



OOP1140NT

DA Brugsanvisning | **Dampovn**

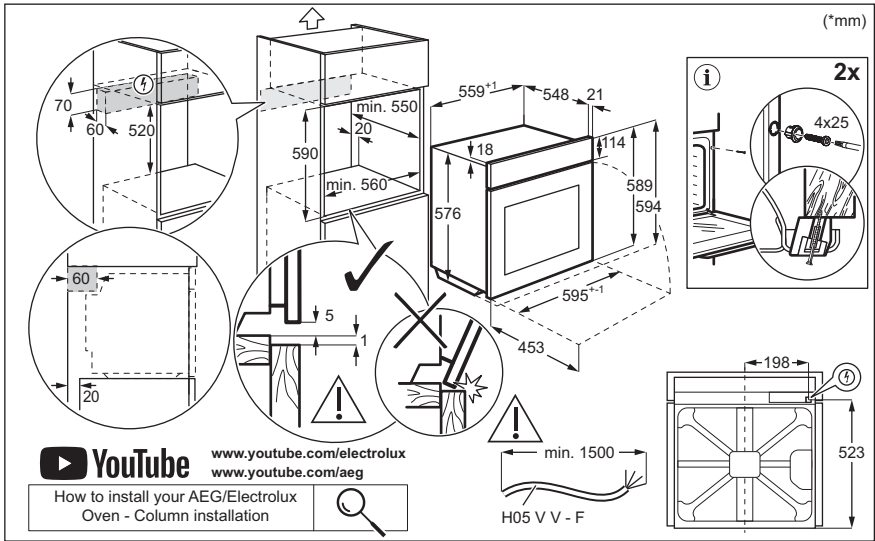
3

SV Bruksanvisning | **Ångugn**

25



INSTALLATION / INSTALLATION



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



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

Ret til ændringer uden varsel forbeholdes.

INDHOLDSFORTEGNELSE

1. OM SIKKERHED.....	3
2. SIKKERHEDSANVISNINGER.....	5
3. PRODUKTBESKRIVELSE.....	8
4. BETJENINGSPANEL.....	8
5. FØR FØRSTE ANVENDELSE.....	9
6. DAGLIG BRUG.....	10
7. YDERLIGERE FUNKTIONER.....	13
8. URFUNKTIONER.....	14
9. BRUG AF TILBEHØRET.....	15
10. TIPS OG RÅD.....	17
11. VEDLIGEHOLDELSE OG RENGØRING.....	19
12. FEJLFINDING.....	21
13. ENERGIFORBRUG.....	23
14. MILJØHENSYN.....	24

1. ⚠ OM SIKKERHED

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

1.1 Sikkerhed for børn og sårbare personer

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

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

1.2 Generel sikkerhed

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

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

2. SIKKERHEDSANVISNINGER

2.1 Installation



ADVARSEL!

Apparatet må kun installeres og tilsluttes af en sagkyndig.

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

2.2 El-forbindelse



ADVARSEL!

Risiko for brand og elektrisk stød.

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

- Apparatets installation skal udføres med et isolationsudstyr, så forbindelsen til lysnettet kan afbrydes på alle poler. Isolationsudstyret skal have en brydeafstand på mindst 3 mm.
- Luk apparatets luge helt, inden du sætter netstikket i stikkontakten.
- Dette apparat er forsynet med et stik og en strømledning.

Tilgængelige tilslutningskabler til installation eller udskiftning for Europa:

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

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

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

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

2.3 Brug



ADVARSEL!

Risiko for personskade, forbrændinger og elektrisk stød eller eksplosion.

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

- Åbn apparatets låge forsigtigt. Brug af ingredienser med alkohol kan forårsage en blanding af alkohol og luft.
- Lad ikke gnister eller åben ild komme i kontakt med apparatet, når du åbner lågen.
- Brug altid glas og krukker, der er godkendt til konserveringsformål.
- Læg ikke brændbare produkter eller genstande, der er våde med brændbare produkter i nærheden af eller på apparatet.
- Del ikke din Wi-Fi-adgangskode.



ADVARSEL!

Risiko for beskadigelse af apparatet.

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

2.4 Vedligeholdelse og rengøring



ADVARSEL!

Risiko for personskade, ild eller beskadigelse af apparatet.

- Sluk for apparatet, og tag stikket ud af kontakten inden vedligeholdelse.
- Kontrollér, at produktet er koldt. Der er risiko for, at ovnglassene går i stykker.
- Udskift straks glassene i lågen, når de er beskadigede. Kontakt et autoriseret servicecenter.
- Vær forsigtig, når du fjerner lågen fra apparatet, lågen er tung.
- Rengør apparatet jævnlgt for at forhindre forringelse af overfladematerialet.
- Rengør apparatet med en fugtig, blød klud. Brug kun neutralt rengøringsmiddel. Brug ikke slibende midler, skuresvampe, opløsningsmidler eller metalgenstande.
- Hvis du bruger en ovnspray, skal du følge instruktionerne på dens emballage.

2.5 Pyrolyserengøring

ADVARSEL!

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

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

- skadelige for mennesker, herunder børn, eller personer med helbredsproblemer.
- Hold kæledyr væk fra apparatet under og efter pyrolyserengøringen og forvarmningen. Små kæledyr (især fugle og krybdyr) kan være meget følsomme over for temperaturændringer og udsendt røg.
- Non-stick-overflader på gryder, pander, bakker, redskaber osv. kan blive beskadiget af pyrolyserengøring ved høj temperatur i pyrolytiske ovne og kan også udgøre en kilde til skadelige dampe på lavt niveau.

2.6 Tilberedning med kombidamp

ADVARSEL!

Risiko for forbrændinger og beskadigelse af apparatet.

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

2.7 Indvendig belysning

ADVARSEL!

Risiko for elektrisk stød.

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

2.8 Service

- Kontakt det autoriserede servicecenter for at få repareret apparatet.

- Brug kun originale reservedele.

2.9 Bortskaffelse



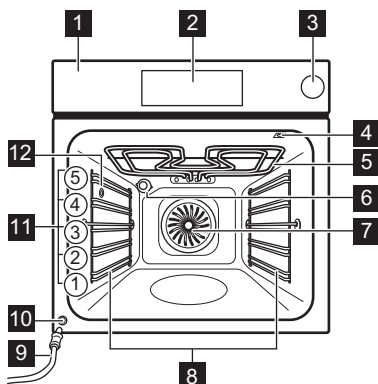
ADVARSEL!

Risiko for personskade eller kvælning.

- Kontakt din genbrugsplads ang. oplysninger om, hvordan produktet bortskaffes korrekt.
- Tag stikket ud af kontakten.
- Klip kablet af tæt på produktet, og bortskaf det.

3. PRODUKTBEKRIVELSE

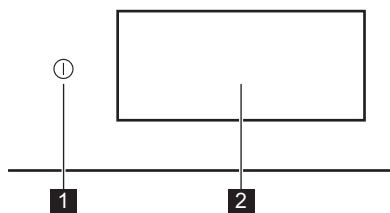
3.1 Generelt overblik



- 1 Betjeningspanel
- 2 Display
- 3 Vandtank
- 4 Stik til termometer
- 5 Varmelegeme
- 6 Ovnlys
- 7 Blæser
- 8 Ovnribbe, udtagelig
- 9 Afløbsrør
- 10 Afløbsventil
- 11 Ovnribber
- 12 Dampudløb

4. BETJENINGSPANEL

4.1 Oversigt over betjeningspanel



- | | | |
|---|-----------|---|
| 1 | TIL / FRA | Tryk og hold nede for at tænde og slukke produktet. |
| 2 | Display | Viser aktuelle indstillinger. |

Betjeningspanelet giver adgang til forskellige tilberedningsfunktioner og -retter. Den viser

også oplysningerne om den aktuelle driftsstatus.

4.2 Display

Displayet er fuldt interaktivt, kan rulles og opdeles i definerede sektioner. Du kan stryge hen over skærmen for at navigere til venstre eller højre.

OK Bekræft valg/indstilling.

> < Naviger til næste eller forrige niveau i menuen.

^ v Få adgang til og juster yderligere indstillinger.

♥ Sådan gemmes aktuelle indstillinger i: Favoritter.

	Sådan slettes aktuelle indstillinger i: Favoritter.
	Tænd og sluk lyset.
	Slå tilvalg til og fra.
	Produktet er låst.
	Akustisk alarm funktionen er aktiveret.
	Akustisk alarm og stop tilberedning funktionen er aktiveret.
	Kun pop-op besked er aktiveret.
	Udsendt start funktionen er aktiveret.

	Luk pop-op meddelelse eller annuller indstillingen.
	WiFi tilslutningen er slået til.
	WiFi tilslutningen er slået fra.
	Fjernbetjent tilstand er tændt.
	Vandtanken er tom.
	Vandtanken er halvt fuld.
	Vandtanken er fuld.
	Funktion med energibesparende tilstand.

5. FØR FØRSTE ANVENDELSE

ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

5.1 Første tilslutning

Displayet viser velkomstmeddelelsen efter den første tilslutning. Du kan vælge mellem at starte eller springe over onboarding-processen. Indstillingerne kan revideres og ændres, når det er nødvendigt.

Juster indstillingerne: Sprog, Aktuel tid, Trådløs tilslutning.

5.2 Trådløs tilslutning

Det er muligt at tilslutte produktet WiFi netværk og mobilenhed. Du kan modtage meddelelser, styre og overvåge produktet fra mobilenheden.

For at tilslutte produktet skal du bruge:

- Et trådløst netværk med internetforbindelsen.
 - En mobilenhed, der er tilsluttet det samme trådløse netværk.
1. For at downloade appen skal du scanne QR-koden, der findes på bagsiden af brugervejledningen. Du kan også downloade appen direkte fra App store.
 2. Følg instruktionerne i appen.
 3. Tænd for produktet.

4. Tryk på < eller stryg til venstre for at åbne menuen. Vælg: Indstillinger / Forbindelser.

5. Tryk for at tænde eller slukke: WiFi. Produktets trådløse modul starter inden for 90 sek.

Frekvens	2.4 GHz WLAN : 2400 - 2483.5 MHz
	Bluetooth : 2400 - 2483.5 MHz
Maks. effekt	2.4 GHz WLAN : EIRP < 20 dBm (100 mW)
	Bluetooth : EIRP < 20 dBm (100 mW)
Protokol	2.4 GHz WLAN : IEEE 802.11bgn

5.3 Softwarelicenser

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

For at få adgang til kildekoden for disse gratis og åbne kildesoftwarekomponenter, hvis licensbetingelser kræver offentliggørelse, og for at se deres fulde oplysninger om copyright og gældende licensbetingelser, bedes du gå ind på: <http://electrolux.opensoftwarerepository.com> (mappe NIU6).

5.4 Første forvarmning og rengøring

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

1. Fjern alt tilbehør og udtagelige ovnribber fra produktet.
2. Åbn menuen, og vælg: Funktioner.
3. Indstil funktionen . Indstil på maksimum temperatur. Lad produktet være tændt i 1 t.

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

6. DAGLIG BRUG



ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

6.1 Menu

Tryk på  eller stryg til venstre for at åbne menuen.

- Retter
- Funktioner
- Favoritter
- Vedligeholdelse
- Indstillinger

6.2 Funktioner

Undermenuen indeholder en liste over tilberedningsfunktioner.

Listen over funktioner kan variere afhængigt af softwareversionen.

1. Åbn menuen, og vælg: Funktioner.
2. Vælg ovnfunktion.
3. Juster indstillingerne.
4. Tryk på START . du kan når som helst tilslutte madlavningstermometeret før eller under tilberedningen. Se kapitlet "Brug af tilbehør, Madlavningstermometer".
5.  - tryk for at justere indstillingerne under tilberedningen.
6. STOP - tryk for at slukke for ovnfunktionen.



Hurtig Forvarmning er kun tilgængelig for visse ovnfunktioner. For yderligere oplysninger om forvarmning henvises til kapitlet "Daglig brug", Indstillinger, Undermenu: Præferencer



Overvarme

Intens varme giver hurtig bruning på toppen.



Undervarme

Brun bunden af maden ensartet. God til pizza eller tærter samt til at færdigtilberede kager eller quicher. Forvarm ovnen, og brug den nederste ovnribbe.



Varmluft

Til daglig madlavning på flere ovnribber. Få ensartede retter, uden at de afgiver smag til hinanden. Indstil en lavere temperatur end for Over-/Undervarme.



Over-/Undervarme

Til daglig madlavning på en enkelt ovnribbe. God til alle madvarer, f.eks. sammenkogte retter og bagværk.



Overvarme med blæser

Steg større kødstykker og fjerkræ med ben for et bedre resultat.



Over-/Undervarme med blæser

Denne funktion er ideel til færdigretter.



Varmluft, bund og damp

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



Lavt dampniveau

Funktionen er egnet til kød, ovnretter og gryderetter. Kombinationen af damp og varme skaber en delikat tekstur og en sprød overflade.



Lavenergitilberedning

Spar energi ved at bruge restvarme til at lave mad. Bedst til bagværk.



Genopvarm

Denne funktion genopvarmer forsigtigt rester med damp.



Grill

Grillsteg eller brun grøntsager eller kød jævnt. Også god til ristning af brød.



Hævning af dej

Optimeret temperatur til hurtigere hævnning.



Opdater

Giv daggammelt brød eller bagværk en frisk duft og en blød inderside igen.



Optøning

Mild optøning så ingredienser er klar til at tilberede.



Gryderet

Du får møre og saftige gryderetter ved at simre ingredienserne sammen.



Steg

Få en sprød yderside og en mør inderside på kød, fjerkræ eller grøntsager.



Brød

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



Slow Cooking

Lavtemperaturstegning forlænger tilberedningstiden for et bedre resultat. Før du lægger kødet i ovnen, skal du svitse det.



Konservering

Få saftige frugter og grøntsager konserveret ved en lav temperatur. Stil de varmebestandige konserverkrukker på en bageplade fyldt med vand.



Tallerkenvarmer.

Forvarmning af tallerkener inden servering.



Hold varm

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



Tørring

Tør frugt, urter og grøntsager ensartet ved lav temperatur. Åbn lågen en gang imellem under tørring for at forbedre tørreresultatet.



Lyset slukkes automatisk ved en temperatur under 80°C ved nogle ovnfunktioner.

6.3 Retter

Retter undermenuen består af programmer, der er designet til særlige retter. Hver ret i denne undermenu er forsynet med en velegnet indstilling. Tiden og temperaturen kan justeres under tilberedningen.

Til nogle retter kan du også tilberede med Termometer.

1. Åbn menuen, og vælg: Retter.
 2. Vælg en ret eller en madvaretype.
 3. Juster indstillingerne efter tilberedningspræferencer. Justér vægten. Der er mulighed for tilvalgsfunktioner til udvalgte retter. Tryk på OK.
 4. Anbring maden i ovnen i overensstemmelse med instruktionerne på skærmen.
 5. Tryk på START.
- Når funktionen slutter, skal du kontrollere, om maden er klar. Forlæng tilberedningstiden, hvis der er behov for det.

6.4 Favoritter



Denne funktion er kun tilgængelig for udvalgte modeller.

Du kan gemme op til 20 af dine foretrukne indstillinger, f.eks. ovnfunktion, ret eller rengøringsfunktion.

Vælg den foretrukne indstilling, og tryk på for at gemme indstillingen.

Vælg: Favoritter

1. Åbn menuen, og tryk på: Favoritter for at kontrollere de gemte indstillinger.

2. Vælg en af de gemte indstillinger.
3. Tryk på **START** for at starte tilberedning.

Slet: Favoritter

1. Åbn menuen, og tryk på: Favoritter for at kontrollere de gemte indstillinger.
2. Tryk på: ♥ for at slette de gemte indstillinger.

6.5 Vedligeholdelse

Undermenuen indeholder en liste over rengøringsprogrammer.

Pyrolyserengøring	Dette program brænder resterende snavs af i ovnen. Du kan vælge mellem forskellige rengøringsniveauer. Se kapitlet "Vedligeholdelse og rengøring".
-------------------	--

6.6 Indstillinger

Denne undermenu indeholder en liste over indstillinger.

Undermenu: Opsætning

Sprog	Indstilling af sprog.
Aktuel tid	Indstil den aktuelle tid.
Lysstyrke	Indstilling af displayets lysstyrke.
Tastetoner	Tænder og slukker for lyd i touch-felterne. Det er ikke muligt at slå lyden fra for  .
Signalstyrke	Indstilling af tastetoner og signalers lydstyrke.
Temperaturrenhed	Visning af aktuell temperaturenhed.

Undermenu: Service

Demotilstand	Aktiverings-/deaktiveringskode: 2468
Softwareversion	Oplysninger om softwareversion.
Nulstil alle indstillinger	Gendanner fabriksindstillingerne.

Undermenu: Præferencer

Lys	Tænder og slukker lyset.
Børnesikring	Forhindrer utilsigtet aktivering af ovnen.
Forvarmning/opvarmning	Ingen - konventionel måde at forvarme ovnen på. Den er indstillet som standard og tilgængelig for alle tilberedningsfunktioner. Præferencen kan ændres til en anden forvarmningstype. Eco - forvarmning af ovn med mindre energiforbrug. Den er tilgængelig for alle tilberedningsfunktioner. Hurtig - Afkorter opvarmningstiden. Funktionen er kun tilgængelig for visse ovnfunktioner.
Rengøringspåmindelse	Minder dig om, hvornår du skal rengøre ovnen.
Opsætning af Standby-skærm	Tilpasning af skærmfunktioner og genveje.

Undermenu: Forbindelser

Opret forbindelse til WiFi	Tilslut til det trådløse netværk.
WiFi	Aktivér og deaktivér: WiFi.
Netværk	Kontroller netværksstatus og signalstyrke på: WiFi.
Glem netværk	Deaktivér det aktuelle netværk fra automatisk tilslutning til ovnen.
Fjernbetjent tilstand	Start fjernbetjent tilstand automatisk efter at have trykket på START . Tilvalg kun muligt, efter du aktiverer: WiFi.

6.7 Dampovnfunktioner

Funktionerne: Med  Lavt dampniveau,  Varmluft, bund og damp kan bruge varme og damp til at holde måltiderne sprøde og saftige.

1. Åbn menuen, og vælg: Funktioner.
2. Vælg dampovnfunktion. Displayet viser tilgængelige indstillinger.
3. Indstil temperaturen og dampniveauet, hvis det er tilgængeligt.
4. Tryk på **START**. Følg anvisningerne på displayet.

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

ADVARSEL!

Brug kun koldt postevand. Brug ikke filtreret (demineraliseret) eller destilleret vand. Hæld ikke brændbare eller alkoholiske væsker i vandtanken.

- Skub vandtanken tilbage til udgangspunktet.
- Når produktet når den indstillede temperatur, lyder et signal.
- Når vandtanken løber tør for vand, lyder et signal. Fyld vandtanken op.
- Sluk for produktet.
- Tøm vandtanken.
- Åbn ovnlågen forsigtigt efter tilberedning. Restvand kan kondensere indvendig i ovnen. Vent mindst 60 min efter hver brug for at forhindre det varme vand i at løbe ud af afløbsventilen.

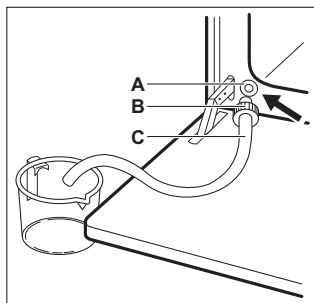
ADVARSEL!

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

6.8 Tømning af vandbeholder

Tøm vandtanken efter hver damptilberedning for at forhindre kalkrester.

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



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



Brug ikke det dræned vand til at fylde vandtanken igen.

6.9 Bemærkninger til: Lavenergitilberedning

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

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

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

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

7. YDERLIGERE FUNKTIONER

7.1 Børnesikring

Denne funktion forhindrer utilsigtet betjening af produktet. Den kan aktiveres når som helst.

- Åbn menuen.

- Vælg: Indstillinger / Præferencer / Børnesikring.
Børnesikring er aktiveret. For at aktivere brugen af produktet skal du trykke på kodebogstaverne i alfabetisk rækkefølge.

7.2 Automatisk slukning

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

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

 (°C)	 (t)
250 - maksimum	3

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

7.3 Køleblæser

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

8. URFUNKTIONER

8.1 Beskrivelse af urfunktioner

Funktion	Beskrivelse
Timer	Indstilling af tilberedningens varighed. Maksimum er 23 t 59 min. For at indstille, hvad der sker, når tiden er gået, skal du vælge foretrukket: Afslut handling. Timeren kan bruges uafhængigt, selv når ovnen ikke er i brug.
Afslut handling	 Akustisk alarm Når tiden er gået, lyder et signal. Denne funktion kan indstilles på et vilkårligt tidspunkt, også når produktet er slukket.
	 Akustisk alarm og stop tilberedning Når tiden er gået, lyder et signal, og ovnfunktionen slukkes.
	 Kun pop-op besked Når tiden er gået, vises meddelelsen på displayet. Denne funktion påvirker ikke ovnens funktion.
Udskudt start	Udskyder starten og/eller tilberedningens afslutning.
Forlængelse af tid	Forlængelse af tilberedningstid.

Funktion	Beskrivelse
Op-timer	Visning af, hvor længe ovnen har været tændt. Maksimum er 23 t 59 min. Den starter automatisk, når en ovnproces startes, og stopper, når processen er færdig. Den er synlig på hovedskærmen, hvis der ikke er indstillet en anden timer. Denne funktion påvirker ikke ovnens funktion.

8.2 Timer

1. Vælg ovnfunktion og indstil temperaturen.
2. Tryk: Timer.
3. Indstil varigheden. Du kan vælge den foretrukne sluthandling ved at trykke på et af symbolerne.
4. Tryk på OK for at bekræfte og vende tilbage til hovedskærmen.

8.3 Udskudt start

1. Vælg ovnfunktionen, og juster indstillingerne.
2. Tryk på ***.
3. Tryk: Udskudt start.
4. Rul for at indstille det ønskede starttidspunkt, og tryk på OK.
5. Du kan nu indstille det ønskede Sluttid eller trykke på OK for at springe dette trin over.

6. Tryk på **OK** for at vende tilbage til hovedskærmen.

8.4 Aktuel tid

1. Tænd for produktet.
2. Tryk på: Indstillinger / Opsætning / Aktuel tid.
3. Indstil tid.

4. Tryk på **OK**.

8.5 Ændring af timerindstillinger

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

1. Tryk på **^** / Timer.
2. Indstil ny timerværdi. Tryk på **OK**.

9. BRUG AF TILBEHØRET

ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

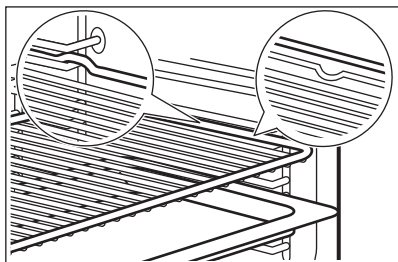
9.1 Isætning af tilbehør

Tilbehør fås afhængigt af modellen. Scan QR-koden for at kontrollere, hvordan du bruger tilbehør, der medfølger. Du kan bestille ekstra tilbehør separat. Kontakt en lokal forhandler for yderligere oplysninger.



En lille fordybning øverst øger sikkerheden og giver tipesikring. Fordybningerne er også tipesikringer. Den høje kant forhindrer kogegrej i at glide af pladen.

Placer tilbehøret (grillrist/plade) på ovnribberne. Sørg for, at grillristen rører ved ovnens bagvæg, og at fødderne peger nedad.



Hvis din plade har en hældning, skal du placere den mod ovnens bagvæg.

Hvis der er en inskription på tilbehøret, skal du sørge for, at det vender mod dig.

Hvis du bruger en plade med huller, skal du placere en plade/bradepande nedenunder for at opsamle dryppende væske.

9.2 Termometer

Det måler temperaturen i maden.

Der er to temperaturer, der kan indstilles:

- **°C** - temperaturen i produktet. Den skal være mindst 25°C højere end madens kernetemperatur.
-  - madens kernetemperatur.

Anbefalinger:

- Ingredienser bør være ved stuetemperatur.
- Bør ikke bruges til flydende retter.
- Under tilberedningen skal madlavningstermometerets spids sættes helt ind i retten.

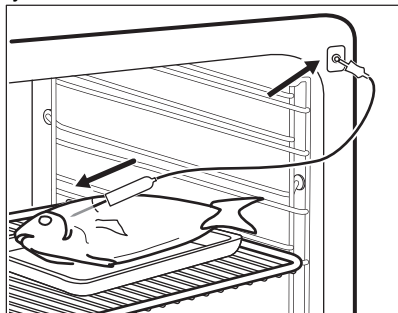
Tilberedning med: Termometer

ADVARSEL!

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

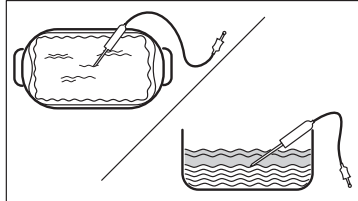
1. Vælg en ovnfunktion i menuen: Funktioner eller en ret fra menuen: Retter.
2. Indstil ovntemperaturen og tilberedningstiden, hvis det er nødvendigt.
3. Tryk på **OK**.
4. Tryk på **START**.
5. Sæt madlavningstermometeret i retten: **Kød, fjerkræ og fisk**

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



Gryderetter

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



6. Sæt madlavningstermometeret i stikket inde i ovnen. Se kapitlet "Produktbeskrivelse".

Displayet viser madlavningstermometerets aktuelle temperatur.

7. $\wedge$ - tryk for at justere indstillingerne.
8. Vælg Termometer kort for at indstille kerntemperatur eller den foretrukne funktion:
 - Akustisk alarm - når maden når den indstillede kerntemperatur, lyder et signal.
 - Akustisk alarm og stop tilberedning - når maden når den indstillede kerntemperatur, lyder et signal, og tilberedningen stopper.

- Kun pop-op besked - når maden når kerntemperaturen, vises meddelelsen på displayet.

9. Tryk på OK.
10. Når maden når den indstillede temperatur, lyder et signal. Kontrollér, om maden er klar. Forlæng tilberedningstiden, hvis der er behov for det.
11. STOP - tryk for at slukke for ovnfunktionen.
12. Tag madlavningstermometeret ud af stikket, og tag retten ud af ovnen.

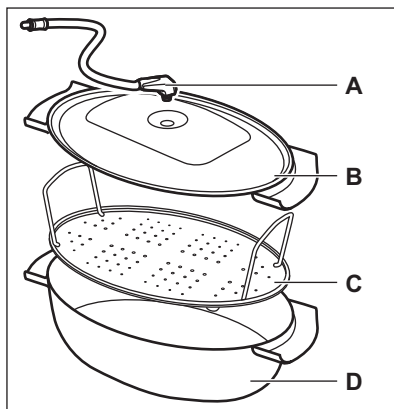
9.3 Dampgryde til tilberedning med damp



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

Dampbeholder består af:

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



Undgå at:

- sætte den varme dampgryde på kolde/våde overflader.
- hælde kolde væsker i dampgryden, når den er varm.
- bruge dampgryden på en varm madlavningsoverflade.

- rengøre dampgryden med slibemidler, skuremidler og pulver.

9.4 Tilberedning med damp i dampgryden

1. Læg maden på stålristen i dampgryden, og dæk den til med låget.

2. Sæt dyserøret i hullet i låget.
3. Sæt dampgryden på den anden ovnribbe fra bunden.
4. Tilslut dyserøret til dampåbningen. Se kapitlet "Produktbeskrivelse".
5. Indstil produktet til damptilberedningsfunktionen.

10. TIPS OG RÅD

10.1 Anbefalinger til tilberedning

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

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

Tæl ovnribberne fra bunden af ovnen.

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

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

Symboler anvendt i tabellerne:

	Fødevaretype
	Ovnfunktion
	Temperatur

	Tilbehør
	Ovnribbe
	Tilberedningstid (min)

10.2 Lavenergigitilberedning - anbefalet tilbehør

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

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

10.3 Lavenergigitilberedning

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

		°C		
Søde boller, 16 stk.	bageplade eller bradepande	180	2	20 - 30
Rundstykker, 9 stk.	bageplade eller bradepande	180	2	30 - 40
Pizza, frossen, 0,35 kg	Rist	220	2	10 - 15
Roulade	bageplade eller bradepande	170	2	25 - 35
Brownie	bageplade eller bradepande	175	3	25 - 30
Soufflè, 6 stk.	keramiske ramekiner på rist	200	3	25 - 30

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

10.4 Information til testinstitutter

Tests i overensstemmelse med IEC 60350-1.

				°C	
Små kager i form, 20 stk./plade	Standardtilberedning	Bageplade	3	170	20 - 35
Små kager i form, 20 stk./plade	Ægte varmluft	Bageplade	3	150 - 160	20 - 35
Små kager i form, 20 stk./plade	Ægte varmluft	Bageplade	2 og 4	150 - 160	20 - 35
Æbletærte, 2 forme Ø20 cm	Standardtilberedning	Grillrist	2	180	70 - 90
Æbletærte, 2 forme Ø20 cm	Ægte varmluft	Grillrist	2	160	70 - 90
Fedtfattig sandkage, kageform Ø 26 cm ¹⁾	Standardtilberedning	Grillrist	2	170	40 - 50

				°C	
Fedtfattig sandkage, kageform Ø 26 cm ¹⁾	Ægte varmluft	Grillrist	2	160	40 - 50
Fedtfattig sandkage, kageform Ø 26 cm ¹⁾	Ægte varmluft	Grillrist	2 og 4	160	40 - 60
Småkage	Ægte varmluft	Bageplade	3	140 - 150	20 - 40
Småkage	Ægte varmluft	Bageplade	2 og 4	140 - 150	25 - 45
Småkage	Standardtilberedning	Bageplade	3	140 - 150	25 - 45
Toast ¹⁾	Grill	Grillrist	4	maks.	1 - 5

¹⁾ Forvarm produktet i 10 minutter.

11. VEDLIGEHOLDELSE OG RENGØRING



ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

11.1 Bemærkninger om rengøring

Rengøringsmidler

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

Daglig brug

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

Tilbehør

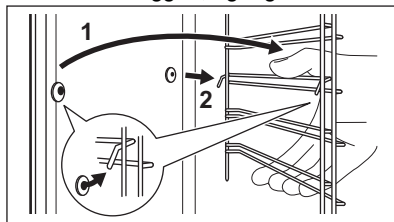
- Rengør alt tilbehør efter hver brug, og lad det tørre. Brug en mikrofiberklud med varmt vand og et mildt rengøringsmiddel. Tilbehøret må ikke vaskes i opvaskemaskinen.

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

11.2 Fjernelse af ovnribber

Fjern ovnribberne, så produktet kan rengøres.

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



4. Monter ovnribberne i modsat rækkefølge. Hvis teleskopskinnerne medfølger, skal tappene vende fremad.

11.3 Pyrolyserengøring

Dette program brænder resterende snavs af i ovnen. Når rengøringsprogrammet er slut, og apparatet køler af, skal asken tørres af. Brug

den, når dit apparat har brug for en grundig rengøring.

⚠ ADVARSEL!

Der er risiko for forbrænding.

⚠ FORSIGTIG!

Hvis en kogeplade installeres over ovnen, eller hvis der installeres andre produkter i det samme skab, må de ikke bruges samtidigt med denne funktion. Det kan beskadige ovnen.

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

1. Kontrollér, at produktet er koldt.
2. Fjern alt tilbehør.
3. Rengør ovnbunden og det indvendige lågeglas for at fjerne eventuelle madpartikler. Brug en blød klud opvredet i varmt vand tilsat et mildt rengøringsmiddel.
4. Tryk på: Vedligeholdelse / Pyrolyserengøring.
5. Vælg rengøringstilstanden, og tryk på START . Følg instruktionerne på displayet.

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

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

6. Et signal lyder, når rengøringen er færdig.
7. Når produktet er blevet koldt, skal du rengøre ovnbunden med en våd, blød klud.



Når funktionen er i gang, er lyset slukket.

11.4 Rengøring af vandtanken

1. Sluk produktet.
2. Hæld vand i vandtanken: 650 ml. Tilsæt mælkesyre: 250 ml. Vent 60 min.

3. Tøm vandtanken. Se Daglig brug, Tømning af vandtank.

4. Skyl vandtanken og fjern kalkresterne med en blød klud.

5. Rengør afløbsrøret med varmt vand og mildt opvaskemiddel.

Kontakt din vandleverandør for at kontrollere vandets hårdhedsgrad.

Vandklassificering:	Rengør vandtanken hver:
blødt	120 t - 16 måneder
moderat hårdt	90 t - 12 måneder
hårdt	60 t - 8 måneder
meget hårdt	30 t - 4 måneder

11.5 Rengøringspåmindelse

Når påmindelsen vises, anbefales rengøring.

Brug funktionen: Pyrolyserengøring.

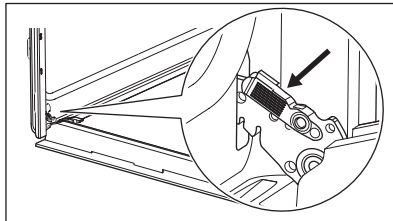
11.6 Aftagning og montering af låge

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

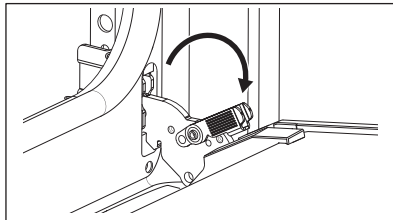
⚠ FORSIGTIG!

Brug ikke produktet uden ovnglasset.

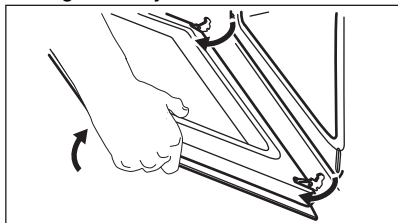
1. Åbn lågen helt, og hold begge hængsler.



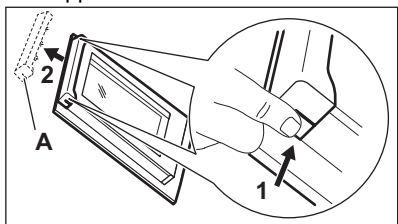
2. Løft og træk i låsene, indtil de klikker.



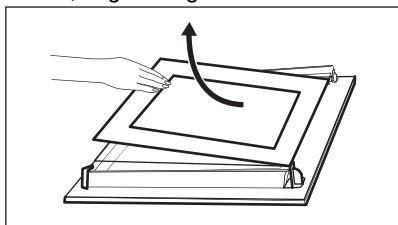
3. Sæt ovnlågen halvvejs i første åbne position. Løft og træk derefter for at fjerne lågen fra lejet.



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



6. Træk lågelisten fremad, og tag den ud.
7. Hold i overkanten af hvert enkelt ovnglas, og træk det opad og ud af skinnen. Sørg for, at glasset glider helt ud af støtterne.



8. Rengør glaspanelerne med vand og sæbe. Tør ovnglasset omhyggeligt. Glaspanelerne må ikke komme i opvaskemaskinen.
9. Efter rengøring monteres glaspanelerne og ovnlågen. Sørg for at sætte ovnglasset på plads i den rigtige rækkefølge. Se efter symbol/print på siden af ovnglasset. Hvis lågen er installeret korrekt, vil du høre et klik, når du lukker skydelåsene.

Grafikken skal være på indersiden af lågen (vende ind mod ovnen).

11.7 Udskiftning af pæren

⚠ ADVARSEL!

Risiko for elektrisk stød.
Pæren kan være varm.

1. Sluk for produktet, og vent til det er koldt.
2. Tag stikket til produktet ud af kontakten.
3. Læg kluden på ovnbunden.

⚠ FORSIGTIG!

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

Baglampe

1. Drej glasdækslet for at fjerne det.
2. Rengør glasdækslet.
3. Udskift pæren med en passende 300°C varmefast pære.
4. Monér glasdækslet.

12. FEJLFINDING

⚠ ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

12.1 Hvad gør du, hvis ...

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

12.2 Fejlkoder

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

Kode og beskrivelse	Afhjælpning
F102 — lågen er ikke helt lukket, eller lågelåsen er gået i stykker. 1)	Luk lågen. Sluk og tænd for ovnen.
F111 — Termometer er ikke sat rigtigt i stikkontakten.	Sæt Termometer helt ind i stikkontakten.
F240, F239 - touch felterne på displayet virker ikke korrekt.	Rengør displayets overflade. Sørg for, at der ikke er snavs på touch felterne.

Kode og beskrivelse	Afhjælpning
F908 - produktets system kan ikke oprette forbindelse til betjeningspanelet.	Sluk og tænd for ovnen.
F602, F603 — WiFi er ikke tilgængelig. 1)2)	Sluk og tænd for ovnen.

1) Når den følgende fejlmeddelelse fortsætter med at blive vist på displayet, betyder det, at et defekt undersystem muligvis er blevet deaktiveret. Kontakt i så fald din forhandler eller et autoriseret servicecenter.

2) Hvis en af disse fejl opstår, vil resten af ovnfunktionerne fortsætte med at virke som normalt.

12.3 Servicedata

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

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

Det anbefales, at du noterer oplysningerne her:

Model (MOD.):

Produktnummer (PNC):

Serienummer (S.N.):

13. ENERGIFORBRUG

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

Leverandørens navn	Electrolux
Identifikation af model	OOP1140NT 949494914
Energieffektivitetsindeks	61.2
Energieffektivitetsklasse	A++
Energiforbrug med en standardmængde, almindelig tilstand	0.93 kWh/cyklus
Energiforbrug med en standardmængde, blæsertungen tilstand	0.52 kWh/cyklus
Antal ovnrum	1
Varmekilde	Elektricitet
Volumen	72 l
Type ovn	Indbygningsovn
Vægt	34.4 kg
IEC/EN 60350-1 - Elektriske husholdningsapparater til madlavning - Del 1: Komfurer, ovne, dampovne og grillapparater - Metoder til måling af ydeevne.	

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

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

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

13.3 Tips til energibesparelse

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

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

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

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

Hold pauserne mellem bagning så korte som muligt, når du tilbereder flere retter.

Tilberedning med varmluft

Brug om muligt tilberedningsfunktionerne med varmluft for at spare energi.

Restvarme

Når tilberedningsvarigheden er længere end 30 min., skal du reducere ovntemperaturen til

minimum 3-10 min. inden tilberedningen er slut. Eftervarmen i ovnen vil blive ved med at tilberede maden.

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

Når du slukker for produktet, viser displayet restvarmen eller temperaturen.

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

Hold maden varm

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

Tilberedning med slukket ovnlys

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

Lavenergibilberedning

Denne funktion er beregnet til at spare energi under madlavning.

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

14. MILJØHENSYN

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

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

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.....	25
2. SÄKERHETSINSTRUKTIONER.....	27
3. PRODUKTBESKRIVNING.....	30
4. KONTROLLPANEL.....	30
5. FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNING.....	31
6. DAGLIG ANVÄNDNING.....	32
7. YTTERLIGARE FUNKTIONER.....	36
8. KLOCKFUNKTIONER.....	36
9. ANVÄNDA TILLBEHÖREN.....	37
10. RÅD OCH TIPS.....	39
11. UNDERHÅLL OCH RENGÖRING.....	41
12. FELSÖKNING.....	44
13. ENERGIEFFEKTIVITET.....	45
14. MILJÖSKYDD.....	46

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.
- VARNING! Ugnen och åtkomliga delar blir mycket varma under användning. Håll barn och husdjur borta från produkten när den används och när den svalnar.
- Om maskinen har ett barnlås ska den aktiveras.
- Barn får inte utföra rengöring och underhåll av produkten utan uppsikt.

1.2 Allmän säkerhet

- Denna produkt är endast avsedd för matlagning.
- Denna produkt är avsedd för enskilt hushållsbruk inomhus.
- Produkten kan användas i kontor, hotellrum, gårdsgästhus och liknande boenden där sådan användning inte innebär att genomsnittlig hushållsförbrukning överskrids.
- Installation av denna produkt och byte av kabeln får endast utföras av behörig person.
- Använd inte produkten innan den har installerats i 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.
- VARNING! Kontrollera att produkten är avstängd innan du byter lampa för att undvika risk för elektriska stötar.
- VARNING! 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 ugnsgreor.
- Använd endast matlagningstermometern som rekommenderas för den här produkten.
- För att ta bort en ugnssteg drar du först ut stegen fram till och sedan den bakre delen från sidoväggen. Sätt tillbaka ugnsstegar i omvänd ordning.
- Använd inte ångrengöringsmedel för att rengöra produkten.
- Använd inte skarpa rengöringsmedel med slip-effekt 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 stötar.

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

- Anslut inte stickkontakten om vägguttaget sitter löst.
- Dra inte i anslutningssladden för att koppla bort produkten från eluttaget. Ta alltid tag i stickkontakten.
- Använd endast rätt isoleringsenheter: strömbrytare, säkringar (säkringar av skruvtyp tas ur hållaren), jordfelsbrytare och 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 fasen och de blå neutrala kablarna.

2.3 Använd



WARNING!

Risk för skador, brännskador, elstötar eller explosion föreligger.

- Ändra inte produktens specifikationer.
- Kontrollera att ventilationsöppningarna inte är blockerade.
- Låt inte produkten stå utan uppsikt under användning.
- Stäng av produkten efter varje användningstillfälle.

- Var försiktig när du öppnar produktens lucka medan produkten är påslagen. Varm luft kan strömma ut.
- Använd inte produkten med våta händer eller när den har kontakt med vatten.
- Tryck inte på den öppna luckan.
- Använd inte produkten som arbets- eller avlastningsyta.
- Öppna luckan försiktigt. Användning av ingredienser med alkohol kan orsaka blandning av alkohol och luft.
- Låt inte gnistor eller öppna lågor komma i kontakt med produkten när du öppnar luckan.
- 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. Fruk juice kan orsaka fläckar som inte går att ta bort.
- Laga alltid mat med luckan stängd.
- Om produkten installeras bakom en beklädnadspanel, till exempel i ett skåp, se till att skåpsdörren eller panelen aldrig är stängd när produkten används. Värme och fukt kan byggas upp bakom en stängd lucka och orsaka skador på produkten, skåpsmöblerna eller golvet. Stäng inte luckan förrän produkten har svalnat helt efter användning.

2.4 Underhåll och rengöring

WARNING!

Risk för personskador, brand eller skador på produkten.

- Stäng av produkten och koppla bort den från eluttaget innan underhåll.
- Se till att 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

WARNING!

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

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

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

- Spill eller applicera inte vatten på ugnsluckan under och efter pyrolytisk rengöring för att undvika att skada glasrutorna.
- Ångor som släpps ut från pyrolytiska matlagningsrester är inte skadliga för människor, inte heller för barn 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

WARNING!

Risk för brännskador och skador på produkten.

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

2.7 Invändig belysning

WARNING!

Risk för elektrisk stöt!

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

användas i andra produkter eller som rumsbelysning i hemmet.

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

2.8 Service

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

2.9 Avyttring

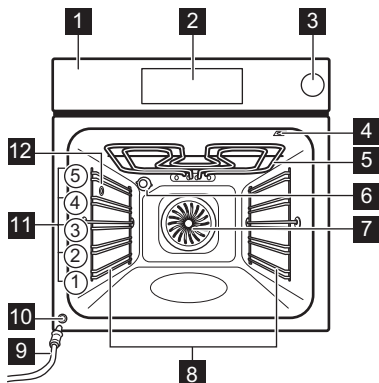
⚠ VARNING!

Risk för 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. PRODUKTBEKRIVNING

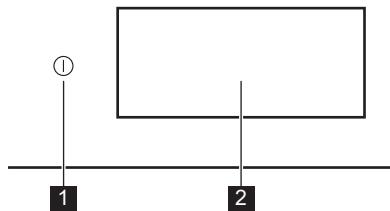
3.1 Allmän översikt



- 1 Kontrollpanel
- 2 Display
- 3 Vattenbehållare
- 4 Uttag för matlagningstermometern
- 5 Värmeelement
- 6 Lampa
- 7 Fläkt
- 8 Ugnsstegar, borttagbara
- 9 Tömningsslang
- 10 Vattenutloppsventil
- 11 Hyllplaceringar
- 12 Ångutlopp

4. KONTROLLPANEL

4.1 Översikt av kontrollpanelen



1

På / Av

Tryck och håll inne för att slå på och stänga av ugnen.

2

Display

Visar produktens aktuella inställningar.

Kontrollpanelen ger tillgång till olika tillagningsfunktioner och rätter. Den visar också information om dess aktuella driftstatus.

4.2 Display

Skärmen är interaktiv, rullningsbar och indelad i tydliga sektioner. Du kan svepa över skärmen för att navigera åt vänster eller höger.

	För att bekräfta val/inställning.
	För att navigera till nästa eller föregående nivå i menyn.
	För att se och justera ytterligare inställningar.
	För att spara aktuell inställning: Favoriter.
	För att ta bort aktuell inställning: Favoriter.
	Tända och släcka lampan.
	För att slå på och stänga av funktionerna.
	Produkten är låst.
	Ljudalarm är aktiverad.
	Ljudalarm och avsluta matlagning är aktiverad.

	Pop-up-meddelande endast är aktiverad.
	Fördröjd start är aktiverad.
	För att stänga pop-up-meddelandet eller avbryta inställningen.
	WiFi-anslutningen är påslagen.
	WiFi-anslutningen är avstängd.
	Fjärrstyrning är påslagen.
	Vattentanken är tom.
	Vattentanken är halvfull.
	Vattentanken är full.
	Funktion med energisparläge.

5. FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNING

VARNING!

Se Säkerhetsavsnitten.

5.1 Första anslutning

Displayen visar ett välkomstmeddelande när maskinen har anslutits första gången. Du kan välja mellan att starta eller hoppa över onboarding-processen. Inställningarna kan ses över och ändras vid behov.

Ändra inställningarna: Språk, Klockslag, Trådlös anslutning.

5.2 Trådlös anslutning

Produkten aktiverar anslutning till Wi-Fi-nätverk och mobil enheter. Du kan få aviseringar samt övervaka och styra produkten från din mobila enhet.

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 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  och svep åt vänster för att öppna menyn. Välj: Inställningar / Uppkoppling.
5. Tryck för att slå på eller stänga av: WiFi. Produktens trådlösa modul startar inom 90 sek.

Frekvens	2.4 GHz WLAN : 2400 - 2483.5 MHz
	Bluetooth : 2400 - 2483.5 MHz
Max. effekt	2.4 GHz WLAN : EIRP < 20 dBm (100 mW)
	Bluetooth : EIRP < 20 dBm (100 mW)
Protokoll	2.4 GHz WLAN : IEEE 802.11bgn

5.3 Programvarulicenser

Programvaran i den här produkten innehåller komponenter som baseras på fri och öppen källkod. Electrolux bekräftar bidragen från öppna programvara och robotsamfundet till utvecklingsprojektet.

För att komma åt källkoden för dessa kostnadsfria och öppna programvarukomponenter vars licensvillkor kräver publicering samt se fullständig upphovsrättsinformation och tillämpliga licensvillkor, besök: <http://electrolux.opensoftwarerepository.com> (mapp NIU6).

5.4 Initial förvärmning och rengöring

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

1. Ta ut alla tillbehör och borttagbara ugnsstegar ur produkten.

2. Öppna menyn och välj: Funktioner.
3. Ställ in funktionen . Ställ in maxtemperaturen. Låt produkten stå på i ca 1 t.
4. Ställ in funktionen . Ställ in maxtemperaturen. Låt produkten stå på i ca 15 min.
5. Stäng av ugnen och vänta tills den har svalnat.
6. Rengör ugnen 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



WARNING!

Se Säkerhetsavsnitten.

6.1 Meny

Tryck  och svep åt vänster för att öppna menyn.

- Rätter
- Funktioner
- Favoriter
- Underhåll
- Inställningar

6.2 Funktioner

Undermenyn innehåller en lista över tillagningsfunktioner.

Listan över funktioner kan variera beroende på programversion.

1. Öppna menyn och välj: Funktioner.
2. Välj tillagningsfunktion.
3. Ändra inställningarna.
4. Tryck på START . Du kan koppla in matsensorn när som helst före eller under tillagningen. Se kapitlet "Använda tillbehören, matsensor".
5.  – tryck för att justera inställningarna under tillagningen.

6. STOP – tryck för att stänga av tillagningsfunktionen.



Snabb Förvärm är endast tillgängligt för vissa tillagningsfunktioner. Mer information om förvärmningsalternativ finns i kapitlet "Daglig användning", Inställningar, Undermeny: Preferenser.



Övervärme

Intensiv värme för snabb bryning ovanpå.



Undervärme

Jämn bryning av undersidan på maten. Passar bra för pizza eller paj, eller för att grädda kakor eller quiche. Förvärm ugnen och använd den första ugnsnivån.



Varmluft

För daglig matlagning på flera nivåer. För jämnt tillagade rätter utan att smakerna blandas. Ställ in en lägre temperatur än för Över- och undervärme.



Över- och undervärme

För daglig matlagning på en nivå. Passar bra för all mat, som grytor och ugnsrätter.



Övervärme med fläkt

Ugnssteka större köttbitar och hel fågel för möra och krispiga resultat.



Över- och undervärme med fläkt

Funktionen är perfekt för färdiglagade måltider.



Varmluft, botten och ånga

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



Ånga låg

Funktionen är lämplig för kött, ugnsrätter och grytor. Kombinationen av ånga och värme skapar en delikat konsistens och en krispig yta.



Lågenergitillagning

Spara energi genom att använda restvärmen vid tillagning. Passar bäst för bakverk.



Återuppvärmning

Denna funktion används för att värma rester med ånga.



Grill

För jämn grillning eller bryning av grönsaker eller kött. Passar också bra för att rosta bröd.



Jäsning av deg

Optimerad temperatur för snabb jäsning.



Uppfräschning

För en färsk doft och mjuk insida på dags-gammalt bröd eller bakverk.



Uptining

Skonsam upptining.



Ugnsrätter

Få läckra, saftiga grytor genom att låta alla ingredienser sjuda ihop.



Stek

För en krispig yta och saftig insida på kött, fågel och grönsaker.



Brödbakning

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



Långsam tillagning

Långsam tillagning ger bättre resultat. Bryn köttet innan du sätter in det i ugnen.



Konservering

För konservering av saftig frukt och grönsaker vid låg temperatur. Ställ de värmebeständiga burkarna på en bakplåt fylld med vatten.



Tallriksvärmning.

För att förvärma tallrikar före servering.



Varmhållning

Håller maten varm till servering. Obs! Vissa rätter kan fortsätta att tillagas och bli torra under varmhållningen. Täck över rätterna vid behov.



Torkning

För jämn torkning av frukt, örter och grönsaker vid låg temperatur. Öppna luckan några gånger under torkningen för ett bättre resultat.



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

6.3 Rätter

Undermenyn Rätter utgörs av ett antal program som är avsedda för särskilda maträtter. 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.

1. Öppna menyn och välj: Rätter.
2. Välj maträtt eller mattyg.
3. Ändra inställningarna enligt föredragen matlagningsmetod. Justera vikten. Tillval är tillgängligt för utvalda maträtter. Tryck på OK.
4. Placera maten i produkten enligt instruktionerna på skärmen.
5. Tryck på START.

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

6.4 Favoriter



Denna funktion är endast tillgänglig för utvalda modeller.

Du kan spara upp till 20 av dina favoritinställningar, t.ex. tillagningsfunktion, maträtt eller rengöringsfunktion.

Välj önskad inställning och tryck på ♥ för att spara inställningen.

Välj: Favoriter

- 1. Öppna menyn och tryck på: Favoriter för att se de sparade inställningarna.
- 2. Välj en av de sparade inställningarna.
- 3. Tryck på **START** för att starta tillagningen.

Ta bort: Favoriter

- 1. Öppna menyn och tryck på: Favoriter för att se de sparade inställningarna.
- 2. Tryck på:  för att ta bort de sparade inställningarna.

6.5 Underhåll

Undermenyn innehåller en lista över rengöringsprogram.

Pyrolytisk rengöring	Detta program bränner bort kvarvarande smuts i produkten. Du kan välja mellan olika rengöringsnivåer. Se kapitlet "Underhåll och rengöring".
----------------------	--

6.6 Inställningar

Denna undermeny innehåller en lista över inställningar.

Undermeny: Inställningar

Språk	För att ställa in produktens språk.
Klockslag	För att ställa in aktuell tid.
Ljusstyrka i display	För att ställa in ljusstyrka i display.
Knappljud	För att slå på/av ljudsignal för pekkontrollerna. Det går inte att stänga av ljudet för  .
Ljudvolym	För att ställa in volymen för knappljud och signaler.
Temperaturerhet	För att visa aktuell temperaturenhet.

Undermeny: Service

Demoläge	Aktiverings-/inaktiveringskod: 2468
Programversion	Information om programversion.

Återställ alla inställningar	Återställer till fabriksinställningar.
------------------------------	--

Undermeny: Preferenser

Belysning	Tänder och släcker lampan.
Barnlås	Förhindrar oavsiktligt påslagning av ugnen.
Förvärmning/ uppvärmning	Ingen – konventionellt sätt att förvärma produkten. Inställt som standard och tillgängligt för alla tillagningsfunktioner. Preferensen kan ändras till en annan förvärmningstyp. Miljövänligt läge (Eco) – förvärmning av produkten med mindre energiförbrukning. Tillgängligt för alla tillagningsfunktioner. Snabb – förkortar uppvärmningstiden. Endast tillgängligt för vissa funktioner.
Påminnelse om rengöring	Påminner dig om när ugnen ska rengöras.
Anpassning av Standby-skärm	För att anpassa skärmfunktioner och genvägar.

Undermeny: Uppkoppling

Anslut till WiFi	För att ansluta produkten till det trådlösa nätverket.
WiFi	Aktivera och avaktivera: WiFi.
Nätverk	För att kontrollera nätverksstatus och signalstyrka på: WiFi.
Glöm nätverk	Inaktivera aktuellt nätverk från automatisk anslutning till produkten.
Fjärrstyrning	För att starta fjärrstyrningen automatiskt efter att ha tryckt på START . Alternativet visas endast efter påslagning av: WiFi.

6.7 Ångtillagningsfunktioner

Funktionerna:  Ånga låg,  Varmluft, botten och ånga gör att du kan använda uppvärmning och ånga för att hålla maten krispig och saftig.

- 1. Öppna menyn och välj: Funktioner.
- 2. Välj ångtillagningsfunktionen. Displayen visar tillgängliga inställningar.

3. Ställ in temperatur och ångnivå, om tillgängligt.
4. Tryck på **START** och följ instruktionerna på displayen.
5. Tryck på locket på vattentanken för att öppna den.
6. Fyll vattenlådan med kallt vatten till maxnivån (ca 900 ml) tills signalen hörs eller meddelandet visas på displayen. Fyll inte vattentanken över maximal kapacitet. Det finns risk för vattenläckage, översvämning eller skada på inredningen.

⚠ VARNING!

Använd endast kallt kranvatten. Använd inte demineraliserat eller destillerat vatten. Häll inte lättantändlig vätska eller alkohol i vattentanken.

7. Tryck in vattentanken i sitt ursprungliga läge.
- När produkten når den inställda temperaturen avges en ljudsignal.
8. När vattentanken får slut på vatten hörs en ljudsignal. Fyll på vattentanken.
 9. Stäng av produkten.
 10. Töm vattenbehållaren.
 11. När tillagningen är klar, öppna ugnsluckan försiktigt. Restvatten kan kondensera i ugnens insida. Vänta minst 60 min efter varje användningstillfälle för att förhindra att hett vatten kommer ut ur vattenutloppsventilen.

⚠ VARNING!

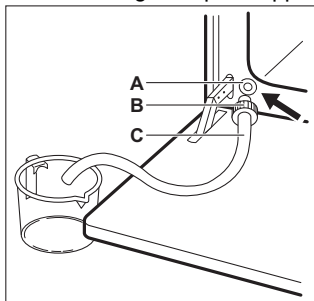
Produkten är varm. Det finns risk för brännskador. Var försiktig när du tömmer vattenbehållaren.

6.8 Töm vattentank

Töm vattentanken efter varje ångtillagning för att förhindra kalkavlagringar.

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 upprepade 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 på nytt.

6.9 Anvisningar om: Lågenergityllagning

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" Lågenergityllagning. För rekommendationer om allmän energibesparing, se kapitlet "Energieffektivitet", tips för energibesparing.

7. YTTERLIGARE FUNKTIONER

7.1 Barnlås

Den här funktionen förhindrar oavsiktlig användning av produkten. Den kan aktiveras när som helst.

1. Öppna menyn.
2. Välj: Inställningar / Preferenser / Barnlås. Barnlås är aktiverad. Aktivera produkten genom att trycka in kodbokstäverna i alfabetisk ordning.

7.2 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

 (°C)	 (t)
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."

7.3 Kylfläkt

När produkten är igång slås fläkten automatiskt på för att hålla ytorna svala. Om du stänger av produkten fortsätter fläkten att gå tills produkten har svalnat.

8. KLOCKFUNKTIONER

8.1 Beskrivning av klockfunktioner

Funktion	Beskrivning
Timer	För att ställa in tillagningstiden. Maximalt är 23 t 59 min. Ställ in vad som händer när tiden är ute genom att välja önskat: Slutalternativ. Timern kan användas separat, även när ugnen inte är igång.
Slutalternativ	 Ljudalarm När den inställda tiden har gått hörs ljudsignalen. Denna funktion kan ställas in när som helst, även när produkten är av.  Ljudalarm och avsluta matlagning När den inställda tiden har gått hörs ljudsignalen och tillagningsfunktionen stängs av.  Pop-up-meddelande endast När den inställda tiden har gått visas meddelandet på displayen. Denna funktion påverkar inte produktens funktion.

Funktion	Beskrivning
Fördröjd start	För att fördröja tillagningens start- och/eller avslutningstid.
Förlängning av tid	För att förlänga tillagningstiden.
Uptimer	För att visa hur länge produkten är påslagen. Maximalt är 23 t 59 min. Den startar automatiskt när en ugnprocess startas och avslutas när processen är klar. Den visas på huvudskärmen om ingen annan timer är inställd. Denna funktion påverkar inte produktens funktion.

8.2 Timer

1. Välj uppvärmningsfunktionen och ställ in temperaturen.
2. Tryck på: Timer.
3. Ställ in koktid. Du kan välja önskat slutalternativ genom att trycka på någon av symbolerna.
4. Tryck på OK för att bekräfta och återgå till huvudskärmen.

8.3 Fördrojd start

1. Välj tillagningsfunktion och justera inställningarna.
2. Tryck på **...**.
3. Tryck på: Fördrojd start.
4. Bläddra för att ställa in önskad starttid och tryck på **OK**.
5. Du kan nu ställa in önskad Sluttid eller trycka på **OK** för att hoppa över detta steg.
6. Tryck på **OK** för att återgå till huvudskärmen.

8.4 Klockslag

1. Slå på ugnen.

2. Tryck på: Inställningar / Inställningar / Klockslag.
3. Ställ in tidtagningen.
4. Tryck på **OK**.

8.5 Ändra timerinställningar

Du kan ändra inställd tid när som helst under tillagningen.

1. Tryck på **^** / Timer.
2. Ställ in nytt timervärde. Tryck på **OK**.

9. ANVÄNDA TILLBEHÖREN

⚠ VARNING!

Se Säkerhetsavsnitten.

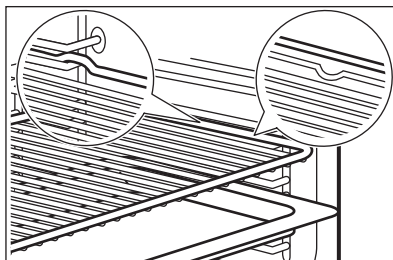
9.1 Sätta in tillbehör

Tillgängliga tillbehör beroende på modell. Skanna QR-koden för att se hur du använder tillbehör som medföljer din produkt. Du kan beställa extra tillbehör separat. Kontakta din lokala återförsäljare för mer information.



En liten inbuktning upptill ökar säkerheten och ger ett tippskydd. Fördjupningarna förhindrar också att tillbehören tippas. Kanten runt hyllan hindrar att kokkärl glider av.

För in tillbehöret (galler/plåt) mellan produktens ugnsstegarnas ledskenor. Kontrollera att hyllan ligger an mot baksidan av ugnens insida och att fötterna pekar nedåt.



Om plåten har en lutning, placera den mot den bakre delen av ugnens insida.

Om det finns en inskription på tillbehöret, säkerställ att det är vänt mot dig.

Om du använder en plåt med hål, placera plåten/pannan under för att samla upp droppande vätskor.

9.2 Matlagningstermometer

Den mäter temperaturen inuti maten.

Två temperaturer ska ställas in:

- **°C** – temperaturen inuti produkten. Den ska vara minst 25 °C högre än tillagningstemperaturen.
- **?** – tillagningstemperaturen.

Rekommendationer:

- Ingredienserna ska hålla rumstemperatur.

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

Tillagning med: Matlagningstermometer

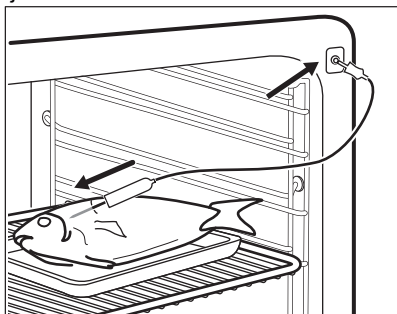
⚠ VARNING!

Då matlagningstermometern och ugnstegarna blir mycket varma finns risk att man bränner sig. Vidrör inte matlagningstermometerns skaft med bara händer. Använd alltid ugnshandskar.

1. Välj en tillagningsfunktion i menyn: Funktioner eller en maträtt från menyn: Rätter.
2. Ställ in ugnstemperatur och tillagningstid vid behov.
3. Tryck på OK.
4. Tryck på START.
5. Sätt i matlagningstermometern inuti maträtten:

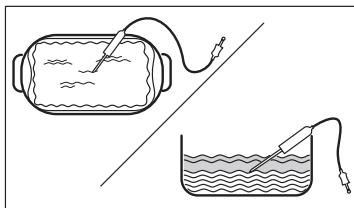
Kött, fågel och fisk

Sätt in hela matlagningstermometers spets i mitten av köttet eller fisken på den tjockaste delen.



Gryta

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



6. Anslut matlagningstermometern i uttaget som finns inuti produkten. Se kapitlet "Produktbeskrivning".

Displayen visar symbolen och matsensorns aktuella temperatur.

7. ^ – tryck för att justera inställningarna.
8. Välj Matlagningstermometer för att ställa in sensorns temperatur eller välja önskat alternativ:
 - Ljudalarm - en ljudsignal avges när maten når den inställda temperaturen.
 - Ljudalarm och avsluta matlagning – en ljudsignal avges och tillagningen avslutas när maten når den inställda temperaturen.
 - Pop-up-meddelande endast – meddelandet visas på displayen när maten når den inställda temperaturen.
9. Tryck på OK.
10. När maten når den inställda temperaturen avges en ljudsignal. Kontrollera om maten är klar. Utöka tillagningstiden om det behövs.
11. STOP – tryck för att stänga av tillagningsfunktionen.
12. Dra ut matlagningstermometerns kontakt ur uttaget och ta ut maten ur ugnen.

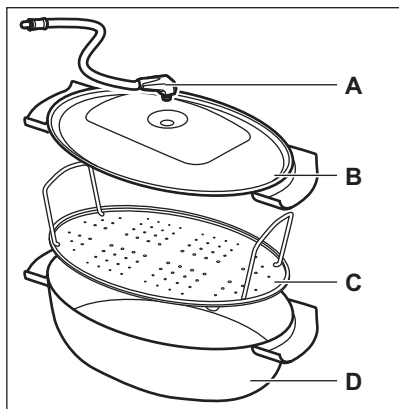
9.3 Ångtillsats för tillagning med ånga



Ångtillsats medföljer inte produkten. Kontakta din lokala återförsäljare för mer information.

Ångkokare består av:

- A. Injektorrör – för ångtillagning,
- B. Lock,
- C. Stålgaller,
- D. Glasskål.



Undvik att:

- ställa den varma ångtillsatsen på kalla/våta ytor.

- hålla kalla vätskor i ångtillsatsen när den är varm.
- använda ångtillsatsen på en varm tillagningsyta.
- rengöra ångtillsatsen 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.

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
°C	Temperatur

	Tillbehör
	Ugnsnivå
	Tillagningstid (min)

10.2 Lågenergitillagning - 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 Lågenergitillagning

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
Medelhavsgroönsaker, 0,7 kg	långpanna eller djup form	180	4	25 - 30

10.4 Information för testinstitut

Tester enligt IEC 60350-1.

				°C	
Småkakor, 20 st/plåt	Standardtillagning	Bakplåt	3	170	20 - 35
Småkakor, 20 st/plåt	Tillagning med varmluft	Bakplåt	3	150 - 160	20 - 35
Småkakor, 20 st/plåt	Tillagning med varmluft	Bakplåt	2 och 4	150 - 160	20 - 35
Äppelpaj, 2 st Ø 20 cm for-mar	Standardtillagning	Galler	2	180	70 - 90

				°C	
Äppelpaj, 2 st Ø 20 cm for- mar	Tillagning med varmluft	Galler	2	160	70 - 90
Fettfri sockerkaka, kak- form Ø26 cm ¹⁾	Standardtillagning	Galler	2	170	40 - 50
Fettfri sockerkaka, kak- form Ø26 cm ¹⁾	Tillagning med varmluft	Galler	2	160	40 - 50
Fettfri sockerkaka, kak- form Ø26 cm ¹⁾	Tillagning med varmluft	Galler	2 och 4	160	40 - 60
Mördegkakor	Tillagning med varmluft	Bakplåt	3	140 - 150	20 - 40
Mördegkakor	Tillagning med varmluft	Bakplåt	2 och 4	140 - 150	25 - 45
Mördegkakor	Standardtillagning	Bakplåt	3	140 - 150	25 - 45
Rostat bröd ¹⁾	Grill	Galler	4	max.	1 - 5

¹⁾ Fövärm produkten i 10 minuter.

11. UNDERHÅLL OCH RENGÖRING



WARNING!

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.

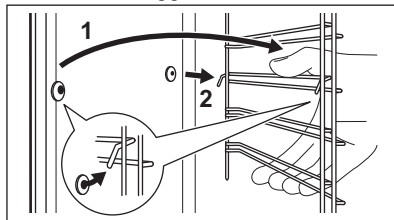
Använd enbart en mikrofiberduk med varmt vatten och ett mildt rengöringsmedel. Rengöring inte tillbehören i en diskmaskin.

- 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 har 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.

Om teleskopskenorna medföljer måste låsstiften peka framåt.

11.3 Pyrolytisk rengöring

Detta program bränner bort kvarvarande smuts i produkten. När rengöringsprogrammet är klart och produkten har svalnat, torka bort askan. Använd den närhelst din produkt behöver en djuprengöring.

VARNING!

Det finns risk för brännskador.

FÖRSIKTIGHETSÅTGÄRDER!

Om en håll monteras samtidigt ovanför ugnen eller om det finns andra produkter 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 ugnsbotten och innerluckans glas för att avlägsna eventuella matrester. Använd varmt vatten, en mjuk trasa och ett mildt rengöringsmedel.
4. Tryck på: Underhåll / Pyrolytisk rengöring.
5. Välj rengöringsläget och tryck på START . Följ instruktionerna på displayen.

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. Kylfläkten går på en högre hastighet.

6. Ljudsignalen hörs när rengöringen är klar.
7. Rengör ugnsbotten med en våt mjuk trasa när produkten är sval.



Lampan är släckt medan funktionen pågår.

11.4 Rengöring av vattentanken

1. Stäng av produkten.
2. Håll vatten i vattentanken: 650 ml. Tillsätt mjölksyra: 250 ml. Vänta i 60 min.
3. Töm vattenbehållaren. Se Daglig användning, Tömma vattentanken.
4. Skölj ur vattenbehållaren och torka bort kvarvarande kalkrester med en mjuk trasa.
5. Rengör tömningsslangen med varmt vatten och ett mildt rengöringsmedel. Kontakta din vattenleverantör för att kontrollera vattenhårdenheten.

Vattnets hårdhets-grad:	Rengör vattentanken efter:
mjukt	120 t – 16 månader
medelhårt	90 t – 12 månader
hårt	60 t – 8 månader
mycket hårt	30 t – 4 månader

11.5 Påminnelse om rengöring

När påminnelsen visas bör produkten rengöras.

Använd funktionen: Pyrolytisk rengöring.

11.6 Demontering och montering av luckan

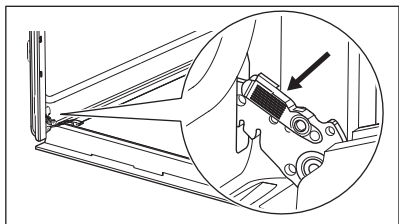
Du kan ta bort ugnsluckan och de inre glaspanelerna för rengöring. Läs hela instruktionerna "Ta bort och installera luckan" innan du tar bort glaspanelerna.



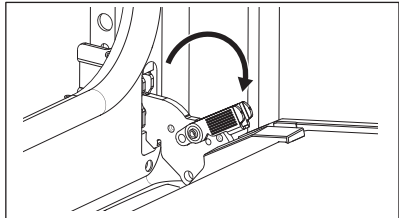
FÖRSIKTIGHETSÅTGÄRDER!

Använd inte ugnen utan glaspanelerna.

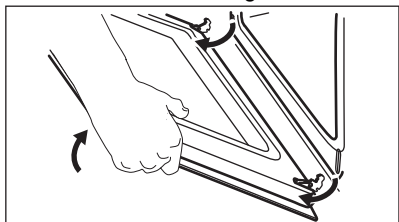
1. Öppna luckan helt och håll i båda gångjärnen.



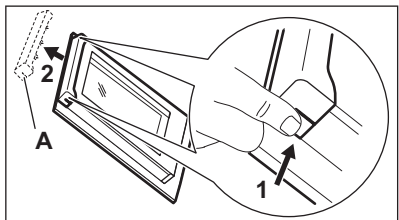
2. Lyft och dra i spärrarna tills de klickar.



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

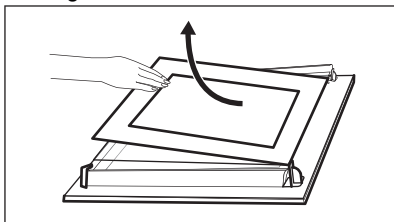


4. Lägg luckan på en mjuk trasa på en stabil yta.
5. Ta tag i lucklisten **A** på båda sidorna av luckans övre kant och tryck inåt för att lossa klämlåset.



6. Dra lucklisten framåt för att ta bort den.
7. Håll glaset i överkanten ett i taget och dra dem uppåt och ut ur skenan. Se till att

glaspanelerna glider i skåror hela vägen ut.



8. Rengör glaspanelerna med vatten och tvål. Torka glaspanelerna noga. Diska inte glasskivorna i diskmaskin.
9. Efter rengöring, montera glaspanelerna och ugnsluckan. Var noga med att sätta tillbaka glaspanelerna i rätt ordning. Kontrollera symbolen på glaspanelens kant. Om luckan är korrekt installerad kommer du att höra ett klick när du stänger spärrarna.

Utskriftszonen måste vara vänd mot luckans insida (vänd mot ugnens insida).

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. Lägg 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.
Ugnen värms inte upp.	Klockan är inte inställd. För att ställa in klockan, se avsnittet "Klockfunktioner". Luckan är inte ordentligt stängd. Säkringen har gått. Kontrollera om säkringen är orsaken till felet. Om problemet återkommer, kontakta en behörig elektriker. Barnlås är aktiverad.
Belysningen är släckt.	Glödlampan är trasig. Byt ut lampan. Mer information finns i avsnittet "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 ånginloppets öppning.	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 produktens 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	Åtgärd
F102 – luckan inte är helt stängd eller lucklåset är trasigt. 1)	Stäng dörren. Stäng av och slå på produkten.
F111 – Matlagningstermometer är inte korrekt insatt i uttaget.	Sätt in Matlagningstermometer ordentligt i uttaget.
F240, F239 – touchfälten på displayen fungerar inte som de ska.	Rengör ytan på displayen. Se till att det inte är någon smuts på touchområdet.
F908 – produktsystemet kan inte ansluta till kontrollpanelen.	Stäng av och slå på produkten.
F602, F603 – WiFi är inte tillgänglig. 1)2)	Stäng av och slå på produkten.

1) Om följande felmeddelande fortsätter att visas på displayen betyder det att ett felaktigt undersystem kan ha inaktiverats. I sådana fall, kontakta återförsäljaren eller ett auktoriserat servicecenter.

2) 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	OOP1140NT 949494914
Energieffektivitetsindex	61.2
Energieffektivitetsklass	A++
Energiförbrukning med standardbelastning, konventionellt läge	0.93 kWh/cykel
Energiförbrukning med standardbelastning, varmluftsläge	0.52 kWh/cykel
Antal kaviteter	1
Värmekälla	Elektricitet
Volym	72 l
Typ av ugn	Inbyggd ugn
Massa	34.4 kg

13.2 Produktinformation om effektförbrukning och maxtid för att uppnå lämpligt strömsparläge

Effektförbrukning i viloläge	0.8 W
Effektförbrukning i nätverkstandbyläge	2.0 W
Maxtiden som krävs för att utrustningen automatiskt ska uppnå det lämpliga strömsparläget	20 min

Se kapitlet "Före första användning" för vägledning om hur du aktiverar och avaktiverar den trådlösa nätverksanslutningen.

13.3 Energibesparande tips

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

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

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

Förvärm inte ugnen 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 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 produkten visas restvärme eller temperatur på displayen.

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

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. Sätt på den endast när du behöver den.

Lågenergitillagning

Denna funktion används för att spara energi under tillagningen.

Med denna funktion släcks belysningen automatiskt efter 30 sekunder. Du kan tända belysningen igen, men det innebär att förväntad energibesparing minskar.

14. 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.



