av | Trykk og hold for å slå produktet på og av. |
| 2 | Meny | Viser produktets tilvalg og innstillingsfunksjoner. |

3	Favoritter	Viser favorittinnstillingene.
4	Display	Viser de gjeldende innstillingene for produktet.
5	Lysbryter	Slik slår du lampen av og på.
6	Hurtigoppvarming	Slik slår du funksjonen av og på: Hurtigoppvarming.

4.2 Display

Display med nøkkelfunksjoner valgt.



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

Displayindikatorer

OK For å bekrefte valget eller innstillingen.

< Gå ett nivå tilbake på menyen.

Displayindikatorer

- Angre siste handling.
- For å slå alternativene på og av.
- Lydsignalfunksjonen aktiveres.
- Lydsignalet og funksjonen for å stoppe matlagingen aktiveres.
- Kun popup-meldingen aktiveres.
- Utsatt start-funksjonen er aktivert.
- Slik sletter du innstillingen.
- Wi-Fi-tilkobling er slått på.
- Fjernstyring er slått på.

5. FØR FØRSTE GANGS BRUK

⚠ ADVARSEL!

Se etter i Sikkerhetskapitlene.

5.1 Første tilkobling

Displayet viser en velkomstmelding etter den første tilkoblingen.

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

5.2 Trådløs tilkobling

For å koble til produktet trenger du:

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

1. Skann QR-koden på baksiden av bruksanvisningen for å laste ned appen. Du kan også laste ned appen direkte fra appbutikken.
2. Følg de samme instruksjoner for introduksjon.
3. Slå på produktet.
4. Trykk på . Velg: Oppsett Tilkoblinger.

5. – skyv eller trykk for å slå på eller av: Wi-Fi.

Produktets trådløse modul starter innen 90 s.



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

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

5.3 Programvarelisenser




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

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

5.4 Første forvarming og rengjøring

Forvarm det tomme produktet før første gangs bruk og kontakt med mat. Produktet kan avgi ubehagelig lukt og røyk. Ventilert rommet under forvarming.

1. Fjern tilbehør og avtakbare hyllestøtter fra produktet.

2. Angi funksjon . Angi maksimal temperatur. La produktet stå på i 1 t.
3. Angi funksjon . Angi maksimal temperatur. La produktet stå på i 15 min.
4. Angi funksjon . Angi maksimal temperatur. La produktet stå på i 15 min.
5. Slå av produktet og vent til det er kaldt.
6. Rengjør produktet og tilbehøret kun med en mikrofiberklut, varmt vann og et mildt vaskemiddel.
7. Sett tilbehøret og de avtakbare hyllestøttene tilbake til startposisjonen.

6. DAGLIG BRUK

ADVARSEL!

Se etter i Sikkerhetskapitlene.

6.1 Varmefunksjoner

STANDARD



Grill

Slik griller du tynne matstykker og rister brød.



Gratinering med vifte

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



Ekte Varmluft

For å steke kjøtt og bake kaker. Still inn en lavere temperatur enn for konvensjonell matlaging, da viften fordeler varmen jevnt innvendig i ovnen.



Frossen mat

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



Over og Undervarme

For å bake og steke på ett hyllenivå.



Undervarme

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



Deigheving

Slik hever du gjærdeig raskere. Dekk til overflaten på deigen for å hindre at den tørker.



Lampen kan deaktiveres automatisk ved en temperatur under 80 °C for enkelte ovnsfunksjoner.

SPESIALER



Hermetisering

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



Tørking

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



Tallerkenoppvarming

For å forvarme tallerkener før servering.



Tining

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



Grateng

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



Langtidssteking

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



Hold varm

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



Baking med fukt

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

DAMP



Damp-oppvarming

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



Brødbaking

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



Fuktighet lav

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



Pizzafunksjon

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

6.2 Merknader om: Baking med fukt

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


Tester i henhold til: IEC/EN 60350-1.

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

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

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

6.3 Innstilling: Varmefunksjoner

1. Slå på produktet. Displayet viser standard ovnsfunksjon.
2. Trykk på symbolet for ovnsfunksjonen  for å åpne undermenyen.
3. Velg ovnsfunksjonen, og trykk på OK.
4. Still inn temperaturen. Trykk på OK.
5. Trykk på START.
- Steketermometer – du kan koble til sensoren når som helst før eller under tilberedningen. Se kapittelet «Bruke tilbehøret, steketermometeret».
6. STOP – trykk for å slå av ovnsfunksjonen.
7. Slik slår du av produktet.

6.4 Innstilling: ovnsfunksjon med damp

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

⚠ ADVARSEL!

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

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

⚠ ADVARSEL!

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

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

6.5 Tømming av vanntanken

Vanntank-indikator



Beholderen er full.



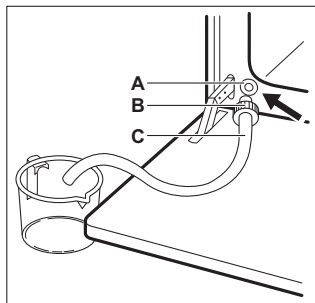
Tanken er halvfull.



Tanken er tom. Fyll på tanken.

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

1. Slik slår du av produktet. La ovnsdøren stå åpen og vent til produktet er kaldt.
2. Koble avløpsrøret **C** til utløpsventilen **A** gjennom koblingen **B**.



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



Ikke bruk det tømte vannet til å fylle vanntanken igjen.

6.6 Meny

Trykk på **≡** for å gå inn i menyen.

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

Undermeny for: Rengjøring

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

Undermeny for: Alternativer


Undermeny	Anvendelse
Ovnslys	Slår lyset av og på.
Barnelås	Forhindrer utilsiktet aktivering av produktet.
Hurtigoppvarming	Forkorter oppvarmingstiden. Funksjonen er kun tilgjengelig for enkelte av ovnsfunksjonene.
Husk Å Rengjøre !	Slår påminnelsen på og av.
Tidsindikasjon	Slår klokken på og av.
Digital klokke	Endrer formatet til den viste tidsangivelsen.

Undermeny for: Tilkoblinger

Undermeny	Beskrivelse
Wi-Fi	For å aktivere/deaktivere: Wi-Fi.
Fjernstyring	For å aktivere og deaktivere fjernstyring. Alternativet er kun synlig etter at du slår på: Wi-Fi.
Automatisk fjernbruk	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.

Undermeny	Beskrivelse
Glem nettverk	For å deaktivere automatisk tilkobling til produktet for gjeldende nettverk.

Undermeny for: Oppsett

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

Undermeny for: Service

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

6.7 Innstilling: Assistert matlaging



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

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

- Rå
- Middels
- Godt stekt

For enkelte av rettene kan du også bruke Vekt automatisk.

1. Slå på produktet.



2. Trykk på .
3. Trykk på . Gå inn på Assistert matlaging.
4. Velg en rett eller type mat.
5. Plasser maten inne i produktet og trykk på START.

Når funksjonen avsluttes, kontroller at maten er klar. Forleng tilberedningstiden etter behov.

7. TILLEGGSFUNKSJONER

7.1 Favoritter ☆


Du kan lagre inntil tre av favorittinnstillingene dine, for eksempel ovnsfunksjonen og tilberedningstid.


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

 – trykk for å avbryte innstillingen.

7.2 Tastelås


Denne funksjonen forhindrer at produktfunksjonen endres ved et uhell.

1. Slå på produktet.
2. Angi en ovnsfunksjon.
3. ☆,  – trykk samtidig for å slå på funksjonen.

☆,  – trykk samtidig for å slå på funksjonen.

7.3 Barnelås

Denne funksjonen forhindrer utilsiktet aktivering av produktet.

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

Barnelås er aktivert.



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

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

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

7.4 Automatisk avstenging

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

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

Hvis du har tenkt å kjøre en ovnsfunksjon over en steketid som overskrider den automatiske avstengningstiden, må du stille inn tilberedningstiden. Se i kapittelet «Klokkefunksjoner».

Automatisk avstenging virker ikke med funksjonene: Ovnslys, Steketermometer, Sluttid.

7.5 Kjølevifte

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

8. KLOKKEFUNKSJONER


8.1 Beskrivelse av klokkefunksjoner

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

8.2 Innstilling: Tid på dagen

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

8.3 Innstilling: Timer

1. Velg en ovnsfunksjon og still inn temperaturen.
2. Trykk på .


3. Still inn tiden.

Du kan velge ønsket slutthandling ved å trykke på ● ● ●.



4. Trykk på OK. Gjenta handlingen til displayet viser hovedskjermen.

Når 10 % av tilberedningstiden er igjen og maten ikke ser ut til å være klar, kan du forlenge tilberedningstiden. Du kan også endre ovnsfunksjonen. Trykk på **+1min** for å forlenge tilberedningstiden.

8.4 Innstilling: Utsatt start


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

8.5 Innstilling: Tidsinnstilling

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

8.6 Endre timerinnstillinger

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

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

9. BRUK AV TILBEHØRET

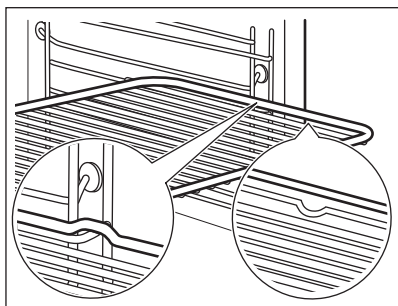
ADVARSEL!

Se etter i Sikkerhetskapitlene.

9.1 Innsetting av tilbehør

En liten fordypning på toppen øker sikkerheten og gir vippebeskyttelse.

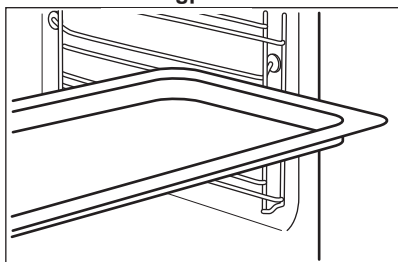
Fordypningene er også tippebeskyttet. Kanten rundt risten forhindrer at kokekar sklir av risten.



Rist

Sett ristene inn mellom sporene på brettstigen og pass på at føttene peker nedover. Sørg for at hyllen berører baksiden av ovns innside.

Stekebrett / Langpanne




Skyv brettet inn i sporene på brettstigen. Plasser stekebrettet med skråningen mot baksiden av innsiden av ovnen.

9.2 Steketermometer

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

To temperaturer må stilles inn:

- °C – temperaturen inne i produktet. Den bør være minst 25 °C høyere enn matens kjernetemperatur.
-  - kjernetemperaturen for maten. Slik får du best tilberedningsresultater:
- Ingrediensene bør holde romtemperatur.
- Ikke bruk det til flytende retter.
- Under tilberedning må nålen på steketermometeret settes helt inn i retten.

Produktet regner ut en omtrentlig sluttid. Den avhenger av mengden mat, innstill varmefunksjon og temperatur.

Matlaging med: Steketermometer

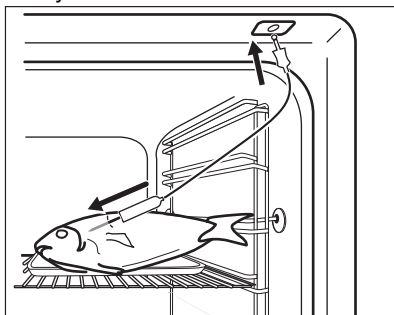
ADVARSEL!

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

1. Slå på produktet.
2. Angi varmefunksjon og, om nødvendig, ovnstemperatur.
3. Sett steketermometeret i maten:

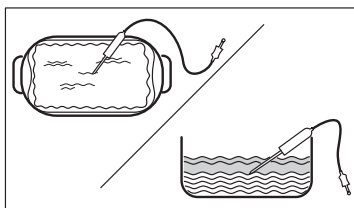
Kjøtt, fjærkre og fisk

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




Gryterett

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



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

Displayet viser den aktuelle temperaturen i steketermometeret.

5.  – trykk for å angi kjernetemperaturen til steketermometeret.
6. ● ● ● – trykk for å angi foretrukket alternativ:
- Lydsignal – når 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.
7. Velg alternativet og trykk gjentatte ganger på OK for å gå til hovedskjermbildet.
8. Trykk på START .
9. Når retten når den angitte temperaturen, hører du et lydsignal. Sjekk om maten er klar. Forleng tilberedningstiden etter behov.
10. Ta pluggen til steketermometeret ut av kontakten og ta ut retten.

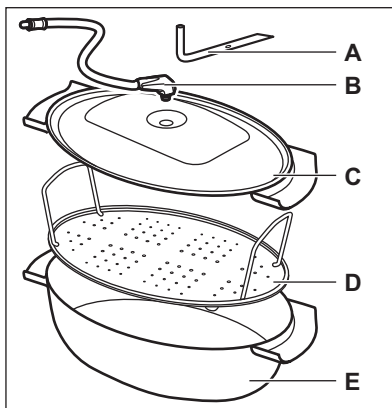
9.3 Dampgryte for tilberedning med damp



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

Dampgryte består av:

- A. Injektor – for direkte damptilberedning,
- B. Injektorslange – for damptilberedning,
- C. Lokk,
- D. Stålg grill (E)
- E. Glassbolle.



IKKE:

- Plasser den varme dampgryten på kalde/våte overflater.
- hell kalde væsker i dampgryten når den er varm.
- bruk dampgryten på en varm kokeflate.
- rengjør dampgryten med slipemidler, skrubbe midler og pulver.

9.4 Damptilberedning i dampgryten

1. Legg maten på stålg grillen i dampgryten og dekk den til med lokket.
2. Sett injektorslangen inn i hullet i lokket.
3. Sett dampgryten på andre brett plassering nedenfra.
4. Koble injektorslangen til damptilførselen. Se etter i kapittelet «Produktbeskrivelse».
5. Still inn produktet for damptilberedningsfunksjonen.

9.5 Direkte damptilberedning

Legg maten på stålg grillen i dampgryten. Tilsatt litt vann. Ikke bruk lokket. Når du tilbereder store porsjoner kjøtt, legg injektoren i retten.

ADVARSEL!

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

1. Sett injektoren inn i injektorslangen. Koble den andre enden til dampinntaket. Se etter i kapittelet «Produktbeskrivelse».

2. Sett dampgryten på første eller andre brett plassering nedenfra. Kontroller at

injektorslangen ikke sitter fast. Hold injektoren unna varmeelementet.

3. Still inn produktet for damptilberedningsfunksjonen.

10. RÅD OG TIPS

10.1 Råd om tilberedning

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




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




Tell brettposisjonene fra bunnen av ovnen.

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

For energisparetips, se kapittelet «Energieffektivitet».

Symboler som brukes i tabellene:

	Mattype
	Varmefunksjon
	Temperatur

	Tilbehør
	Hylleliv
	Tilberedningstid (min)





10.2 Baking med fukt – anbefalt tilbehør





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

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

10.3 Baking med fukt






Følg forslagene i tabellen for best mulig resultater.







		°C		
Søt små gjærbakst, 16 stk	stekebrett eller langpanne	180	2	20 - 30
Rundstykker, 9 stk	stekebrett eller langpanne	180	2	30 - 40
Frossen pizza, 0,35 kg	rist	220	2	10 - 15
Rullekake	stekebrett eller langpanne	170	2	25 - 35
Brownies	stekebrett eller langpanne	175	3	25 - 30
Soufflé, 6 stk	keramisk ildfast form på rist	200	3	25 - 30
Sukkerbrødbunn	sukkerbrødform på rist	180	2	15 - 25
Formkake med syltetøy	bakeform på rist	170	2	40 - 50

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

10.4 Informasjon for testinstitutter

Tester i henhold til IEC 60350-1.

				°C	
Småkaker, 20 stk. per stekebrett	Over og Undervarme	Stekebrett	3	170	20 - 35
Småkaker, 20 stk. per stekebrett	Ekte Varmluft	Stekebrett	3	150 - 160	20 - 35
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 ¹⁾	Over og Undervarme	Rist	2	170	40 - 50
Fettfritt sukkerbrød, kakeform Ø 26 cm ¹⁾	Ekte Varmluft	Rist	2	160	40 - 50
Fettfritt sukkerbrød, kakeform Ø 26 cm ¹⁾	Ekte Varmluft	Rist	2 og 4	160	40 - 60

					
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
Ristet brød ¹⁾	Grill	Rist	4	maks.	1 - 5

1) Forvarm ovnen i 10 minutter.

11. STELL OG RENGJØRING

ADVARSEL!

Se etter i Sikkerhetskapitlene.

11.1 Merknader om rengjøring

Rengjøringsmidler

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

Hverdagsbruk

- Rengjør innsiden av produktet etter hver bruk. Fettoppsamling eller andre rester kan føre til brann.
- Fuktighet kan kondensere inne i produktet eller på glasspanelene i døren. For å redusere kondensen, kan du la produktet være i gang i 10 minutter før du lager mat. Ikke oppbevar maten i produktet lenger enn 20 minutter. Tørk innsiden av produktet kun med en mikrofiberklut etter hver bruk.

Tilbehør

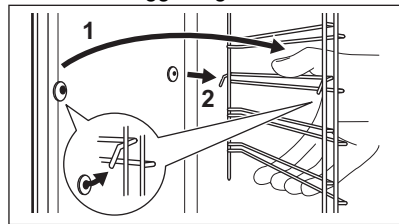
- Rengjør alt tilbehør etter hver bruk og la det tørke. Bruk kun en mikrofiberklut med varmt vann og et mildt vaskemiddel. Ikke rengjør tilbehøret i en oppvaskmaskin.
- Rengjør ikke tilbehør med slippelegg ved hjelp av sterke vaskemidler eller skarpe gjenstander.

11.2 Fjerning av hyllestøttene

Fjern hyllestøttene for å rengjøre produktet.

1. Slå av produktet og vent til det er kaldt.

2. Trekk den fremre delen av brettstigen ut fra sideveggen.
3. Trekk den bakre delen av hyllestøtten ut fra sideveggen og ta den ut.



4. Monter brettstigen i motsatt rekkefølge. Holderne på de uttrekbare skinnene må peke forover.

11.3 Pyrolytisk rengjøring

Bruk den til å rengjøre produktet og brenne av restene.

ADVARSEL!


Det er fare for brannskader.

FORSIKTIG!

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

Ikke start funksjonen hvis du ikke lukket ovnsdøren helt.

1. Påse at produktet er kaldt.
2. Fjern alt tilbehør.
3. Rengjør innsiden av ovnen og det innvendige dørglasset med varmt vann, en myk klut og et skånsomt vaskemiddel.
4. Slå på produktet.

- Trykk på  / Rengjøring.
- Velg rengjøringsmodusen.

Valg	Varighet
Pyrolytisk rengjøring, rask	1 h
Pyrolytisk rengjøring, normal	1 h 30 min
Pyrolytisk rengjøring, intens	2 h 30 min

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

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

Ikke bruk ovnen før symbolet for dørlås-symbolet på displayet slukkes.

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

11.4 Rengjøring av vanntanken.

- Slik slår du av produktet.
- Plasser en langpanne under damptilførselen.
- Hell vann i vannskuffen: 850 ml. Tilsett sitronsyre: 5 teskjeer. Vent i 60 min.
- Slå på produktet og velg funksjonen: Fuktighet lav. Still temperaturen til 230 °C.
- Slå av produktet etter 25 min og vent til det er kaldt.
- Slå på produktet og velg funksjonen: Fuktighet lav. Still inn temperaturen mellom 130 og 230 °C.
- Slå av produktet etter 10 min og vent til det er kaldt.
- Tøm vanntanken. Se etter i kapitlet Daglig bruk, «Tømme vanntanken».
- Skyll vanntanken og rengjør de resterende kalkrestene med en myk klut.
- Rengjør avløpsrøret med varmt vann og mildt vaskemiddel.

Ta kontakt med vannverket for å kontrollere vannhardhetsnivået.

Vannklassifisering:	Rengjør vanntanken hver:
bløtt	75 sykluser – 2,5 måneder
middels hardt	50 sykluser – 2 måneder
hardt	40 sykluser – 1,5 måneder
meget hardt	30 sykluser – 1 måned

11.5 Husk Å Rengjøre !

Når påminnelsen vises, anbefales det å rengjøre den.

Bruk funksjonen: Pyrolytisk rengjøring.

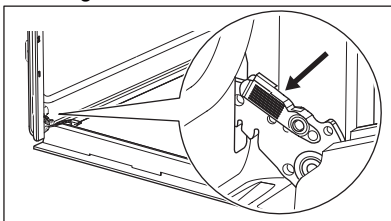
11.6 Fjerning og montering av døren

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

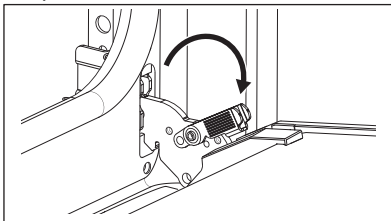
FORSIKTIG!

Ikke bruk ovnen uten glasspanelene.

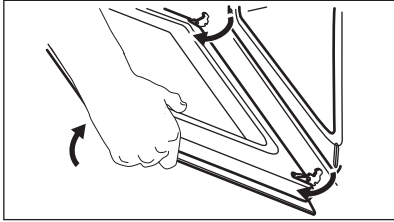
- Åpne døren helt, og hold begge hengslene.



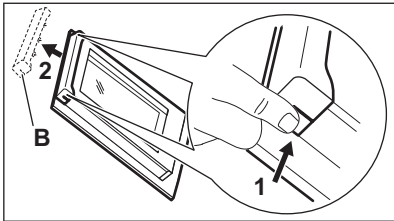
- Løft og trekk i låsene til de klikker på plass.



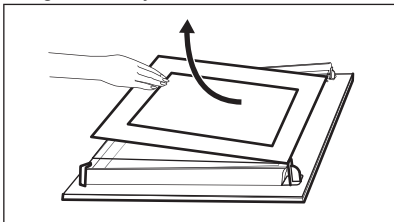
- Lukk ovnsdøren halveis til første åpne posisjon. Trekk og løft for å ta døren ut av holderen.



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



- Trekk dørlisten mot deg for å fjerne den.
- 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.

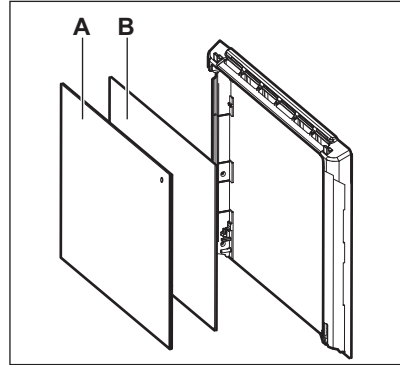


- Rengjør glasspanelene med vann og såpe. Tørk glasspanelene forsiktig. Ikke rengjør glasspanelene i oppvaskmaskinen.
- Når rengjøringen er ferdig, monterer du glassene og ovnsdøren igjen. Hvis døren er riktig montert, vil du høre et klikk når du lukker låsene.

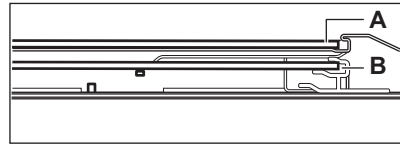
Pass på at du setter glasspanelene (**A** og **B**) på plass igjen i riktig rekkefølge. Se etter

symbolet/utskriften på siden av glasspanelet. Hvert av glasspanelene ser forskjellige ut for å gjøre demontering og montering enklere.

Dørlisten klikker når den installeres riktig.



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



11.7 Skifte lyspære

⚠ ADVARSEL!

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

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

⚠ FORSIKTIG!

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

Bakre ovnslampe


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

12. FEILSØKING

ADVARSEL!

Se etter i Sikkerhetskapitlene.

12.1 Hva må gjøres, hvis...

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

12.2 Feilkoder

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

Kode og beskrivelse	Løsning
C2 – Steketermometer er i produktets ovnsrom under Pyrolytisk rengjøring.	Ta ut Steketermometer.
C3 – døren er ikke fullstendig lukket under Pyrolytisk rengjøring.	Lukk døren.
F111 – Steketermometer er ikke riktig satt inn i kontakten.	Stikk Steketermometer fullstendig inn 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 et problem med Wi-Fi-signalet.	Sjekk nettverkstilkoblingen din. Se etter i kapittelet «Før første gangs bruk», Trådløs tilkobling.
F604 – den innledende tilkoblingen til Wi-Fi sviktet.	Slå produktet av og på og prøv igjen. Se etter i kapittelet «Før første gangs bruk», Trådløs tilkobling.
F908 – produktsystemet kan ikke koble til betjeningspanelet.	Slå produktet av og på.
F602, F603 – Wi-Fi er ikke tilgjengelig. 1)	Slå produktet av og på.

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

12.3 Servicedata

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

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

Vi anbefaler at du noterer opplysningene her:

Modell (MOD.):

Produktnummer (PNC):

Serienummer (S.N.):

13. ENERGIEFFEKTIV

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

Leverandørens navn	Electrolux
Modellidentifikasjon	XO92PCK 949494905
Energieffektivitetsindeks	81.2
Energieffektivitetsklasse	A+
Energiforbruk med standard matmengde, over- og undervarme	0.93 kWh/syklus
Energiforbruk med standardbelastning, viftmodus	0.69 kWh/syklus
Antall ovner	1

Varmekilde	Elektrisitet
Volum	72 l
Ovnstyper	Innebygd ovn
Masse	33.8 kg

EN 60350-1 - Elektriske husholdningsprodukter for matlaging – del 1: Komfyrer, ovner, dampovner og grillapparater - Metoder for måling av yteevne.

13.2 Energisparingstips

Følgende tips nedenfor vil hjelpe deg med å spare energi når du bruker produktet.

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

Bruk kokekar i metall og mørke, ikke-reflekterende bokser og beholdere for å forbedre energisparingen

Ikke forvarm produktet før tilberedning med mindre det er spesielt anbefalt.

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

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 holde maten varm eller varme opp andre retter.

Når du slår av produktet viser skjermen restvarmen.

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

Slik holder du maten varm

Hvis du vil bruke restvarmen til å holde maten varm, 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.

Standbymodus

Etter 2 min skifter displayet til standby-modus.

14. BESKYTTELSE AV MILJØET

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

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

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



Få tips om användning, broschyrer, felsökning, service- och reparationsinformation:
www.electrolux.com/support

Med reservation för ändringar.

INNEHÅLL

1. SÄKERHETSINFORMATION.....	26
2. SÄKERHETSINSTRUKTIONER.....	28
3. PRODUKTBESKRIVNING.....	31
4. KONTROLLPANEL.....	32
5. FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNING.....	33
6. DAGLIG ANVÄNDNING.....	33
7. TILLVALSFUNKTIONER.....	37
8. KLOCKFUNKTIONER.....	38
9. ANVÄNDA TILLBEHÖREN.....	39
10. RÅD OCH TIPS.....	41
11. UNDERHÅLL OCH RENGÖRING.....	43
12. FELSÖKNING.....	46
13. ENERGIEFFEKTIVITET.....	48
14. MILJÖSKYDD.....	49

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 med mobila enheter med appen.
- 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 den inbyggda strukturen.
- 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 ugnsutrymmets ytor.

- Använd alltid ugnsvantar vid iläggning eller urtagning av tillbehör eller ugniformar.
- Använd endast matlagningstermometern som rekommenderas för den här produkten.
- För att ta bort en ugnssteg drar du först ut stegen framtill och sedan den bakre delen från sidoväggen. Sätt tillbaka ugnsstegar i omvänd ordning.
- Använd inte ångrengöringsmedel för att rengöra produkten.
- Använd inte skarpa rengöringsmedel med slipeffekt eller vassa metallskrapor för att rengöra luckans glas för att undvika repor, vilka i sin tur kan leda till att glaset spricker.
- Ta bort alla tillbehör från ugnen och avlägsna större avlagringar/spill från utrymmet före pyrolytisk rengöring.

2. SÄKERHETSINSTRUKTIONER

2.1 Installation

WARNING!

Endast en behörig person får installera den här produkten.

- Avlägsna allt förpackningsmaterial.
- Installera eller använd inte en skadad produkt.
- Följ installationsanvisningarna som finns på vår webbplats.
- 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.

2.2 Elanslutning

WARNING!

Risk för brand och elektriska stötår.

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

Tillämplig kabeltyper för installation eller utbyte i Europa:

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

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

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

Jordkabeln (grön/gul kabel) måste vara 2 cm längre än den bruna fasan 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.
- Använd alltid glas och burkar som är godkända för konservering.
- Placera inte brandfarliga produkter eller föremål som är våta med brandfarliga produkter i, i närheten av eller på produkten.
- Dela inte ditt Wi-Fi-lösenord.

WARNING!

Risk för skador på produkten.

- För att förhindra skador eller missfärgning på emaljen:
 - placera inte elfasta former eller andra föremål direkt på ugsnbotten.
 - lägg inte aluminiumfolie direkt på ugsnbotten.
 - 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. Fruktsjuice 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

VARNING!

Risk för personskador, brand eller skador på produkten.

- Stäng av produkten och koppla bort den från eluttaget innan underhåll.
- Se till att ugnen är kall. Det finns risk för att glaspanelerna spricker.
- Byt omedelbart ut luckglas som har skadats. Kontakta det auktoriserade servicecentret.
- Var försiktig när du tar bort luckan från produkten. Luckan är tung.
- Rengör produkten regelbundet för att förhindra att ytmaterialet försämrats.
- Rengör produkten med en våt mjuk trasa. Använd bara neutrala rengöringsmedel. Använd inte slipande produkter, repande rengöringstussar, lösningsmedel eller metallföremål.
- Om du använder en ugnssprej ska du följa säkerhetsanvisningarna på förpackningen.

2.5 Pyrolytisk rengöring

VARNING!

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

- Innan den katalytiska rengöringen och föruppvärmningen startas ska följande tas bort från ugnen:
 - Eventuella matrester, olje- eller fettspill/avlagringar.
 - alla löstagbara föremål (inklusive hyllor, ugnsstegar osv., som medföljer produkten), särskilt kastruller, pannor, brickor, redskap osv. med non-stick-beläggning.
- Läs noga igenom alla instruktioner för pyrolytisk rengöring.
- Håll barn borta från produkten när pyrolytisk rengöring är igång. Produkten blir mycket varm och varm luft släpps ut från de främre ventilationsöppningarna.
- Pyrolytisk rengöring är en högtemperaturfunktion som kan avge ångor från matrester och byggnadsmaterial, och därför bör användaren:

- Ombesörja god ventilation under och efter varje pyrolytisk rengöring.
- ge god ventilation under och efter den första förvärmningen.

- Spill eller applicera inte vatten på ugnsluckan under och efter pyrolytisk rengöring för att undvika att skada glasrutorna.
- Ångor som släpps ut från 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 ångor och kan också vara en källa till skadliga ångor i låg grad.

2.6 Matlagning med ånga

VARNING!

Risk för brännskador och skador på produkten.

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

2.7 Invärdig belysning

VARNING!

Risk för elektrisk stöt!

- När det gäller lampan/lamporna i denna produkt och reservlampor som säljs separat: Dessa lampor är avsedda att tåla extrema fysiska förhållanden i hushållsapparater, såsom temperatur, vibration, fuktighet eller är avsedda att signalera information om produktens driftsstatus. De är inte avsedda att

användas i andra produkter eller som rumsbelysning i hemmet.

- Denna produkt innehåller en ljuskälla med energieffektivitetsklass G.
- Använd bara lampor med samma specifikationer.

2.8 Service

- Kontakta ett auktoriserat servicecenter för reparation av produkten.
- Använd endast originalreservdelar.

2.9 Avyttring

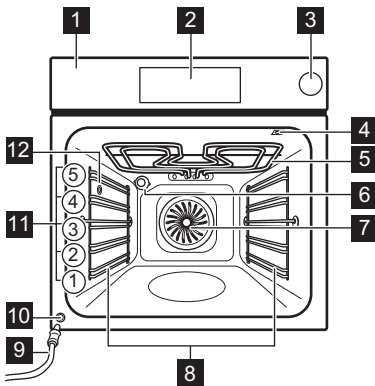
⚠ WARNING!

Risk för personskador eller kvävning föreligger.

- Kontakta kommunen för information om hur produkten ska kasseras.
- Koppla ur produkten från eluttaget.
- Klipp av elkabeln nära produkten och kassera den.

3. PRODUKTBESKRIVNING

3.1 Allmän översikt



- 1 Kontrollpanel
- 2 Display
- 3 Vattenlåda
- 4 Uttag för matlagningstermometern
- 5 Värmeelement
- 6 Lampa
- 7 Fläkt

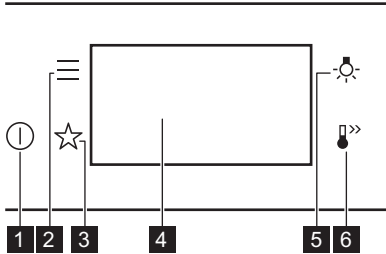
- 8 Ugnstegar, borttagbara
- 9 Tömningsslang
- 10 Vattenutloppsventil
- 11 Hyllplaceringar
- 12 Ångutlopp

3.2 Tillbehör

- **Galler**
För kakformar, ugnstegar, stekta rätter, kokkärl/rätter.
- **Bakplåt**
För mjuka kakor, bakade godsaker, bröd, stora stekar, frusna rätter och för att fånga upp spill av vätska, som t.ex. fett vid stekning av mat på galler.
- **Grill- / stekpanna**
För bakning, stekning eller som uppsamlingsfat.
- **Matlagningstermometer**
För att styra tillagningen baserat på temperaturen inuti maten.
- **Teleskopskenor**
För att sätta in och ta bort plåtar och galler enklare.

4. KONTROLLPANEL

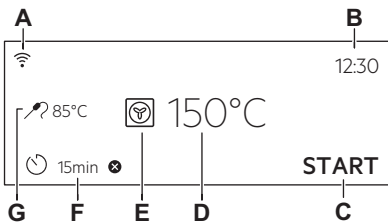
4.1 Översikt av kontrollpanelen



1	På / Av	Tryck och håll inne för att slå på och stänga av ugnen.
2	Meny	Visar produktens tillval och inställningsfunktioner.
3	Favoriter	Förteckning av favoritinställningar.
4	Display	Visar produktens aktuella inställningar.
5	Lampans strömbrytare	Tända och släcka lampan.
6	Snabb uppvärmning	Aktivera och inaktivera funktionen: Snabb uppvärmning.

4.2 Display

Display med inställda funktioner.



- A. Wi-Fi
- B. Klockslag
- C. START/STOP
- D. Temperatur
- E. Tillagningsfunktioner
- F. Timer
- G. Matlagningstermometer (endast vissa modeller)

Indikeringar på displayen

- OK För att bekräfta val/inställning.
- För att gå tillbaka en nivå i menyn.
- För att ångra den senaste åtgärden.
- För att Slå på och stänga av funktionerna.
- Ljudlarmsfunktionen är aktiverad.
- Ljudlarmet och funktionen för avsluta tillagningen är aktiverad.
- Endast Pop-up-meddelande är aktiverat.
- Fördröjd start-funktionen är aktiverad.
- Avbryta inställningen.
- Wi-Fi-anslutning påslagen.
- Fjärrstyrning är påslagen.

5. FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNING

VARNING!

Se Säkerhetsavsnitten.



5.1 Första anslutning

Displayen visar ett välkomstmeddelande när maskinen har anslutits första gången.

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

5.2 Trådlös anslutning

För att ansluta produkten behöver du:

- Trådlöst nätverk med internetanslutning.
 - Mobil enhet ansluten till ditt trådlösa nätverk.
1. För att ladda ner appen, skanna QR-koden som finns på baksidan av användarhandboken. Du kan också ladda ner appen direkt från App Store.
 2. Följ instruktionerna i appen.
 3. Slå på ugnen.
 4. Tryck på . Välj: Inställningar / Uppkoppling.
 5.  - dra eller tryck för att slå på eller av: Wi-Fi.

Ugnens trådlösa modul startar inom 90 sek.



Av säkerhetsskäl stängs fjärrstyrningen av automatiskt efter 24 t. Upprepa uppkopplingsprocessen om det behövs.

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




5.3 Programvarulicenser

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

För att komma åt källkoden för dessa kostnadsfria och öppna programvarukomponenter vars licensvillkor kräver publicering och för att se deras fullständiga upphovsrättsinformation och tillämpliga licensvillkor, besök: <http://electrolux.opensoftwarerepository.com> (mapp NIUS).

5.4 Initial förvärmning och rengöring

Förvärm den tomma produkten före första användning och kontakt med livsmedel. Produkten kan avge obehaglig lukt och rök. Ventilera rummet under förvärmning.

1. Ta ut alla tillbehör och borttagbara ugnsstegar ur ugnen.
2. Ställ in funktionen . Ställ in maxtemperaturen. Låt ugnen stå på i ca 1 t.
3. Ställ in funktionen . Ställ in maxtemperaturen. Låt ugnen stå på i ca 15 min.
4. Ställ in funktionen . Ställ in maxtemperaturen. Låt ugnen stå på i ca 15 min.
5. Stäng av ugnen och vänta tills den svalnat.
6. Rengör produkten och dess tillbehör med en mikrofiberduk, varmt vatten och ett mildt rengöringsmedel.
7. Sätt tillbaka tillbehör och borttagbara ugnsstegar på sin ursprungliga plats.








6. DAGLIG ANVÄNDNING

VARNING!

Se Säkerhetsavsnitten.

6.1 Tillagningsfunktioner



STANDARD

	Grill För grillning av tunnskurna stycken och brödrostning.
	Varmluftsgrillning stekning på första ugnsnivån av större köttstycken eller fågelkött med ben. Tillaga gratänger och bryna.
	Varmluft För stekning av kött och bakning av kakor. Ställ in en lägre temperatur än för över-/undervärme, eftersom fläkten fördelar värmen jämnt i ugnens insida.
	Frost mat Perfekt för färdigrätter (t.ex. pommes frites, kroketter eller värrullar).
	Över-/undervärme Tillagning och stekning på en ugnsnivå.
	Undervärme Välj denna funktion efter tillagningen för att bryna maten mer på undersidan om det behövs. Använd den lägsta ugnsnivån.
	Jäsning av deg För snabbare jäsningsprocess för degen. Täck över degens yta för att förhindra att den torkar.



Lampan kan släckas automatiskt vid en temperatur under 80 °C med vissa tillagningsfunktioner.

SPECIAL

	Konsivering För att konservera grönsaker och frukter, placera konserveringsburkar på en bakplåt fylld med vatten. Konserveringsburkarna ska vara värmebeständiga och ha bjo-nettförslutning eller skruvlock i samma storlek. Använd den lägsta falsnivån.
	Torkning För torkning av skivad frukt, grönsaker och svamp. För att den fuktmättade luften ska komma ut och frukten torka bättre rekommenderar vi att ugnsluckan öppnas då och då under torkningsprocessen.



Tallriksvärmning

För förvärmning av tallrikar för servering.



Uppptining

För att tina mat (grönsaker och frukt). Uppptiningstiden beror på mängden och storleken på den frysta maten.



Gratinerings

För rätter som lasagne eller potatisgratäng. Tillaga gratänger och bryna.



Långsam tillagning

Tillagning vid låg temperatur. Perfekt för att tillaga känsliga livsmedel (t.ex. nötkött, kalv eller lamm).



Varmhållning

För varmhållning av maträtter. Obs! Vissa rätter kan fortsätta att tillagas och bli torra under varmhållningen. Täck över rätterna om det behövs.



Bakning med fukt

Den här funktionen är utformad för att spara energi under tillagning. När du använder den här funktionen kan temperaturen i ugnen skilja sig från inställd temperatur. Restvärmen används. Värmeeffekten kan minskas. Mer information finns i kapitlet "Daglig användning" och anvisningar om: Bakning med fukt.

ÅNGA



Uppvärmning med ånga

Uppvärmning av mat med ånga gör att ytan inte torkar. Värmen fördelas skonsamt och jämnt, vilket bevarar smaken bättre på maten du värmer upp. Funktionen kan användas för att värma mat direkt på tallriken. Du kan värma upp mer än en tallrik samtidigt med hjälp av olika nivåer i ugnen.



Brödbakning

Med den här funktionen kan du baka bröd och bullar med professionellt resultat vad gäller krispighet, färg och glans.



Fuktighet, låg

Funktionen är lämplig för kött, fågel, ugnsrätter och grytor. Kombinationen av ånga och värme ger köttet en mör och saftig konsistens och en krispig yta.



Pizza/Paj

Bäst för pizza och andra rätter som kräver mer värme underifrån.

6.2 Anvisningar om: Bakning med fukt


Den här funktionen användes för att uppfylla kraven på energieffektivitetsklass och ekodesign (enligt EU 65/2014 och EU 66/2014). Tester enligt: IEC/EN 60350-1.

Ugnsluckan ska vara stängd under tillagningen så att funktionen inte avbryts och ugnen fungerar med högsta möjliga energieffektivitet.

Om du använder den här funktionen släcks lampan automatiskt efter 30 sekunder.

För tillagningsinstruktioner, se kapitlet "Råd och tips" Bakning med fukt. För rekommendationer om allmän energibesparing, se kapitlet "Energieffektivitet", tips för energibesparing.

6.3 Inställning: Tillagningsfunktioner

1. Slå på ugnen.
Standardtillagningsfunktionen och temperaturen visas på displayen.
2. Tryck på symbolen för tillagningsfunktionen  för att gå till undermenyn.
3. Välj tillagningsfunktion och tryck på OK.
4. Ställ in temperaturen. Tryck på OK.
5. Tryck på START.
Matlagningstermometer – du kan koppla in sensorn när som helst före eller under tillagningen. Se kapitlet "Använda tillbehören, matlagningstermometer".
6. STOP – tryck för att stänga av tillagningsfunktionen.
7. Stäng av produkten.

6.4 Inställning: ångtillagningsfunktionen

1. Slå på ugnen. Välj symbolen för tillagningsfunktionen och tryck på den för att komma in i undermenyn.
2. Välj ångtillagningsfunktionen.
3. Tryck på OK. Temperaturinställningarna visas på displayen.
4. Ställ in temperaturen.
5. Tryck på OK.

6. Tryck på locket på vattenlådan för att öppna den.
7. Fyll vattenlådan med kallt vatten till maxnivån (ca 900 ml) tills signalen hörs eller meddelandet visas på displayen. Fyll inte vattenlådan över maxnivån. Det finns risk för vattenläckage, översvämning eller skada på inredningen.

WARNING!

Använd endast kallt kranvatten. Använd inte filtrerat (demineraliserat) eller destillerat vatten. Använd inga andra vätskor. Häll inte lättantändlig vätska eller alkohol i vattenlådan.

8. Tryck in vattenlådan i sitt ursprungliga läge.
9. Tryck på START.
När produkten når den inställda temperaturen avges en ljudsignal.
10. När vattenlådan blir tom på vatten hörs en ljudsignal. Fyll på vattenlådan.
11. Stäng av produkten.
Töm vattenlådan när tillagningen med ånga är klar.

WARNING!

Produkten är varm. Det finns risk för brännskador. Var försiktig när du tömmer vattenlådan.

Restvatten kan kondensera inuti ugnen. När tillagningen är klar, öppna ugnsluckan försiktigt. När maskinen har svalnat kan den rengöras med en mjuk trasa. Vänta minst 60 min efter varje användningstillfälle för att förhindra att hett vatten kommer ut ur vattenutloppsventilen.

6.5 Töm vattenbehållare

Kontrollampa för vattentank



Behållaren är full.



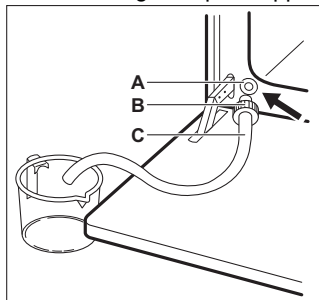
Behållaren är halvfull.



Behållaren är tom. Fyll på behållaren.

Om du håller för mycket vatten i behållaren hamnar överskottsvattnet i botten av ugnsutrymmet via säkerhetsutloppet.

1. Stäng av produkten. Låt ugnsluckan stå öppen och vänta tills produkten är sval.
2. Anslut tömningsslangen **C** till anslutningen **A** på utloppsventilen **B**.



3. Håll änden av röret under nivå **A** och tryck flera gånger på **B** för att samla upp kvarvarande vatten.
4. Ta loss **C** och **B** och torka ur ugnen invändigt med en mjuk svamp.



Använd inte det uttömda vattnet för att fylla vattentanken igen.

6.6 Meny

Tryck för att öppna menyn.

Menyalternativ	Program
Tillagningshjälp	Förteckning av automatiska program.
Rengöring	Förteckning av rengöringsprogram.
Favoriter	Förteckning av favoritinställningar.
Tillval	Används för att ställa in ugnskonfigurationen.
Inställningar	Uppkoppling Välja nätverksinställningar.
	Inställningar Används för att ställa in ugnskonfigurationen.
	Service Visar programvarans version och konfiguration.

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.

Undermeny för: Tillval


Undermeny	Användning
Belysning	Tänder och släcker lampan.
Barnlås	Förhindrar oavsiktligt påslagning av ugnen.
Snabb uppvärmning	Förkortar uppvärmningstiden. Det är endast tillgängligt för vissa tillagningsfunktioner.
Påminnelse om rengöring	Slår på och stänger av påminnelser.
Visa klocka i standby	Slår på och stänger av tiden.
Klocka i digital stil	Ändrar formatet för tidsvisning.

Undermeny för: Uppkoppling

Undermeny	Beskrivning. Används för att:
Wi-Fi	Aktivera och avaktivera: Wi-Fi.
Fjärrstyrning	Aktivera och inaktivera 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.

Undermeny	Beskrivning. Används för att:
Glöm nätverk	Avaktivera aktuellt nätverk från automatisk anslutning till ugnen.

Undermeny för: Inställningar

Undermeny	Beskrivning. Används för att:
Språk	Ställer in ugnens språk.
Ljusstyrka i display	Ställer in ljusstyrkan på displayen.
Knappljud	Slår på och stänger av ljudsignal för touchkontrollerna. Det går inte att stänga av ljudet för  .
Ljudvolym	Ställer in volymen på knappljud och signaler.
Klockslag	Ställer in aktuell tid och datum.

Undermeny för: Service

Undermeny	Beskrivning
Demoläge	Aktiverings-/avaktiveringskod: 2468
Programversion	Information om programversion.

Undermeny	Beskrivning
Återställ alla inställningar	Återställer till fabriksinställningar.



6.7 Inställning: Tillagningshjälp

Undermenyn Tillagningshjälp utgörs av en uppsättning extrafunktioner och program som är avsedda för särskilda rätter. Alla rätter i denna undermeny har en passande inställning. Tiden och temperaturen kan justeras under tillagningen.

För vissa maträtter kan tillagningen också styras med Matlagningstermometer. Till vilken grad maträtten ska tillagas:

- Rare
- Medium
- Well Done

För vissa maträtter kan tillagningen också styras med Automatisk vikt.



1. Slå på ugnen.
2. Tryck på .
3. Tryck på . Öppna Tillagningshjälp.
4. Välj maträtt eller mattyp.
5. Placera maten inuti produkten och tryck på START.

När funktionen har avslutats, kontrollera om maten är klar. Utöka tillagningstiden om det behövs.

7. TILLVALSFUNKTIONER

7.1 Favoriter ☆


Du kan spara upp till tre av dina favoritinställningar, till exempel tillagningsfunktion och tillagningstid.

1. Slå på ugnen.
 2. Välj önskad inställning.
 3. Tryck på .
 4. Välj: Favoriter, Spara aktuell inställning.
 5. Tryck på + för att lägga till inställningen till listan av: Favoriter.
 6. Tryck på OK.
-  – tryck för att återställa inställningen.

 – tryck för att avbryta inställningen.

7.2 Funktionslås


Funktionen förhindrar att ugnsfunktionen ändras oavsiktligt.

1. Slå på ugnen.
2. Välj en tillagningsfunktion.
3. ☆,  – tryck samtidigt för att slå på funktionen.

☆,  – tryck samtidigt för att stänga av funktionen.

7.3 Barnlås

Denna funktion förhindrar oavsiktlig påslagning av ugnen.

1. Slå på ugnen.
2. Tryck på .
3. Välj Tillval/Barnlås.
4. Ange kodbokstäverna i alfabetisk ordning. Barnlås är aktiverat.



Vid aktivering av denna funktion finns åtkomst till: Timer, Wi-Fi och lampa tillgänglig.

Aktivera ugnen genom att sätta kodbokstäverna i alfabetisk ordning.

Luckan är låst när denna funktion är aktiverad och produkten är avstängd.

7.4 Automatisk avstängning

Av säkerhetsskäl stängs produkten av automatiskt efter en viss tid om tillagningsfunktionen är aktiv och inga inställningar ändras.

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

Ställ in tillagningstiden om du tänker köra en tillagningsfunktion som pågår längre än den automatiska avstängningstiden. Se kapitlet "Klockfunktioner."

Automatisk avstängning fungerar inte med funktionerna: Belysning, Matlagningstermometer, Sluttid.

7.5 Kylfläkt

När ugnen är på, slås fläkten på automatiskt för att hålla ugnens ytor svala. Om du stänger av ugnen fortsätter fläkten att gå tills ugnen svalnat.

8. KLOCKFUNKTIONER

8.1 Beskrivning av klockfunktioner


Funktion	Beskrivning
Timer	För att ställa in tillagningstiden. Maximalt är 23 t 59 min. Du kan ställa in vad som händer när tiden är ute genom att ställa in önskat: Slutalternativ.
Slutalternativ	Ljudalarm - när tiden är ute avges en ljudsignal. Du kan ställa in den här funktionen när som helst, även när produkten är avstängd. Ljudalarm och avsluta matlagning - när tiden är ute avges en ljudsignal och tillagningsfunktionen stängs av. Pop-up-meddelande endast - när tiden är ute visas meddelandet på displayen. Du kan ställa in den här funktionen när som helst, även när produkten är avstängd.
Fördrojd start	För att fördroja tillagningens start- och/ eller sluttid.
Förlängning av tid	Förlänga tillagningstiden.

Funktion	Beskrivning
Upptimer	För att visa hur länge produkten är påslagen. Maximalt är 23 t 59 min. Du kan aktivera och inaktivera funktionen. Denna funktion påverkar inte ugnens funktion.

8.2 Inställning: Klockslag



1. Slå på ugnen.
2. Tryck på: Klockslag.
3. Ställ in tidtagningen.
4. Tryck på OK.

8.3 Inställning: Timer

1. Välj uppvärmningsfunktionen och ställ in temperaturen.
2. Tryck på .
3. Ställ in tiden.
Du kan välja önskat slutalternativ genom att trycka på ● ● ● .
4. Tryck på OK. Upprepa tills displayen visar huvudskärmen.



När 10 % av tillagningstiden återstår och maten inte verkar vara klar, kan man förlänga tillagningstiden. Du kan också ändra tillagningsfunktionen. Tryck på **+1min** för att förlänga tillagningstiden.

8.4 Inställning: Fördröjd start

1. Välj tillagningsfunktion och temperatur.
2. Tryck på .
3. Ställ in tillagningstiden.
4. Tryck på .
5. Tryck på: Fördröjd start.
6. Välj önskad starttid.
7. Tryck på **OK**. Upprepa tills displayen visar huvudskärmen.


8.5 Inställning: Upptimer

1. Tryck på .

2. Tryck på .
3. Tryck på: Upptimer.
4. Dra i eller tryck på  för att visa drifttiden på huvudskärmen.
5. Tryck på **OK**. Upprepa tills displayen visar huvudskärmen.

8.6 Ändra timerinställningar

Du kan ändra inställd tid när som helst under tillagningen.

1. Tryck på .
2. Ställ in värdet på timern.
3. Tryck på **OK**.

9. ANVÄNDA TILLBEHÖREN

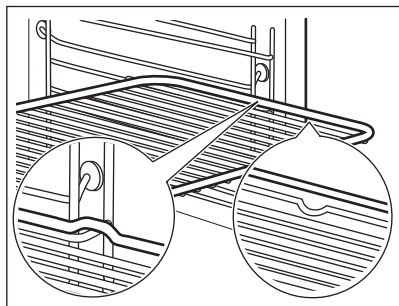
VARNING!

Se Säkerhetsavsnitten.

9.1 Sätta in tillbehör

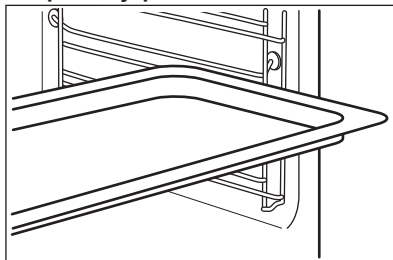
En liten inbuktning upptill ökar säkerheten och ger ett tipskydd. Fördjupningarna gör också enheterna tips säkra. Den höga kanten runt hyllan hindrar att kokkärl glider av.

Galler



Sätt in gallret mellan ugnsstegens ledskenor och kontrollera att fötterna är vända nedåt. Kontrollera att hyllan ligger an mot baksidan av ugnens insida.

Bakplåt / Djup form





Skjut in långpannan mellan ugnsstegarnas ledskenor. Placera bakplåten med lutningen mot baksidan på ugnens insida.

9.2 Matlagningstermometer

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

Två temperaturer ska ställas in:

-  - temperaturen inuti ugnen. Den ska vara minst 25 °C högre än tillagningstemperaturen.
 -  - tillagningstemperaturen.
- För bästa resultat:
- Ingredienserna ska hålla rumstemperatur.

- Den är inte lämplig för flytande rätter.
- Under tillagning måste matlagningstermometerens nål vara helt insatt i rätten.

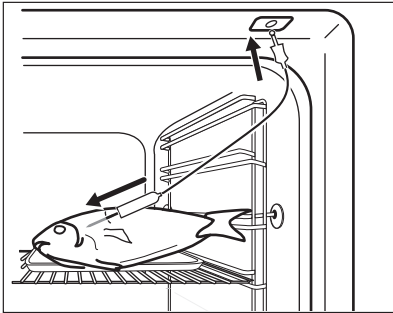
Produkten beräknar en ungefärlig sluttid. Denna beror på mängden mat, tillagningsfunktion och temperatur.

Tillagning med: Matlagningstermometer

⚠ VARNING!

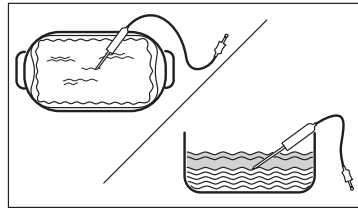
Då matlagningstermometeren och ugnsstegarna blir mycket varma finns risk att man bränner sig. Vidrör inte matlagningstermometerens skaft med bara händer. Använd alltid ugnshandskar.


1. Slå på ugnen.
2. Ställ in en tillagningsfunktion och, vid behov, ugnstemperatur.
3. Sätt i matlagningstermometeren inuti maträtten:
Kött, fågel och fisk
Sätt in hela matlagningstermometerspets i mitten av köttet eller fisken på den tjockaste delen.



Gryta

Sätt i termometerspetsen exakt i grytans mitt. Matlagningstermometeren måste sitta stabilt under tillagningen. Sätt den i en massiv del av maten. Använd kanten på den ugnsfasta formen som stöd för matlagningstermometerens silikonhandtag. Matlagningstermometerens spets får inte vidröra den ugnsfasta formens botten.



4. Anslut matlagningstermometeren i uttaget som finns inuti produkten. Se kapitlet "Produktbeskrivning".
På displayen visas matlagningstermometerens aktuella temperatur.
5.  - tryck för att ställa in tillagnings Temperaturen.
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.
7. Välj funktion och tryck upprepade gånger på OK för att komma till huvudskärmen.
8. Tryck på START.
9. När maten når den inställda temperaturen avges en ljudsignal. Kontrollera om maten är klar. Utöka tillagningsstiden om det behövs.
10. Dra ut matlagningstermometerens kontakt ur uttaget och ta ut maten ur ugnen.

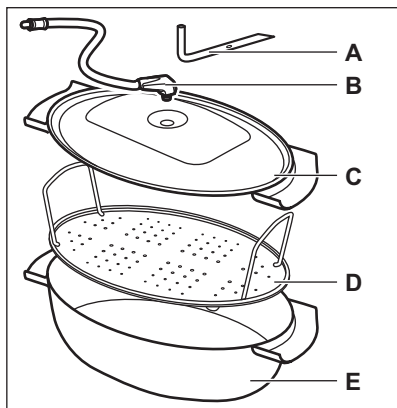
9.3 Ångkokare för ångkokning



Ångkokaren medföljer inte ugnen. Kontakta din lokala återförsäljare för mer information.

Ångkokare består av:

- A. Injektor - för direkt ångtillagning,
- B. Injektorrör - för ångtillagning,
- C. Lock,
- D. Stålgaller,
- E. Glasskål.



Gör inte så här:

- ställ den varma ångkokaren på kalla/våta ytor.
- håll kalla vätskor i ångkokaren när den är varm.
- använd ångkokaren på en varm tillagningssyta.
- rengör ångkokaren med slipmedel, skurmedel och pulver.

9.4 Ångtillagning i ångkokaren

1. Lägg maten på stålgrillen i ångkokaren och täck med locket.

2. Sätt injektorröret i hålet i locket.
3. Ställ ångkokaren på den andra ugnsnivån nedifrån.
4. Anslut injektorröret till ånginloppet. Se kapitlet "Produktbeskrivning".
5. Ställ in produkten för ångtillagningsfunktionen.

9.5 Direkt ångkokning

Lägg maten på stålgrillen i ångkokaren. Tillsätt lite vatten. Använd inte locket. När stora köttportioner tillagas ska injektorn placeras i rätten.

⚠ VARNING!

Injektorn kan vara varm när maskinen är igång. Använd alltid ugnshandskar. Ta ut injektorn ur produkten när du inte använder ångfunktionen.

1. Sätt in injektorn i injektorröret. Anslut till ånginloppet med den andra änden. Se kapitlet "Produktbeskrivning".
2. Ställ ångkokaren på den första eller andra ugnsnivån nedifrån. Kontrollera att injektorröret inte har fastnat. Håll injektorn borta från värmeelementet.
3. Ställ in produkten för ångtillagningsfunktionen.

10. RÅD OCH TIPS

10.1 Tillagningsrekommendationer

Temperatur och tillagningstid i tabellerna är endast för vägledning. Hur de ska väljas beror på recept och ingrediensernas kvalitet och mängd.







Ugnen kan baka eller steka annorlunda än din gamla ugn. Tabellerna nedan visar rekommenderade inställningar för temperatur, tillagningstid och hyllposition för specifika typer av mat.

Räkna hyllnivåerna nedifrån, från ugnens botten.

Om du inte kan hitta inställningarna för ett visst recept kanske du kan använda inställningarna för ett liknande recept.

För energibesparingstips, se kapitlet "Energieffektivitet".

Symbolerna som används i tabellerna:

	Typ av mat
	Tillagningsfunktion
	Temperatur
	Tillbehör
	Ugnsnivå
	Tillagningstid (min)

10.2 Bakning med fukt - rekommenderade tillbehör





Använd mörka och icke reflekterande burkar och formar. De absorberar värme bättre än ljusa färger och reflektiva formar.

- **Pizzaform** - mörk, icke reflekterande, diameter 28cm
- **Bakform** - mörk, icke reflekterande, diameter 26cm

- **Portionsformar** - keramik, diameter 8cm, höjd 5 cm
- **Flan-form** - mörk, icke reflekterande, diameter 28cm







10.3 Bakning med fukt

För bästa resultat ska du följa förslagen som listas i tabellen nedan.

		°C		
Vetebullar, 16 st	långpanna eller djup form	180	2	20 - 30
Frallor, 9 st	långpanna eller djup form	180	2	30 - 40
Fryst pizza, 0,35 kg	Galler	220	2	10 - 15
Rulltårta	långpanna eller djup form	170	2	25 - 35
Brownie	långpanna eller djup form	175	3	25 - 30
Sufflé, 6 st	keramiska portionsformar på galler	200	3	25 - 30
Sockerkaksbotten	flan-form på galler	180	2	15 - 25
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
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

10.4 Information för testinstitut

Tester enligt IEC 60350-1.

					
Småkakor, 20 st/plåt	Över-/undervärme	Bakplåt	3	170	20 - 35
Småkakor, 20 st/plåt	Varmluft	Bakplåt	3	150 - 160	20 - 35
Småkakor, 20 st/plåt	Varmluft	Bakplåt	2 och 4	150 - 160	20 - 35
Äppelpaj, 2 st Ø 20 cm formar	Över-/undervärme	Galler	2	180	70 - 90
Äppelpaj, 2 st Ø 20 cm formar	Varmluft	Galler	2	160	70 - 90
Fettfri sockerkaka, kakform Ø26 cm ¹⁾	Över-/undervärme	Galler	2	170	40 - 50
Fettfri sockerkaka, kakform Ø26 cm ¹⁾	Varmluft	Galler	2	160	40 - 50
Fettfri sockerkaka, kakform Ø26 cm ¹⁾	Varmluft	Galler	2 och 4	160	40 - 60
Mördegskakor	Varmluft	Bakplåt	3	140 - 150	20 - 40
Mördegskakor	Varmluft	Bakplåt	2 och 4	140 - 150	25 - 45
Mördegskakor	Över-/undervärme	Bakplåt	3	140 - 150	25 - 45
Rostat bröd ¹⁾	Grill	Galler	4	max.	1 - 5

¹⁾ Förvärm produkten i 10 minuter.

11. UNDERHÅLL OCH RENGÖRING

VARNING!

Se Säkerhetsavsnitten.

11.1 Rengöring

Rengöringsmedel

- Rengör ugnens framsida med en mikrofiberduk med varmt vatten och ett mildt rengöringsmedel.
- Använd en rengöringslösning för att rengöra metalldelar.
- Rengör fläckar med ett mildt diskmedel.

För användning varje dag

- Rengör insidan av ugnen efter varje användning. Fettansamling eller andra matrester kan leda till brand.
- Fukt kan kondensera i ugnen eller på ugnsluckans glas. För att minska kondensen kan du låta ugnen vara igång i 10 minuter före användning. Låt inte

tillagad mat stå i ugnen längre än 20 minuter. Torka av ugnen invändigt endast med en mikrofiberduk efter varje användning.

Tillbehör

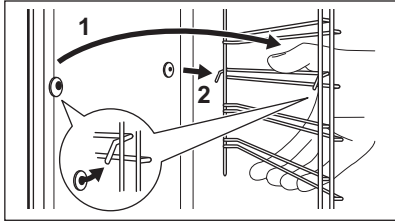
- Rengör alla tillbehör efter varje användningstillfälle och låt dem torka. Använd enbart en mikrofiberduk med varmt vatten och ett mildt rengöringsmedel. Rengöring inte tillbehören i en diskmaskin.
- Rengör inte tillbehören med nonstick-beläggning med ett rengöringsmedel med slippeffekt eller vassa föremål.

11.2 Ta bort ugnsstegarna

Ta bort ugnsstegarna vid rengöring av produkten.

1. Stäng av ugnen och vänta tills den svalnat.
2. Dra först ut stegarnas främre del från sidoväggen.

3. Dra den bakre änden av ugnsstegen bort från sidoväggen och ta bort den.



4. Sätt tillbaka ugnsstegar i omvänd ordning.

Låsstiften på teleskopskenorna måste peka framåt.

11.3 Pyrolytisk rengöring

Använd den för att rengöra ugnen och bränna bort rester.


⚠ VARNING!

Det finns risk för brännskador.

⚠ FÖRSIKTIGHETSÅTGÄRDER!

Om andra produkter är monterade i samma skåp får de inte användas samtidigt som den här funktionen. Det kan skada ugnen.

Starta inte funktionen om du inte har stängt ugnsluckan ordentligt.

1. Se till att ugnen är kall.
2. Ta bort alla tillbehör.
3. Rengör ugnen invändigt och innerglaset på luckan med varmt vatten, en mjuk trasa och ett mildt rengöringsmedel.
4. Slå på ugnen.
5. Tryck på  / Rengöring.
6. Välj rengöringsläge.

Tillval	Koktid
Pyrolytisk rengöring, snabb	1 h
Pyrolytisk rengöring, normal	1 h 30 min
Pyrolytisk rengöring, intensiv	2 h 30 min

När rengöringen startar låses ugnsluckan och lampan släcks. Kylfläkten går på en högre hastighet.

STOP – tryck för att avsluta rengöringen innan den är klar.

Använd inte ugnen förrän luckans låssymbol försvinner från displayen.

7. Stäng av maskinen när rengöringen är klar och vänta tills den har svalnat.
8. Rengör ugnen invändigt med en mjuk trasa. Ta bort rester från ugnsbotten.

11.4 Rengöring av vattenbehållaren

1. Stäng av produkten.
2. Sätt en långpanna under ånginloppet.
3. Häll vatten i vattenlådan: 850 ml. Tillsätt citronsyra: 5 tsk. Vänta i 60 min.
4. Slå på produkten och ställ in funktionen: Fuktighet, låg. Ställ in temperaturen på 230 °C.
5. Stäng av ugnen efter 25 min och vänta tills den svalnat.
6. Slå på produkten och ställ in funktionen: Fuktighet, låg. Ställ in temperaturen mellan 130 och 230 °C.
7. Stäng av produkten efter 10 min och vänta tills den svalnat.
8. Töm vattenbehållaren. Se avsnittet "Tömma vattentanken" i "Daglig användning".
9. Skölj ur vattenbehållaren och torka bort kvarvarande kalkrester med en mjuk trasa.
10. Rengör tömningsslangen med varmt vatten och handdiskmedel.

Kontakta din vattenleverantör för att kontrollera vattenhårdhetens nivå.

Vattenklassificering: Rengör vattentanken efter:

mjukt	75 cykler – 2,5 månader
medelhårt	50 cykler – 2 månader
hårt	40 cykler – 1,5 månader
mycket hårt	30 cykler – 1 månad

11.5 Påminnelse om rengöring

När påminnelsen visas bör ugnen rengöras.

Använd funktionen: Pyrolytisk rengöring.

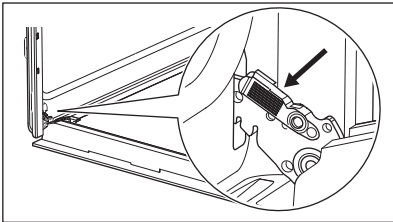
11.6 Demontering och montering av luckan

Ugnsluckan har tre glaspaneler. Du kan avlägsna ugnsluckan och de inre glaspanelerna för att rengöra dem. Läs hela instruktionerna "Ta bort och installera luckan" innan du tar bort glaspanelerna.

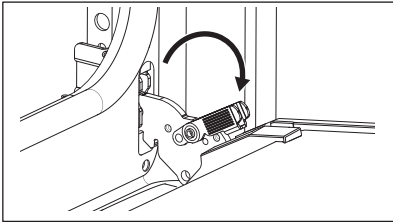
⚠ FÖRSIKTIGHETSÅTGÄRDER!

Använd inte ugnen utan glaspanelerna.

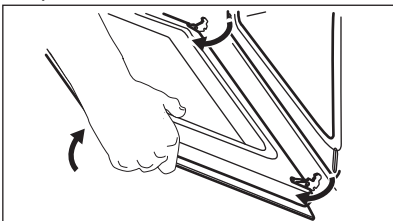
1. Öppna luckan helt och håll i båda gångjärnen.



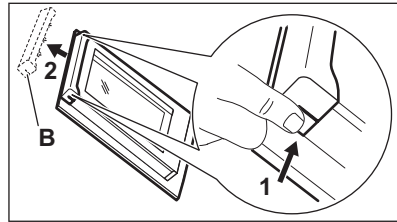
2. Lyft och dra i spärrarna tills de klickar.



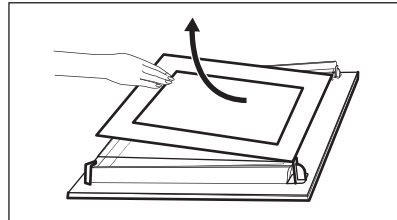
3. Stäng ugnsluckan till den första öppna positionen (halvvägs). Lyft och dra därefter för att ta bort luckan från sin plats.



4. Lägg luckan på en mjuk duk på en stabil yta.
5. Ta tag i lucklisten **B** på båda sidorna av luckans övre kant och tryck inåt för att frigöra klämlåset.



6. Dra lucklisten framåt för att ta bort den.
7. Håll i luckglaspanelerna i den övre kanten och dra försiktigt ut dem en i taget. Börja från den övre panelen. Se till att glasrutorna glider i skårorna hela vägen ut.

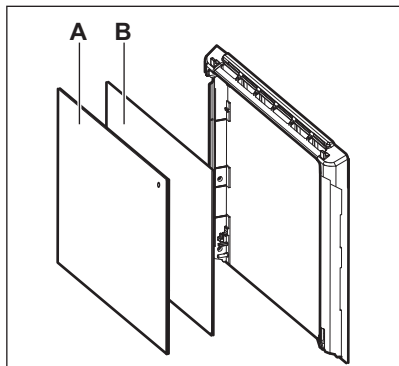


8. Rengör glaspanelerna med vatten och tvål. Torka glaspanelerna nogga. Diska inte glaspanelerna i diskmaskin.
9. När rengöringen är klar, sätt tillbaka glaspanelerna och ugnsluckan.

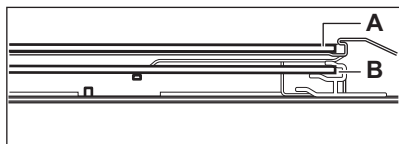
Om luckan är korrekt installerad kommer du att höra ett klick när du stänger spärrarna. Var nogga med att sätta tillbaka

glaspanelerna (**A** och **B**) i rätt ordning. Kontrollera symbolen/skriften på sidan av glaspanelen. Varje glaspanel ser olika ut för att förenkla demontering och montering.

När det har installerats korrekt hörs ett klick i lucklisten.



Se till att du monterar mittpanelen av glas korrekt på sin plats.



11.7 Byte av LED-lampa

⚠ VARNING!

Risk för elektrisk stöt!
Lampan kan vara het.

1. Stäng av ugnen och vänta tills den svalnat.
2. Koppla ur produkten från eluttaget.
3. Läggs trasan på ugnens botten.

⚠ FÖRSIKTIGHETSÅTGÄRDER!

Håll alltid halogenlampan med en trasa för att förhindra att fettrester bränns fast på lampan.

Bakre lampa

1. Ta bort glasskyddet genom att vrida på det.
2. Rengör glasskyddet.
3. Byt ut lampan mot en passande som är värmetålig upp till 300 °C.
4. Sätt tillbaka glasskyddet.


12. FELSÖKNING

⚠ VARNING!

Se Säkerhetsavsnitten.

12.1 Vad gör jag om ...

Problembeskrivning	Orsak och åtgärd
Det går inte att starta eller använda produkten.	Ugnen är inte ansluten till strömförsörjningen eller den är ansluten på fel sätt.

Problembeskrivning	Orsak och åtgärd
Ugnen värms inte upp.	Klockan är inte inställd. Se kapitlet "Klockfunktioner" för information om hur du ställer in klockan. Luckan är inte ordentligt stängd. Säkringen har gått. Kontrollera om säkringen är orsaken till felet. Om problemet återkommer ska du kontakta en kvalificerad elektriker. Barnlås är aktiverad.
Belysningen är släckt.	Glödlampan är trasig. Byt ut lampan. Mer information finns i kapitlet "Underhåll och rengöring".
Det finns vatten i ugnsutrymmet.	Vattentanken har fyllts med för mycket vatten.
Ångtillagning fungerar inte.	Det finns kalkavlagringar i ånginloppets öppning. Det finns inget vatten i vattentanken.
Det tar mer än 3 min att tömma vattentanken eller vatten läcker från ångöppningen.	Det finns kalkavlagringar i ånginloppets öppning. Rengör vattenbehållaren.
 Strömavbrott stänger alltid av rengöringen. Upprepa rengöringen om det blir ett strömavbrott.	
Fel på den trådlösa nätverkssignalen.	Kontrollera om din mobila enhet är ansluten till det trådlösa nätverket. Kontrollera ditt trådlösa nätverk och din router. Starta om routern.
Ny router har installerats eller routerns inställningar har ändrats.	För att konfigurera ugnen eller den mobila enheten igen, se kapitlet "Före första användning", Trådlös anslutning.
Den trådlösa nätverkssignalen är svag.	Flytta routern så nära ugnen som möjligt.
Den trådlösa signalen har störts av en mikrovågsugn placerad för nära ugnen.	Stäng av mikrovågsugnen. Undvik att använda mikrovågsugnen och ugnens fjärrstyrning samtidigt. Mikrovågorna stör WiFi-signalen.

12.2 Felkoder

När mjukvarufel uppstår visar displayen ett felmeddelande. Du hittar problemlistan i tabellen nedan.

Kod och beskrivning	Lösning
C2 – Matlagningstermometer är i ugnsutrymmet under Pyrolytisk rengöring.	Ta ut Matlagningstermometer.
C3 – luckan är inte helt stängd under Pyrolytisk rengöring.	Stäng dörren.
F111 – Matlagningstermometer är inte korrekt inkopplad i uttaget.	Sätt i Matlagningstermometer helt i uttaget.
F240, F439 – touchområdet på displayen fungerar inte som de ska.	Rengör ytan på displayen. Se till att det inte är någon smuts på touchområdet.
F601 – det finns ett problem med Wi-Fi-signalen.	Kontrollera nätverksanslutningen. Se kapitlet "Före första användning", Trådlös anslutning.

Kod och beskrivning	Lösning
F604 – den första anslutningen till Wi-Fi misslyckades.	Stäng av ugnen och slå på den och försök igen. Se kapitlet "Före första användning", Trådlös anslutning.
F908 – ugnssystemet kan inte ansluta till kontrollpanelen.	Slå på och stänga av ugnen.
F602, F603 – Wi-Fi är inte tillgängligt. 1)	Slå på och stänga av ugnen.

1) Om följande felmeddelande fortsätter att visas på displayen, betyder det att ett felaktigt delsystem kan ha kopplats bort. I ett sådant fall ska du kontakta återförsäljaren eller ett auktoriserad serviceverkstad. Om något av dessa fel uppstår, fortsätter övriga ugnsfunktioner att fungera som vanligt.

12.3 Servicedata

Kontakta din återförsäljare eller en auktoriserad serviceverkstad om du inte kan avhjälpa felet.

Nödvändig information som servicecentret behöver finns på graderingsskylten. Typskylten sitter på ugnens främre ram. Den är synlig när du öppnar luckan. Ta inte bort märkskylten från produkten.

Vi rekommenderar att du antecknar uppgifterna här:

Modell (MOD.):

Produktnummer (PNC):

Serienummer (S.N.):

13. ENERGIEFFEKTIVITET

13.1 Produktinformation och produktinformationsblad enligt EU:s ekodesign- och energimärkningsförordningar

Leverantörens namn	Electrolux
Modellidentifiering	XO92PCK 949494905
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	33.8 kg

IEC/EN 60350-1 - Elektriska hushållsapparater för matlagning - Del 1: Sortiment, ugnar, ångugnar och grillar - metoder för att mäta prestanda.

13.2 Energibesparande tips

Följande tips hjälper dig att spara energi när du använder din produkt.

Kontrollera att ugnsluckan är ordentligt stängd när ugnen är påslagen. Öppna inte ugnsluckan för ofta under tillagningen. Håll luckans tätningsslist är ren och kontrollera att den sitter rätt och ordentligt fast.

Använd köksredskap av metall och mörka, icke-reflekerande burkar och behållare för att spara energi.

Förvärm inte produkten före tillagning om det inte specifikt rekommenderas.

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 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 hålla maten varm eller värma upp andra rätter.

När du stänger av ugnen visas restvärme på displayen.

Om ett program med Koktid aktiveras och tillagningstiden är längre än 30 minuter, stängs värmeelementen automatiskt av tidigare i vissa produktfunktioner.

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.

Standby-läge

Efter 2 minuter växlar displayen till standby-läge.

14. 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.





