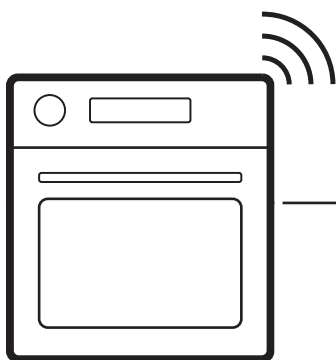




Electrolux

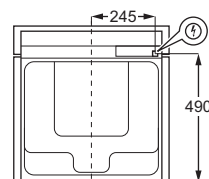
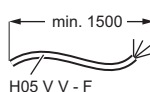
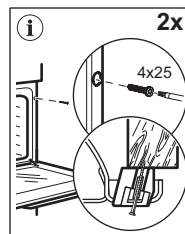
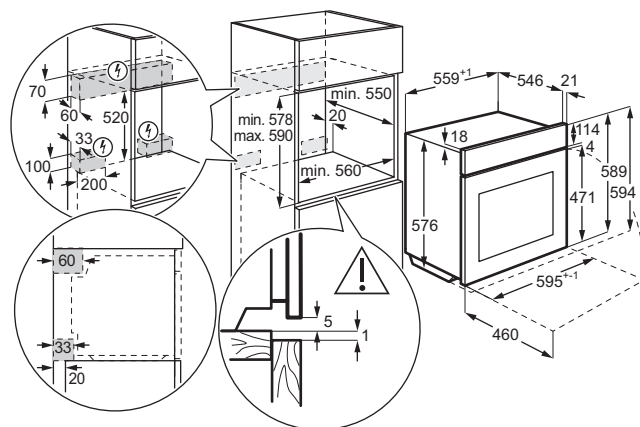
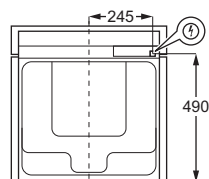
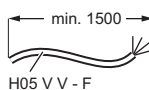
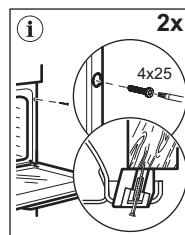
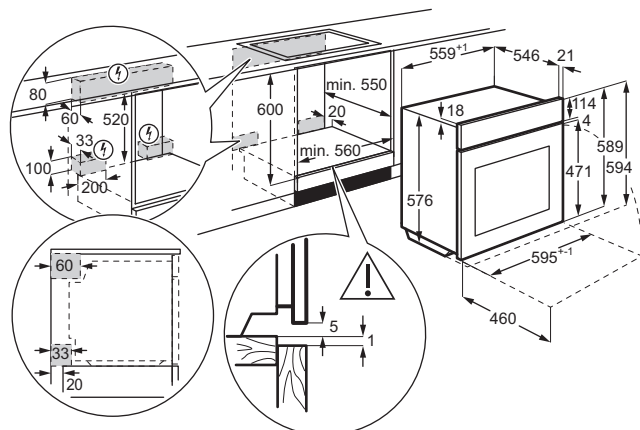


electrolux.com/register



EOB9S3XH
EOB9S3XT
KOBAS3XH
KOBAS3XT
LOB9S3XZ
Y9SOB3XH

INSTALLATION / ASENNUS / INSTALLASJON / INSTALLATION



DANSK

1. SIKKERHEDSOPLYSNINGER.....	3
2. SIKKERHEDSANVISNINGER.....	4
3. PRODUKTBEKRIVELSE.....	7
4. FØR FØRSTE ANVENDELSE.....	7
5. DAGLIG BRUG.....	8
6. TIPS OG RÅD.....	12

7. VEDLIGEHOLDELSE OG RENGØRING.....	14
8. FEJLFINDING.....	15
9. ENERGIFORBRUG.....	16
10. MILJØHENSYN.....	17

Ret til ændringer uden varsel forbeholdes.

1. ⚠ SIKKERHEDSOPLYSNINGER

Læs den medfølgende brugsanvisning grundigt, før produktet installeres og tages i brug. Producenten påtager sig intet ansvar for eventuelle skader, der skyldes 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 om-

fattende og komplekst handikap 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 mobiliheder med appen.
- Opbevar al emballage utilgængeligt for børn, og bortskaf det korrekt.
- ADVARSEL: Ovnen og de tilgængelige dele bliver meget varme under brug. Hold børn og kæledyr væk, mens produktet er i brug, og mens det køler af.
- Aktiver børnesikringen, hvis produktet er udstyret med børnesikring.
- Børn må ikke rengøre eller vedligeholde produktet uden opsyn.

1.2 Generel sikkerhed

- Dette produkt må kun anvendes til madlavning.
- Dette produkt er beregnet til brug i en enkelt husstand i et indendørs miljø.
- Dette produkt kan anvendes i kontorlokaler, på hotelværelser, på bed & breakfast-værelser, i ferie-huse og i lignende lokaler og indlogeringsfaciliteter, hvor brugen ikke overstiger den gennemsnitlige brug i boliger.
- Brug ikke produktet, inden det monteres i den indbyggede struktur.
- Før enhver vedligeholdelse skal apparatet kobles fra el-nettet.
- 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.
- Undlad at installere produktet bag en dekorativ dør for at undgå overophedning.
- For at fjerne ovnribberne trækkes først den forreste del og derefter den bagerste del væk fra sidevæggen. Monter 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.

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 forsigtig, når du flytter apparatet, da det er tungt. Brug altid sikkerhedshandsker og lukket fodtøj.
- Træk aldrig i apparatet i hånden.
- Installer produktet et sikkert og egnet sted, der opfylder installationskravene.
- Mindsteafstanden til andre apparater og enheder skal overholdes.
- Før produktet monteres, skal det sikres, at det står i vater, og at lågen kan åbnes uden begrænsninger.
- 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 autoriseret elektriker.
- Kontroller, at parametrene på mærkepladen er compatible med de elektriske klassificeringer for strømforsyningen.
- Apparatet skal tilsluttes strøm med jordforbindelse. Brug altid en korrekt installeret stødsikker kontakt.
- Brug ikke multistikadaptere og forlængerledninger.
- Undgå at beskadige strømkablet og -kablet. Hvis udskiftning er nødvendig, skal den udføres af vores autoriserede servicecenter.
- Strømkabler må ikke berøre eller placeres i nærheden af produktets låge eller nichen under denne, især når produktet er startet eller er varmt.
- Beskyttelse mod elektrisk stød på strømførende og isolerede dele skal være sikkert fastgjort og må ikke kunne fjernes uden brug af værktøj.
- Sæt først strømkablet i stikkontakten, når installationen er afsluttet. Sørg for, at der er adgang til strømkablet efter installationen.
- Hvis netstikket er løst, må stikket ikke sættes i stikkontakten.
- Produktet må ikke frakobles ved at trække i kablet. Træk altid i stikproppen.
- Brug kun korrekte gruppeafbrydere, sikringer (sikringer med skruegevind skal tages ud af fatningen), fejlstrømsrelæer og kontaktorer.
- Den elektriske installation skal være forsynet med en isoleringsanordning, afbryder produktet fra lysnettet ved alle

poler med en kontaktåbning med en bredde på mindst 3 mm.

- Dette produkt er forsynet med et stik og en strømledning.

2.3 Brug

ADVARSEL!

Risiko for personskade, forbrændinger og elektrisk stød eller eksplosion.

- Fortag ikke ændringer på dette produkt.
- Sørg for, at ventilationsåbningerne ikke er blokeret.
- Lad ikke produktet være uden opsyn ved brug.
- Sluk for produktet efter hver brug.
- Vær forsigtig, når du åbner produktet, mens det er startet, da der kan slippe varm luft og brændbare blandinger fra alkoholholdige ingredienser ud.
- Betjen ikke produktet med våde hænder, eller når det har kontakt med vand.
- Tryk ikke på den åbne låge.
- Brug ikke produktet som arbejds- eller fræsætningsplads.
- Hold gnister og åben ild væk fra produktet, når lågen er åben.
- Brug kun godkendte glas og krukker til henkognition.
- Placer ikke brandfarlige produkter i nærheden af produktet.
- Del ikke din WiFi adgangskode.

ADVARSEL!

Risiko for beskadigelse af apparatet.

- Sådan undgås skader eller misfarvning af emaljen:
 - Placer ikke ildfaste fade eller genstande direkte på bunden af ovnrummet.
 - Placer ikke alufolie direkte på bunden af ovnrummet.
 - Hæld ikke vand direkte ind i det varme produktet.
 - Lad ikke fugtige retter og fødevarer stå i produktet efter tilberedning.
 - Vær forsigtig, når du fjerner eller installerer tilbehør.
- Misfarvning af emalje eller rustfrit stål påvirker ikke produktets ydeevne.
- Brug en dyb form til fugtige kager, da frugtsaft kan give permanente pletter.
- Tilbered altid med apparatets låge lukket.
- Hvis produktet er installeret bag en skabslåge, må skabslågen ikke lukkes under brug, eller før produktet er helt

- afkølet, for at undgå skader fra varme og fugt.
- Vedrørende lampe(rne) i dette produkt og reservedelslamper, der sælges separat: Dette ovnlys er beregnet til at modstå ekstreme fysiske forhold i husholdningsprodukter, såsom temperatur, vibration, fugt, eller er beregnet til at signalere information om produktets driftsstatus. De er ikke beregnet til at blive brugt i andre produkter, og de er ikke velegnede til belysning af rum.
- Dette produkt indeholder en lyskilde i energieffektivitetsklasse G.
- Brug kun pærer med de samme specifikationer.
- Kontakt et autoriseret servicecenter for at få repareret produktet. Brug kun originale reservedele.

2.4 Vedligeholdelse og rengøring

ADVARSEL!

Risiko for personskade, ild eller beskadigelse af apparatet.

- Sluk for produktet, og tag stikket ud, før vedligeholdelse udføres.
- Sørg for, at produktet er koldt, for at undgå at glasset revner. Hvis lågens glaspaneler bliver beskadiget, skal du kontakte det autoriserede servicecenter for at få det skiftet.
- Vær forsigtig, når du tager lågen af produktet. Lågen er tung.
- Rengør og tør produktet, ovnrummet og tilbehøret efter hver brug for at forhindre kondens fra damp, korrosion og forringelse af overfladen.

- Kontroller produktet regelmæssigt for tegn på nedbrydning, som kan gøre det uegnet til kontakt med fødevarer, såsom revner, bobledannelse, delaminering, krympning, klæbrighed, korrosion eller andre synlige forandringer i tekstur eller udseende. Følg rengørings- og vedligeholdelsesanvisningerne for at forebygge nedbrydning.
- Brug en mikrofiberklud, varmt vand og neutrale rengøringsmidler til rengøring af produktet og tilbehøret. Brug ikke slibende produkter, svampe, opløsningsmidler, genstande med skarpe kanter eller metalgenstande.
- Følg sikkerhedsanvisningerne på emballagen, når du bruger ovnspray.

Tilberedning med damp:

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

2.5 Bortskaffelse

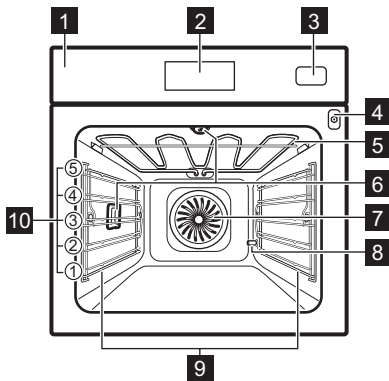
ADVARSEL!

Risiko for personskade eller kvælning.

- Kontakt din genbrugsplads ang. oplysninger om, hvordan produktet bortskaffes korrekt.
- Tag produktets stik ud af stikkontakten, og klip strømkablet af og bortskaf det.

3. PRODUKTBESKRIVELSE

3.1 Generelt overblik



- 1 Betjeningspanel
- 2 Display
- 3 Vandtank
- 4 Stik til madlavningstermometer
- 5 Varmelegeme
- 6 Ovnlys
- 7 Blæser
- 8 Afkalkning af afløbsrøret
- 9 Ovnribbe, aftagelig

10 Ovnribber

3.2 Display

Displayet er fuldt interaktivt og har rullefunktion. Det er opdelt i tydeligt definerede områder, som giver adgang til forskellige tilberedningsfunktioner og retter. Det viser også den aktuelle driftsstatus. Du kan stryge hen over skærmen for at navigere til venstre eller højre.



Tryk og hold nede for at tænde og slukke produktet.



Slå tilvalg til og fra.



Bruges til at gemme aktuelle indstillinger i: Favoritter.



Produktet er låst.



WiFi forbindelsen er slået til.



Fjernbetjent tilstand er tændt.



Vandtanken er tom.



Vandtanken er halvt fuld.



Vandtanken er fuld.

4. FØR FØRSTE ANVENDELSE

4.1 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 mod 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

❗ Når produktet er tilsluttet appen, kan det modtage vigtige softwareopdateringer. Disse opdateringer kan introducere nye funktioner, forbedre eksisterende funktioner og ikoner, rette potentielle problemer og forbedre den samlede softwareydelse. Du kan kontrollere den installerede softwareversion ved at gå til kortet med indstillinger.

4.2 Softwarelicenser

Softwaren i dette produkt indeholder komponenter, der er baseret på gratis software med åben kildekode. Electrolux anerkender bidragene fra de fællesskaber, der udvikler åben software og robotteknologi.

Kildekoden til disse gratis softwarekomponenter med åben kildekode, hvor licensbetingelserne kræver offentliggørelse, samt de komplette oplysninger om ophavsret og de gældende licensbetingelser findes her: <http://electrolux.opensoftwarerepository.com> (map-pen NIU6).

4.3 Første forvarmning og rengøring

Varm produktet op tomt, før det bruges første gang. Produktet kan afgive ubehagelig lugt og røg. Udluft lokalet.

1. Fjern alt tilbehør og ovnribberne.
2. Åbn menuen, og vælg tilberedningsfunktionen.
3. Displayet viser en pop-up-meddelelse om, at du skal starte forvarmningen.
4. Bekræft for at starte, og følg instruktionerne på displayet.
5. Sluk for produktet, og lad det køle af.
6. Rengør ovnrummet med en mikrofiberklud, varmt vand og et mildt rengøringsmiddel. Sæt tilbehøret og ovnribberne tilbage i ovnen.

4.4 Aktuel tid

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

4.5 Vandets hårdhed

Når du tilslutter produktet til strømforsyningen første gang, skal du indstille vandets hårdhedsgrad. Brug testpapiret, eller kontakt dit vandværk for at kontrollere vandets hårdhedsgrad.

1. Læg testpapiret i vand fra hanen i ca. 1 sek. Brug ikke rindende vand.
2. Ryst testpapiret for at fjerne eventuelt resterende vand.
3. Se efter 1 min vandets hårdhedsgrad på nedenstående tabel.
4. Indstil vandets hårdhedsgrad: Indstillinger / Opsætning / Vandets hårdhed.

Testpapirets farver fortsætter med at ændre sig. Kontrollér vandets hårdhedsgrad inden for 1 min efter testen.

Vandets hårdheds-grad	Testpapir
1 - blødt	 
2 - middelhårdt	
3 - hårdt	
4 - meget hårdt	

5. DAGLIG BRUG

5.1 Menu

Tryk på , eller stryg mod venstre for at åbne menuen.

- Retter
- Funktioner
- Favoritter
- Vedligeholdelsesprogrammer
- Indstillinger

5.2 Funktioner

Standardtilberedningsfunktioner til almindelige behov ved bagning, bl.a. over- og under-varme , grill , varmluft  m.m. Du kan tilberede dine retter traditionelt. Du kan finde flere oplysninger i beskrivelsen af displayet eller i appen.

Listen over funktioner kan variere afhængigt af softwareversionen.

1. Åbn menuen, og vælg: Funktioner.
2. Vælg en tilberedningsfunktion, og juster indstillingerne.
3. Start tilberedningen, og følg instruktionerne på displayet. Du kan tilslutte madlavningstermometeret når som helst før eller under tilberedningen (hvis tilgængeligt). Se Daglig brug, "Madlavningstermometer".
4. ^ - tryk for at justere indstillingerne under tilberedningen.

	Overvarme Intens varme giver hurtig bruning på toppen.
	Undervarme Brun bunden af maden ensartet. God til pizza eller tærte samt til at færdigtilberede kager eller quicher. Forvarm ovnen, og brug den nederste ovnribbe.
	Varmluft 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.
	Varmluft & Undervarme Dejen bages jævnt med en sprød skorpe. God til pizza, quiche, tærte eller pie.
	Over-/Undervarme med blæser Denne funktion er ideel til færdigretter.
	Steamify Matcher den rette mængde damp med den valgte temperatur.
	ProSteam Du får møre resultater og sprød overflade med en kombination af damp og varme. God til grøntsager, sammenkogte retter og kød.
	Fugtig varmluft Få lette og luftige resultater, når du bager. Hold lågen lukket for at holde fugtigheden inde i ovnen.
	Damp Konstant damp for at give sund og smagfuld mad.
	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 hævnings.
	Opfrisk 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 sprøhed, farve og glans, som var de bagt af en professionel bager.
	Langtidstilberedning 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 konservereskrukker 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.
	AirFry Plus Kombinerer damp og varmluft så du får sprøde, saftige og sunde måltider.

Lyset kan slukke automatisk ved en temperatur under 80 °C ved brug af nogle ovnfunktioner.

5.3 Tilberedningsfunktioner med damp

Disse funktioner giver dig mulighed for at bruge varme og damp til at holde måltiderne sprøde og saftige. Brug damp til dampning,

stuvning, let sprød skorpe, bagning og stegning.

Der er to måder at tilberede mad på ved hjælp af dampfunktionerne: ved at indstille temperaturen eller ved at indstille dampniveauet.

 **Steamify** /  **Damp** - indstil temperaturen. Dampniveauet justeres automatisk.

 **ProSteam** - indstil dampniveauet. Temperaturen, der passer til, vil blive vist.

 **AirFry Plus** - Indstil dampniveauet. Temperaturen, der passer til, vil blive vist.

1. Åbn menuen, og vælg: Funktioner.
2. Indstil funktionen til tilberedning med damp. Displayet viser tilgængelige indstillinger.
3. Indstil temperaturen og dampniveauet, hvis det er tilgængeligt.
4. Tryk på: START, og følg anvisningerne på displayet.
5. Tryk på vandtankens låg for at åbne den.
6. Fyld koldt vand i vandbeholderen op til maks.niveauet (ca. 950 ml), indtil tonen lyder, eller meddelelsen vises på displayet. Brug ikke andre væsker. Fyld ikke vandtanken over dens maksimale kapacitet. Der er fare for vandlækage, overløb og møbelskader.
7. Skub vandtanken tilbage til udgangspunktet.

Der kommer damp efter ca. 2 min. Når produktet når op på den indstillede temperatur, lyder der en tone.

8. Når vandtanken løber tør for vand, lyder et signal. Fyld vandtanken op.
9. Tøm vandtanken.

Se venligst Vedligeholdelse og rengøring, Tømning af vandbeholder.

10. Åbn ovnlågen forsigtigt efter tilberedning. Restvand kan kondensere i ovnrummet.
11. Sluk produktet.
12. Når ovnen er blevet kold, skal du rengøre den indvendig med en våd, blød klud.

5.4 Retter

Hjælp til tilberedning foreslår indstillinger til forskellige retter, herunder trin-for-trin vejledning, temperatur og tilberedningstid. Du kan ændre indstillingerne under tilberedningen og vælge din foretrukne tilberedningsmetode, herunder brug af madlavningstermometeret.

Hvilke funktioner, der kan anvendes, afhænger af den valgte ret.

1. Åbn menuen, og vælg .
2. Vælg en madtype og en ret, og følg vejledningen på skærmen.

Når funktionen slutter, skal du kontrollere, om maden er klar. Forlæng tilberedningstiden, hvis det er nødvendigt.

5.5 Tilvalg til forvarmning

Produktet har et antal tilvalg til forvarmning og opvarmning, som giver et optimalt tilberedningsresultat.

- Ingen - konventionel forvarmning af produktet. Den er indstillet som standard og kan bruges med alle tilberedningsfunktioner. Favoritindstillingen kan ændres til en anden type forvarmning.
- Smart - bidrager til at optimere energiforbruget under opvarmning af ovnen sammenlignet med Hurtig.
- Hurtig - forkorter opvarmningstiden. Den er kun bruges sammen med nogle af funktionerne.

5.6 Timer

1. Vælg tilberedningsfunktion, og indstil temperatur.
2. Tryk på: 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.

Sluthandling



Lydsignal - til indstilling af nedtælling. Når timeren har talt ned, lyder signalet.



Lydsignal og stop tilberedn. - til indstilling af nedtælling. Når timeren stopper, lyder signalet, og tilberedningen stopper.



Kun pop-op besked - når tiden er gået, vises meddelelsen på displayet.

Timeren kan bruges uafhængigt, også når ovnen ikke er i brug.

Nogle urfunktioner er muligvis ikke tilgængelige sammen med visse tilberedningsfunktioner.

Tryk på +5 min. for at forlænge tilberedningstiden.

Udskudt start

Du kan udskyde tilberedningens start og/eller afslutning.

1. Vælg tilberedningsfunktion, og juster indstillingerne.
2. Tryk på ***.
3. Tryk på: 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.

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.

5.7 Favoritter

Denne funktion er kun tilgængelig for udvalgte modeller.

Du kan gemme op til 20 af dine favoritindstillinger, f.eks. ovnfunktioner og retter.

For at gemme en indstilling skal du vælge den ønskede indstilling og trykke på .

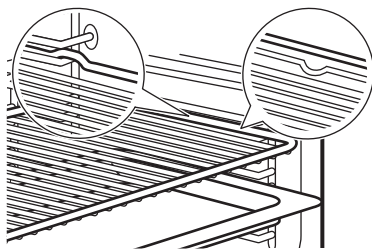
5.8 Tilbehør



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.

Indsæt tilbehøret (trådhylden/bagepladen) mellem styreskinneerne på hyldeholderen. Sørg for, at hylden berører ovnens bagvæg. En lille fordybning foroven øger sikkerheden og forhindrer, at hylden vipper. Kanten omkring hylden forhindrer, at kogegrejet glider ned af hylden.



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

Hvis din grillrist har et trin, skal du placere den mod indersiden af ovnens forside.

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.

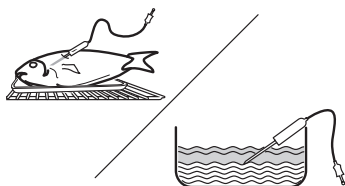
5.9 Madlavningstermometer

Det måler temperaturen i maden.

Der skal indstilles to temperaturer:

- °C - ovntemperatur. Den skal være mindst 25°C højere end madlavningstermometerets temperatur.
-  - temperaturen på madlavningstermometeret.

1. Vælg en tilberedningsfunktion i menuen: Funktioner eller en ret i menuen: Retter.
2. Indstil ovntemperaturen og tilberedningstiden, hvis det er nødvendigt.
3. Bekræft indstillingerne, og start madlavningen.
4. Indfør spidsen af madlavningstermometeret til midten af det tykkeste sted på kødet eller fisken. I gryderetter skal du placere spidsen af madlavningstermometeret præcis i midten og holde den stabil i en fast ingrediens. Sørg for, at spidsen ikke berører bunden af bageformen.



5. Sæt maden i ovnen.

6. Sæt madlavningstermometeret i stikket inde i ovnen. Der henvises til Produktbeskrivelse.

Displayet viser madlavningstermometerets aktuelle temperatur.

7. $\wedge$ - tryk for at justere indstillingerne.
8. Vælg Madlavningstermometer kort for at indstille kernetemperatur eller den foretrukne funktion:
 - Lydsignal - når maden når den indstillede kernetemperatur, lyder et signal.
 - Lydsignal og stop tilberedn. - når maden når den indstillede kernetemperatur, lyder et signal, og tilberedningen stopper.
9. Bekræft indstillingerne.
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 tilberedningsfunktionen.
12. Tag madlavningstermometeret ud af stikket, og tag retten ud af ovnen.

5.10 Børnesikring

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

1. Åbn menuen.
2. Vælg: Indstillinger / Præferencer / Børnesikring.

Børnesikring er aktiveret. For at aktivere brugen af produktet skal du trykke på kodebogstaverne i alfabetisk rækkefølge.

6. TIPS OG RÅD

6.1 Anbefalinger til tilberedning

Tabellernes temperaturer og tilberedningstider er kun vejledende. De afhænger af opskrifterne samt kvaliteten og mængden af de anvendte ingredienser. Hvis du ikke kan finde indstillingerne til en bestemt opskrift, kan du prøve at finde en, der ligner.

Tæl ovnribberne fra bunden af ovnen.

Symboler anvendt i tabellerne:

	Fødevaretype
	Tilberedningsfunktion
$^{\circ}\text{C}$	Temperatur
	Vægt (kg)
	Ovnribbe
	Tilberedningstid (min)
	Yderligere oplysninger

6.2 Fugtig varmluft

Følg forslagene i nedenstående tabel for at opnå de bedste resultater. Brug en bageplade eller en drypbakke.

	$^{\circ}\text{C}$		
Søde boller, 16 stk.	180	2	25 - 35
Roulade	180	2	15 - 25
Fisk, hel, 0,2 kg	180	3	15 - 25
Småkager, 16 stk.	180	2	20 - 30
Makroner, 24 stk.	160	2	25 - 35
Muffins, 12 stk.	180	2	20 - 30
Madtærte, 20 stk.	180	2	20 - 30
Småkager af mørdej, 20 stk.	140	2	15 - 25
Små tærter, 8 stk.	180	2	15 - 25

6.3 Information til testinstitutter

Tests i overensstemmelse med EN 60350-1, IEC 60350-1.

Brug funktionen: ProSteam, niveau: Fuld damp.

		$^{\circ}\text{C}$		
Broccoli				
0,3	3	100	8 - 9	1) 2) 3)
maks.	3	100	10 - 11	2) 3) 4)

		°C		
---	---	----	---	---

Ærter, frosne

2 x 1,5 2 og 4 100 - 5) 3) 6)

- 1) Brug 2/3 Gastronorm damp sæt, perforeret.
- 2) Forvarm produktet, indtil den indstillede temperatur er nået, ved hjælp af indstillingen: Forvarmning / Ingen. Brug ikke: Forvarmning / Hurtig og Smart.
- 3) Placer bagepladen på første ovnribbe med hældningen mod ovnens bagvæg.
- 4) Brug en perforeret beholder i overensstemmelse med IEC 60350-1.
- 5) Brug 2 stk. 2/3 Gastronorm damp sæt, perforeret.
- 6) Tilbered maden, indtil temperaturen på det koldeste punkt når 85°C.

Yderligere dampopskrifter

		°C		
---	---	----	---	---

Dampning af en kombineret ret (2 portioner)

 1) 1 og 4 100 40 2) 3) 4) 5)

Karamelbudding (6 portioner)

 6) 2 90 35 - 45 7)

Æggecreme

 1) 2 85 35 - 45 8)

Franskrød



2 180 40 - 50 9)

 10)

Kylling

		°C		
---	---	----	---	--

 11) 2 200 60 - 70 12) 13)

- 1) Indstil niveau: Fuld damp.
- 2) 40 min for kartofler, 8 - 10 min for laks, 10 - 12 min for broccoli
- 3) Brug en 1/2 Gastronorm dampgryde (perforeret) til kartofler og broccoli og en 1/2 Gastronorm dampgryde (ikke perforeret) til laks.
- 4) Stil laks på ovnribbe 2 og kartofler og broccoli på ovnribbe 4.
- 5) Stil rettens bestanddele i ovnen en ad gangen på det rigtige tidspunkt, så alt er færdigt tilberedt samtidigt. Du kan tilberede to portioner på samme tid.
- 6) Indstil niveau: Fugtighed Høj.
- 7) Runde porcelænskåle på ovnrister.
- 8) Brug 1/2 Gastronorm damp sæt, ikke perforeret.
- 9) Anbring bagepladen med hældningen mod ovnens bagvæg.
- 10) Indstil niveau: Fugtighed Lav. Brug kun funktionen ProSteam, hvis funktionen Brød ikke kan vælges.
- 11) Indstil niveau: Fugtighed Lav.
- 12) Brug Grillrist.
- 13) Placer bagepladen på første ovnribbe til at opsamle dryppende fedt.

6.4 Information til testinstitutter

Tests i overensstemmelse med EN 60350-1, IEC 60350-1.

	°C			
---	----	---	---	--

Små kager i form, 20 stk./plade

 160 25 - 35 3 1)2)

 160 25 - 35 3 1)2)

 150 30 - 40 2 og 4 1)2)3)

Fedtfattig sandkage

 160 40 - 55 2 2)4)

 180 25 - 35 1 2)4)

 160 45 - 55 1 og 3 2)5)

Æbletærte

 160 70 - 90 3 4)6)

 180 80 - 100 3 4)6)

	°C			
Toast				

	230	1 - 5	4	2)4)7)
--	-----	-------	---	--------

- 1) Placer bagepladen med den skrå kant mod lågen.
- 2) Forvarm produktet, indtil den indstillede temperatur er nået, ved hjælp af indstillingen: Forvarmning / Ingen. Brug ikke: Forvarmning / Hurtig og Smart.
- 3) Brug en universalgryde på fjerde ovnrille.
- 4) Brug Grillrist.
- 5) Brug en grillrist med en bageplade nedenunder. Placer bagepladen med den skrå kant mod lågen.
- 6) 2 bageforme placeret diagonalt (Ø 20 cm). Den højre skal placeres længere fremme end den venstre.
- 7) Ifølge: IEC 60350-1:2016 og IEC 60350-1:2023.

Yderligere opskrifter

		°C		
Marengs				

	3	100	90 - 180	1)2)3)
--	---	-----	----------	--------

	3	100	90 - 180	1)2)3)
--	---	-----	----------	--------

- 1) Placer bagepladen med den skrå kant mod lågen.
- 2) Brug bagepapir.
- 3) Forvarm produktet, indtil den indstillede temperatur er nået, ved hjælp af indstillingen: Forvarmning / Ingen. Brug ikke: Forvarmning / Hurtig og Smart.

7. VEDLIGEHOLDELSE OG RENGØRING

7.1 Bemærkninger om rengøring

- Brug en rengøringsopløsning til metaloverflader.
- Brug et specialmiddel til rengøring af ovne til at fjerne fastsiddende snavs.
- Brug det flydende afkalkningsmiddel, som producenten anbefaler, til at fjerne kalkaflejringer.
- Lad ikke mad stå i produktet i længere tid end 20 minutter.
- Tilbehøret må ikke vaskes i opvaskemaskinen.

7.2 Fjernelse af ovnrubber

1. Kontrollér, at produktet er koldt.
2. Træk forsigtigt ovnrubberne opad og ud af den forreste lås.
3. Træk forsiden af ovnrubben væk fra sidevæggen.
4. Træk ovnrubberne ud af den bagerste lås.
5. Sæt ovnrubber tilbage til den oprindelige position. Gentag trinnene i omvendt rækkefølge.

Hvis teleskopskinnerne medfølger, skal tappene vende fremad.

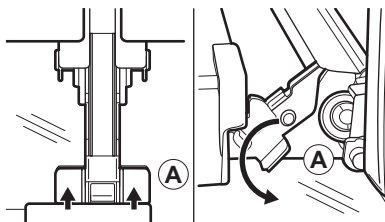
7.3 Vedligeholdelsesprogrammer

Damprengøring	Dette program rengør ovnen, når den er let snavset. Dampen blødgør fedt eller rester, hvilket gør den nemmere at rengøre.
---------------	---

Afkalkning	Rengøring af dampkredsløbet for kalk.
Tømning af vandbeholder	Fremgangsmåde til fjernelse af det resterende vand fra vandtanken efter brug af dampfunktionerne.
Tørring	Tørring af ovnrummet for kondensvand efter brug af dampfunktionerne.
Rensning	Skylning og rengøring af dampkredsløbet efter hyppig brug af dampfunktionerne.

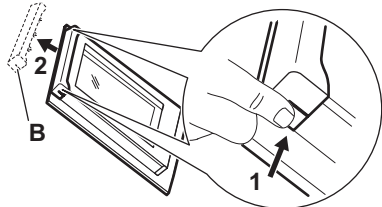
7.4 Afmontering og montering af dør

1. Kontrollér, at produktet er koldt.
2. Åbn lågen helt.
3. Tryk låsegrebene A på lågens to hængsler ind.



4. Luk lågen delvist, indtil den stopper, og løft den derefter af hængslerne. Vær forsigtig! Lågen er tung.

5. Læg lågen på en blød klud på et stabilt underlag.
6. Hold fast i listen **B** i begge sider af lågens overkant, og tryk indad, for at frigøre låsen.



7. Træk lågelisten fremad, og tag den ud.
8. Løft glaspanelerne i den øverste kant ét ad gangen, og fjern dem fra skinnen. Håndter forsigtigt glasset, især omkring frontpanelets kanter. Glasset kan gå i stykker.
9. Rengør ovnglasset med vand og sæbe. Tør ovnglasset forsigtigt. Glaspanelerne må ikke komme i opvaskemaskinen.

Udfør ovennævnte trin i omvendt rækkefølge efter rengøring.

Sørg for, at ovnglasset er placeret i den rigtige position, da lågens overflade ellers kan blive overophedet.

7.5 Udskiftning af belysning

Tag produktets stik ud af stikkontakten, og vent indtil produktet er kølet.

Udskift pæren med en passende 300°C varmefast pære.

Toplampe

1. Drej glasdækslet for at fjerne det.
2. Fjern metalringen og rengør glasdækslet.
3. Udskift pæren.
4. Fastgør metalringen til glasdækslet og installer den.

Sidelampe

1. Fjern venstre ovnribbe for at få adgang til lyset.
2. Brug en Torx 20-skruetrækker til at fjerne dækslet.
3. Rengør glasdækslet.
4. Udskift pæren.
5. Monter metalrammen og forseglingen. Spænd skruerne.
6. Monter venstre ovnribbe.

8. FEJLFINDING

Kontakt din forhandler eller et autoriseret servicecenter, hvis du ikke selv kan løse problemet. Serviceoplysninger er angivet på mærkepladen, som er placeret foran på rammen. Det er synligt, når du åbner lågen. Mærkepladen må ikke fjernes.

Hvis displayet viser en fejlkode, der ikke findes nedenfor, skal du slå sikringen i boligen fra og slå den til igen for at genstarte produktet. Kontakt et autoriseret servicecenter, hvis fejlkoden forekommer igen.

Du kan ikke aktivere eller betjene produktet. - Produktet er ikke sluttet til strømforsyningen, eller det er tilsluttet forkert.

Produktet bliver ikke varmt.

- Uret er ikke indstillet.
- Funktionslås er aktiveret.
- Automatisk slukning er aktiveret.
- Børnesikring er aktiveret.
- Demo Mode er aktiveret - deaktiveringskode: 2468.

Pæren lyser ikke. - Pæren er sprunget. Udskift pæren.

Lyset er slukket. - Fugtig varmluft er aktiveret.

① Ved strømafbrydelse stopper rengøringsringen altid. Gentag rengøringsringen, hvis den afbrydes af strømafbrydelse.

Der er et problem med det trådløse netværks signal. - Kontroller, om din mobilenhed er tilsluttet det trådløse netværk. Kontrolér dit trådløse netværk og router. Genstart routeren.

Der er installeret en ny router, eller route-rens konfiguration er ændret. - Konfigurer produktet og mobilenheden igen.

Det trådløse netværks signal er svagt. - Flyt routeren så tæt på produktet som muligt.

Det trådløse signal forstyrres af en mikrobølgeovn, der er placeret tæt på produktet. - Sluk for mikrobølgeovnen. Undgå at bruge en mikrobølgeovn og fjernbetjent tilstand på produktet på samme tid. Mikrobølger forstyrrer WiFi signalet.

F102 — lågen er ikke helt lukket, eller lågelåsen er gået i stykker. Luk lågen. Sluk og tænd for ovnen.

F111 — Madlavningstermometer er ikke sat rigtigt i stikkontakten. Sæt Madlavningstermometer helt ind i stikkontakten.

F240, F439 - touch felterne på displayet virker ikke korrekt. Rengør displayets overflade. Sørg for, at der ikke er snavs på touch felterne.

F601 — der er et problem med WiFi-signalet. Kontrollér din netværksforbindelse. Se ven-

ligst Før første anvendelse, "Trådløs forbindelse".

F604 — den første forbindelse til WiFi mislykkedes. Sluk og tænd for ovnen og prøv igen. Se venligst Før første anvendelse, "Trådløs forbindelse".

F908 - produktets system kan ikke oprette forbindelse til betjeningspanelet. Sluk og tænd for ovnen.

F602, F603 — WiFi er ikke tilgængelig. ¹⁾ Sluk og tænd for ovnen.

9. ENERGIFORBRUG

9.1 Produktblad og produktinformation i henhold til forordning (EU) nr. 65/2014 og (EU) nr. 66/2014

Leverandørens navn		
Identifikation af model	EOB9S3XH	944032174
	EOB9S3XT	944032178
	KOBAS3XH	944032175
	KOBAS3XT	944032176
	LOB9S3XZ	944032153
	Y9SOB3XH	944032182
Energieffektivitetsindeks	61.9	
Energieffektivitetsklasse	A++	
Energiforbrug med en standardmængde, almindelig tilstand	1.09 kWh/cyklus	
Energiforbrug med en standardmængde, blæsertungen tilstand	0.52 kWh/cyklus	
Antal ovnrum	1	
Varmekilde	Elektricitet	
Volumen	70 l	
Type ovn	Indbygningsovn	
Vægt	EOB9S3XH	35.5 kg
	EOB9S3XT	36.0 kg
	KOBAS3XH	36.0 kg
	KOBAS3XT	36.0 kg
	LOB9S3XZ	35.5 kg
	Y9SOB3XH	36.0 kg

Apparat testet i overensstemmelse med: EN IEC 60350-1.

9.2 Informationskrav i henhold til forordning (EU) nr. 2023/826

Strømforbrug i standby	0,8 W
Strømforbrug i netværksstandby	2,0 W
Maksimal tid, det tager produktet automatisk at nå strømbesparende tilstand	20 min

Apparat testet i overensstemmelse med: EN 50564, EN 63474.

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

9.3 Tips til optimering

- Hold lågen lukket under tilberedningen, og undgå at åbne den ofte.
- Hold dørpakningen ren og sørg for, at den sidder godt fast.
- Brug køkkengrej i metal eller et mørkt, ikke-reflekterende materiale .
- Spring forvarmningen over, medmindre den er nødvendig.
- Ved bagning af flere retter bør intervallet mellem bagingerne være så kort som muligt.
- Brug om muligt ovnfunktioner med blæser for at spare energi (kun udvalgte modeller).
- Brug restvarme til at holde maden varm. Sænk produktets temperatur til mindst 3 - 10 min, før tilberedningen afsluttes.
- Sluk lampen under tilberedningen, medmindre det er nødvendigt, at den er tændt.

¹⁾ Hvis en af disse fejl opstår, vil resten af ovnfunktionerne fortsætte med at virke som normalt.

- Fugtig varmluft (kun udvalgte modeller) - Denne funktion blev brugt til at opfylde kravene til energieffektivitetsklasse og Ecodesign (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 kan køre under optimale betingelser. Når du bruger denne funktion, slukkes ovenlyset automatisk. I nogle modeller tager det 30 sek.
- Sluk for WiFi, når det er muligt. Der henvises til Før første anvendelse.
- Automatisk slukning - Af sikkerhedsmæssige årsager slukker produktet automatisk efter et vist stykke tid, hvis ovnfunktionen er aktiveret, og ingen indstillinger ændres. Indstil tilberedningstiden, hvis en tilberedningsfunktion skal køre i længere tid.
 - 12,5 t: 30-115 °C
 - 8,5 t: 120-195 °C
 - 5,5 t: 200-245 °C
 - 3 t: 250 - maks. °C

10. MILJØHENSYN

Genbrug materialer med symbolet . Læg emballagen i relevante beholdere for at genbruge den. Hjælper med at beskytte miljøet og folkesundheden ved at genbruge affald fra elektriske og elektroniske apparater. Bortskaf

ikke apparater, der er markeret med symbolet  med husholdningsaffaldet. Returnér produktet til din lokale genbrugsplads eller kontakt dit kommunale kontor.

SUOMI

1. TURVALLISUUSTIEDOT.....	17
2. TURVALLISUUSOHJEET.....	19
3. TUOTTEEN KUVAUS.....	21
4. ENNEN ENSIKÄYTTÖÄ.....	21
5. PÄIVITTÄINEN KÄYTTÖ.....	23
6. NEUVOJA JA VINKKEJÄ.....	26

7. HUOLTO JA PUHDISTUS	28
8. VIANMÄÄRITYS.....	29
9. ENERGIA TEHO KUUS.....	30
10. YMPÄRISTÖNSUOJELUNÄKÖKOHTIA	31

Oikeus muutoksiin pidätetään.

1. TURVALLISUUSTIEDOT

Lue mukana toimitetut ohjeet huolellisesti ennen laitteen asennusta ja käyttöä. Valmistaja ei ole vastuussa väärästä asennuksesta tai käytöstä johtuvista vammoista tai vahingoista. Säilytä ohjeet aina turvallisessa ja helposti saatavilla olevassa paikassa myöhempää käyttöä varten.

1.1 Lasten ja taitamattomien henkilöiden turvallisuus

- 8-vuotiaat ja sitä vanhemmat lapset sekä henkilöt, joilla on fyysisiä, aisteihin liittyviä tai henkisiä rajoitteita tai puutteellinen kokemus tai tuntemus, voivat käyttää tätä laitetta vain, jos

heitä valvotaan tai ohjataan laitteen turvallisessa käytössä ja jos he ymmärtävät käyttöön liittyvät vaarat.

Tuote on pidettävä alle 8-vuotiaiden lasten ja erittäin laajoista ja monimutkaisista toiminnallisista rajoitteista kärsivien henkilöiden ulottumattomissa, ellei heitä valvota jatkuvasti.

- Lapsia on valvottava, jotta he eivät leiki laitteella tai mobiililaitteilla, joissa on sovellus.
- Pidä pakkaukset lasten ulottumattomissa ja hävitä ne asianmukaisesti.
- VAROITUS: Uuni ja sen näkyvissä olevat osat kuumenevat käytön aikana. Pidä lapset ja lemmikit kaukana keittotasosta käytön ja jäähdytyksen aikana.
- Aktivoi lapsilukkojärjestelmä, jos sellainen on saatavilla.
- Lapset eivät saa puhdistaa tai huoltaa laitetta ilman valvontaa.

1.2 Yleinen turvallisuus

- Tämä laite on tarkoitettu ainoastaan ruoanlaittoon.
- Tämä laite on suunniteltu yhden kotitalouden kotitalouskäyttöön sisätiloissa.

- Tätä laitetta voi käyttää toimistoissa, hotellihuoneissa, aamiaismajoituspaikoissa, maatilamajoituspaikoissa ja muissa samantyyppisissä majoitustiloissa, joissa kyseinen käyttö ei ylitä keskimäärisiä kotitalouskäytön tasoja.
- Älä käytä laitetta ennen kuin se on asennettu kalusteeseen.
- Irrota laite sähköverkosta ennen huoltotoimenpiteiden suorittamista.
- Jos virtajohto vaurioituu, sen saa vaihtaa vain valmistaja, valtuutettu huoltoliike tai vastaava ammattitaitoinen henkilö, jotta vältetään sähköriskeiltä.
- VAROITUS: Varmista, että laite on kytketty pois päältä ennen kuin ryhdyt vaihtamaan lamppua välttääksesi sähköiskun vaaran.
- VAROITUS: Uuni ja sen näkyvissä olevat osat kuumenevat käytön aikana. Vältä koskettamasta lämpövastuksia tai laitteen sisätilan pintoja.
- Käytä suojakäsineitä poistaessasi varusteita tai uuni-
vuokkia tai asettaessasi niitä laitteen sisälle.

- Käytä ainoastaan tähän laitteeseen suositeltua pais-
tolämpömittaria.
- Laitetta ei saa asentaa ka-
lusteoven taakse, jotta se ei
ylikuumenisi.
- Poista hyllytyet vetämällä
ensin hyllytuen etuosa ja
sitten takaosa irti sivusei-
nistä. Asenna kannattimet
päinvastaisessa järjestyk-
sessä.
- Laitteen puhdistuksessa ei
saa käyttää höyrypesuria.
- Älä käytä hankausaineita
tai teräviä metallikaapimia
lasiluukun puhdistamises-
sa, sillä ne voivat naarmut-
taa pintaa, mistä voi olla
seurauksena lasin särkymi-
nen.

2. TURVALLISUUSOHJEET

2.1 Installation

VAROITUS!

Laitteen asennuksen ja liitännät saa suo-
rittaa vain ammattitaitoinen henkilö.

- Poista kaikki pakkausmateriaalit.
- Vaurioitunutta laitetta ei saa asentaa tai
käyttää.
- Noudata verkkosivuiltamme olevia
asennusohjeita.
- Ole varovainen siirtäessäsi laitetta, sillä se
on painava. Käytä aina suojakäsineitä ja
suojaavia jalkineita.
- Älä koskaan vedä laitetta sen kahvasta
kiinni pitäen.
- Laite on asennettava turvalliseen ja
sopiivaan paikkaan, joka täyttää
asennusvaatimukset.
- Noudata mainittuja vähimmäisetäisyyksiä
muihin laitteisiin ja kalusteisiin.
- Ennen laitteen asentamista varmista, että
se on vaakasuorassa ja että ovi avautuu
esteettä.
- Laite on varustettu sähkötoimisella
jäähdytysjärjestelmällä. Sitä on käytettävä
sähkösyötöllä.

2.2 Sähkökytkentä

VAROITUS!

Tulipalon ja sähköiskun vaara.

- Varmista, että arvokilvessä olevat
parametrit ovat verkkovirtalähteen
sähköarvojen mukaisia.
- Laite on maadoitettava. Käytä aina
asianmukaisesti asennettua
sähköiskusuojausta pistorasia.
- Älä käytä monipistokesovittimia ja
jatkojohtoja.
- Vältä verkkopistokkeen ja -kaapelin
vahingoittumista. Jos ne on vaihdettava,
se on tehtävä valtuutetussa
huoltoliikkeessämme.
- Älä anna virtajohtojen koskettaa laitteen
luukkaa tai joutua luukun tai laitteen
alapuolella olevan asennustilan lähelle,
varsinkaan laitteen ollessa toiminnassa tai
luukun ollessa kuuma.
- Jännitteisten ja eristettyjen osien suoja on
kiinnitettävä niin tukevasti, ettei niiden
irrotus onnistu ilman työkaluja.
- Kytke virtapistoke verkkopistorasiaan
vasta asennuksen lopuksi. Varmista pääsy
verkkovirtapistokkeeseen asennuksen
jälkeen.
- Jos verkkopistorasia on löysä, älä kytke
verkkopistoketta.
- Älä irrota pistoketta pistorasiasta
virtajohdosta vetämällä. Vedä aina
verkkopistokkeesta.
- Käytä asianmukaisia eristyslaitteita:
linjasuojasulakkeita, sulakkeita
(ruuvattavat sulakkeet oistettuina
pidikeestä), maavuotolaukaisimia ja
kontaktoreita.
- Sähköasennuksessa on oltava mukana
erotuslaite, joka sallii sinun irrottaa laitteen

verkosta kaikilta navoilta, ja jossa koskettimien avautumisvälin on oltava vähintään 3 mm.

- Laitteen mukana toimitetaan päävirtajohto ja pääpistoke.

2.3 Valitse

VAROITUS!

Henkilövahinkojen, palovammojen ja sähköiskujen tai räjähdysvaara.

- Tähän laitteeseen ei saa tehdä muutoksia.
- Varmista, että tuuletusaukoissa ei ole tukoksia.
- Laitetta ei saa jättää päälle valvomatta.
- Kytke laite pois päältä jokaisen käyttökerran jälkeen.
- Ole varovainen avatessasi laitteen luukkuu käytön aikana, sillä sisältä voi vapautua kuumaa ilmaa ja helposti syttyviä seoksia alkoholipohjaisista aineksista.
- Älä käytä laitetta, jos kätesi ovat märät tai jos laite on kosketuksessa veteen.
- Älä kohdista painetta avoimeen oveen.
- Älä käytä laitetta työtasona tai tavaroiden säilytystasona.
- Älä käsittele mitään kipinöivää tai avotulta laitteen lähellä luukun ollessa auki.
- Käytä vain säilöntään hyväksyttyjä laseja ja purkkeja.
- Älä sijoita syttyviä esineitä laitteen lähelle.
- Älä jaa Wi-Fi-salasanaasi muille.

VAROITUS!

Laitteen vaurioitumisen vaara.

- Estä emalipinnan vaurioituminen tai haalistuminen:
 - Älä laita uuniastioita tai esineitä suoraan uunin pohjalle.
 - Älä laita alumiinifoliota suoraan uunin pohjalle.
 - Älä laita vettä suoraan kuumaan laitteeseen.
 - Älä jätä kosteita annoksia ja ruokia laitteeseen kypsennyksen jälkeen.
 - Ole varovainen poistaessasi tai asentaessasi lisävarusteita.
- Emalin tai ruostumattoman teräksen värimuutokset eivät vaikuta laitteen suorituskykyyn.
- Käytä syvää pannua kosteille kakuille, koska hedelmämehut voivat jättää pysyviä tahroja.
- Laitteen luukku on pidettävä suljettuna käytön aikana.

- Jos laite on asennettu huonekalupaneelin taakse, älä sulje paneelia käytön aikana tai ennen kuin laite on täysin jäähtynyt, jotta lämpö ja kosteus eivät vahingoita kalustetta.
- Lisätietoa tämän tuotteen sisällä olevista lamputa sekä erikseen myytävistä varalampuista: Kyseiset lamput on suunniteltu kestämään kodinkoneiden vaativia fyysisiä olosuhteita (esim. lämpötila, värinä, kosteus) tai ne on tarkoitettu antamaan tietoa laitteen toimintatilasta. Niitä ei ole tarkoitettu muihin käyttötarkoituksiin eivätkä ne sovi huoneiden valaisemiseen.
- Tämä tuote sisältää valonlähteen, jonka energiatehokkuusluokkaa on G.
- Käytä ainoastaan ominaisuuksiltaan samanlaisia lamppeja.
- Laitteen korjaukseen liittyvissä asioissa tulee ottaa yhteyttä valtuutettuun huoltoliikkeeseen. Ainoastaan alkuperäisiä varaosia saa käyttää.

2.4 Hoito ja puhdistus

VAROITUS!

Henkilövahinkojen, tulipalon tai laitteen vaurioitumisen vaara.

- Sammuta laite ja irrota se pistorasiasta ennen huoltoa.
- Varmista, että laite on täysin jäähtynyt, jotta lasipaneelit eivät mene rikki. Jos luukun lasipaneelit ovat vaurioituneet, ota yhteyttä valtuutettuun huoltoliikkeeseen, joka voi vaihtaa ne.
- Ole varovainen, kun irrotat luukkuu laitteesta. Se on painava.
- Puhdista ja kuivaa laite, sen sisäosat ja tarvikkeet jokaisen käytön jälkeen höyryn kondensoitumisen, korroosion ja pintojen kulumisen estämiseksi.
- Tarkista tuote säännöllisesti mahdollisten vaurioiden varalta, jotka voivat tehdä siitä elintarvikekäyttöön sopimattoman. Tällaisia vaurioita voivat olla esimerkiksi halkeamat, kohoumat, pintakerroksen irtoaminen, kutistuminen, tahmeus, korrosio tai muut näkyvät muutokset rakenteessa tai ulkonäössä. Noudata puhdistus- ja hoito-ohjeita, jotta tuotteen laatu ei heikkene.
- Käytä mikrokuilituliinaa, lämmintä vettä ja neutraaleja pesuaineita laitteen ja tarvikkeiden puhdistukseen. Älä käytä hankaavia tuotteita tai sieniä, liuottimia tai teräväreunaisia tai metalliesineitä.

- Noudata pakkauksen turvallisuusohjeita uunisuihketta käyttäessäsi.

Höyrykypsennys

- Purkautuva höyry voi aiheuttaa palovammoja:
 - Avaa uunin luukku varoen toiminnon ollessa aktivoitu. Höyryä voi vapautua.
 - Avaa laitteen luukku varovasti höyrykypsennyksen jälkeen.

2.5 Hävittäminen

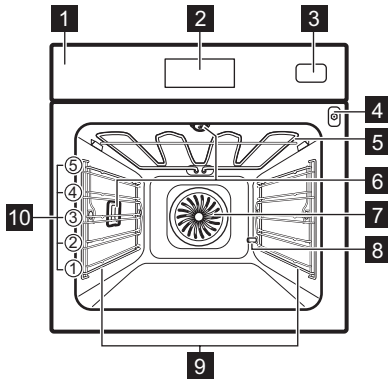
⚠ VAROITUS!

Loukkaantumisen tai tukehtumisen vaara.

- Kysy tietoja laitteen oikeaoppisesta hävittämisestä paikalliselta viranomaiselta.
- Irrota laite verkkovirrasta, katkaise sähköjohto ja hävitä se.

3. TUOTTEEN KUVAUS

3.1 Yleiskatsaus



- 1 Käyttöpaneeli
- 2 Näyttö
- 3 Vesisäiliö
- 4 Paistolämpömittarin pistorasia
- 5 Lämpövastus
- 6 Lamppu
- 7 Puhallin
- 8 Kalkinpoistoputken ulostuloaukko
- 9 Pellinkannatin, irrotettava

10 Kannatintaso

3.2 Näyttö

Näyttö on täysin interaktiivinen ja vieritettävä. Se on jaettu selkeisiin osioihin, joiden kautta pääsee erilaisiin kypsennystoimintoihin ja ruokalajeihin. Se näyttää myös kulloisenkin toimintatilan. Voit siirtyä vasemmalle tai oikealle pyyhkäisemällä näyttöä.



Käynnistä ja sammuta laite painamalla pitkään.



Lisätoimintojen kytkeminen toimintaan ja pois päältä.



Nykyisten asetusten tallentaminen kohteessa: Suosikit.



Laite on lukittu.



Wi-Fi-yhteys -yhteys on kytketty päälle.



Etäohjaus on kytketty toimintaan.



Vesisäiliö on tyhjä.



Vesisäiliö on täytetty puoleen väliin.



Vesisäiliö on täynnä.

4. ENNEN ENSIKÄYTTÖÄ

4.1 Langaton yhteys

Laite mahdollistaa Wi-Fi-verkkoyhteyden ja mobiililaitteiden yhdistämisen. Voit vastaanottaa ilmoituksia sekä hallita ja valvoa laitetta mobiililaitteesta.

Tarvitset laitteen yhdistämiseksi:

- langaton verkko Internet-yhteydellä

- samaan langattomaan verkkoon yhdistetyn mobiililaitteen.

1. Lataa sovellus skannaamalla käyttöoppaan takakannessa oleva QR-koodi. Voit myös ladata sovelluksen suoraan sovelluskaupasta.
2. Noudata sovelluksen perehdytysohjeita.
3. Käynnistä laite.

- Siirry valikkoon painamalla < ja pyyhkäisemällä vasemmalle. Valitse: Asetukset / Yhteysasetukset.
- Paina kytkeäksesi päälle tai pois päältä: Wi-Fi-yhteys.

Laitteen langaton moduuli käynnistyy 90 s kuluessa.

Taajuus	2.4 GHz WLAN : 2400 - 2483.5 MHz
	Bluetooth : 2400 - 2483.5 MHz
Enimmäisteho	2.4 GHz WLAN : EIRP < 20 dBm (100 mW)
	Bluetooth : EIRP < 20 dBm (100 mW)
Protokolla	2.4 GHz WLAN : IEEE 802.11bgn

① Kun laite on yhdistetty sovellukseen, se voi vastaanottaa tärkeitä ohjelmistopäivityksiä. Nämä päivitykset voivat sisältää uusia ominaisuuksia, muokata olemassa olevia toimintoja ja kuvakkeita, korjata mahdollisia ongelmia ja parantaa ohjelmiston yleistä suorituskykyä. Voit tarkistaa asennetun ohjelmistoversion asetukset-kortista.

4.2 Ohjelmistolisenssit

Tämän tuotteen ohjelmisto sisältää komponentteja, jotka perustuvat ilmaisiin ja avoimen lähdekoodin ohjelmistoihin. Electrolux ilmoittaa kiitollisena hyödyntäneensä avoimen ohjelmiston ja robotiikkayhteisöjen panosta kehityshankkeessa.

Jos haluat käyttää näiden ilmaisten ja avoimen lähdekoodin ohjelmistojen komponentteja, joiden käyttöoikeusehdot edellyttävät julkaisemista, ja nähdä niiden kaikki tekijänoikeustiedot ja sovellettavat käyttöoikeusehdot, käy sivustolla <http://electrolux.opensource-repository.com> (kansio NIU6).

4.3 Alkukuumennus ja puhdistus

Esikuumenna tyhjä laite ennen ensimmäistä käyttökertaa. Laite voi aiheuttaa epämiellyttävää hajua ja savua. Tuuleta huone.

- Poista kaikki lisävarusteet ja hyllytuet.
- Avaa valikko ja valitse kypsennystoiminto.

- Näyttöön tulee ponnahdusviesti, joka kehottaa aloittamaan esilämmityksen.
- Vahvista käynnistys ja noudata näytöllä näkyviä ohjeita.
- Sammuta laite ja anna sen jäähtyä.
- Puhdista uunin sisäosa mikrokuituliinalla, lämpimällä vedellä ja miedolla pesuaineella. Laita lisävarusteet ja hyllytuet paikoilleen.

4.4 Kellonaika

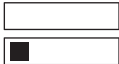
- Käynnistä laite.
- Paina Asetukset / Käyttöönottoasetukset / Kellonaika.
- Aseta aika.
- Paina OK.

4.5 Veden Kovuus

Kun kytket laitteen sähköverkkoon, sinun on asetettava veden kovuuden taso. Käytä testi-luskaa tai ota yhteyttä paikalliseen vesi-yhtiöön tarkastaaksesi veden kovuuden.

- Aseta testiluska hanaveteen noin 1 s ajaksi. Älä käytä juoksevaa vettä.
- Ravista testiluskasta jäljellä olevan veden poistamiseksi.
- Tarkista yhden min kuluttua veden kovuus alla olevasta taulukosta.
- Aseta vedenkovuus: Asetukset / Käyttöönottoasetukset / Veden Kovuus.

Testiluskan värit muuttuvat edelleen. Tarkista veden kovuus 1 minuutin kuluessa min testauksen jälkeen.

Vedenkovuuden taso	Testiluska
1 – pehmeä	
2 – kohtalaisen kova	
3 – kova	
4 – erittäin kova	

5. PÄIVITTÄINEN KÄYTTÖ

5.1 Valikko

Siirry valikkoon painamalla  ja pyyhkäisemällä vasemmalle.

- Ruuat
- Toiminnot
- Suosikit
- Kunnossapito-ohjelmat
- Asetukset

5.2 Toiminnot

Tavalliset kypsennystoiminnot tyypillisiin leivontatarpeisiin, mukaan lukien ylä- ja alalämpö , grilli , kiertoilma  ja paljon muuta. Voit valmistaa ruokasi perinteisellä tavalla. Katso lisätietoja näytön kuvauksesta tai sovelluksesta.

Toimintoluettelo voi vaihdella ohjelmistoversi-
on mukaan.

1. Siirry valikkoon ja valitse Toiminnot.
2. Valitse kypsennystoiminto ja säädä asetuksia.
3. Aloita kypsennys ja noudata näytöllä annettuja ohjeita. Voit kiinnittää paistolämpömittarin (jos sellainen on) milloin tahansa ennen ruoanlaittoa tai sen aikana. Katso lisätietoja kohdasta Päivittäinen käyttö "Paistolämpömittari".
4.  – paina säätääksesi asetuksia kypsennyksen aikana.

 **Ylälämpö**
Voimakas lämpö pinnan nopeaan ruskistukseen.

 **Alalämpö**
Ruskista ruoan pohja tasaisesti. Sopii pizzalle tai piirakalle ja kakkujen tai piiraiden viimeistelyyn. Esikuumenna uuni ja käytä alinta kannatintasoa.

 **Kiertoilma**
Aseta alhaisempi lämpötila kuin toiminnossa Ylä & alalämpö.

 **Ylä & alalämpö**
Jokapäiväiseen ruoanlaittoon yhdellä kannatintasolla. Sopii kaikenlaisille ruoille, kuten paistoille/paistoksille ja leivonnaisille.

 **Kiertoilma & ylälämpö**
Paahda suuria lihapaloja ja luullisia lintupais-
teja, murea sisus, rapea pinta.

 **Kiertoilma & alalämpö**
Paista taikina tasaisesti ja rapeaksi. Sopii piz-
zalle, piiraalle, tortulle tai piirakalle.

 **Kiertoilma, ylä & alalämpö**
Tämä toiminto on ihanteellinen valmisruokien
valmistamiseen.

 **Steamify**
Oikea määrä höyryä valitulle lämpötilalle.

 **ProSteam**
Höyryn ja kiertoilman avulla murea ja rapea
lopputuloksena. Vihanneksille, paistoksille ja lihal-
le.

 **Kosteaa kiertoilma**
Saat kevyitä ja kuohkeita paistotuloksia. Pidä
uunin luukku suljettuna, jotta kosteus säilyy
uunissa.

 **Höyry**
Maukasta ja terveellistä ruokaa höyryllä jatku-
vasti.

 **Uudelleen lämmitys**
Tämä toiminto lämmittää ruoan uudelleen
höyryllä.

 **Grilli**
Grillaa tai ruskista vihannekset tai liha tasai-
sesti. Sopii myös leivän paahtamiseen.

 **Taikinan nostatus**
Optimoitu lämpötila taikinan nostatukselle.

 **Raikastus**
Palauta tuore tuoksu ja pehmeä sisus päivän
vanhalle leivälle tai leivonnaiselle.

 **Sulatus**
Hellävarainen sulatus ruoan jatkovalmistusta
varten.

 **Muhennos**
Saat mureaa ja mehukasta muhennosta hau-
duttamalla kaikki ainekset yhdessä.

 **Paisti**
Saat rapean pinnan ja mehukkaan sisuksen
lihalle, lintupaistille tai vihanneksille.

 **Leipä**
Tällä toiminnolla voit valmistaa leipää ja säm-
pylöitä ja saavuttaa erinomaisen rapeuden,
värin ja pinnan kiillon.

	Matalalämpö Matalalämpö pidentää kypsentämisaikaa, mutta parantaa kypsennystulosta. Paista liha ennen lihan asettamista uuniin.
	Säiliö Säiliöi mehukkaat hedelmät ja vihannekset alhaisessa lämpötilassa. Aseta lämmönkestävät säilykepurkit vedellä täytetyille leivinpellille.
	Lautasten lämmitys. Lautasten lämmitys ennen tarjoilua.
	Lämpimänä pito Pidä ruoat lämpimänä tarjoilua varten. Huomaa, että jotkin ruoat voivat kypsyä ja kuivua, kun niitä pidetään lämpimänä. Peitä astiat tarvittaessa.
	Kuivaus Kuivaa hedelmät, yrtit ja vihannekset tasaisesti matalassa lämpötilassa. Avaa luukku silloin tällöin kuivauksen aikana kuivaustuloksen parantamiseksi.
	AirFry Plus Kypsentää höyryllä ja kuumalla ilmalla terveellisempiä annoksia.

Joissakin kypsennystoiminnoissa valo voi sammua automaattisesti alle 80 °C:n lämpötilassa.

5.3 Höyrykypsennystoiminnot

Näiden toimintojen avulla voit käyttää lämpöä ja höyryä ruokien pitämiseksi rapeina ja mehukkaina. Käytä niitä höyryttämiseen, hauduttamiseen, kevyeen ruskistamiseen, leivontaan sekä paistamiseen.

Ruokien valmistamiseen höyrytystoiminnoilla on kaksi tapaa: lämpötilan asettaminen tai höyrytason asettaminen.

 **Steamify** /  **Höyry** – aseta lämpötila. Höyrytaso säätyy automaattisesti.

 **ProSteam** – aseta höyryn määrä. Sopiva lämpötila näkyy näytössä.

 **AirFry Plus** – Aseta höyryn määrä. Sopiva lämpötila näkyy näytössä.

1. Siirry valikkoon ja valitse Toiminnot.
2. Aseta höyrykypsennystoiminto. Näytössä näkyvät käytettävissä olevat asetukset.
3. Aseta mahdollisesti valittavissa oleva lämpötila ja höyrytaso.
4. Paina START ja noudata näytöllä näkyviä ohjeita.
5. Paina vesisäiliön kantta avataksesi sen.

6. Täytä vesisäiliö kylmällä vesijohtovedellä enimmäistasoon (n. 950 ml) saakka, kunnes kuulet äänimerkin tai näyttöön ilmestyy ilmoitus. Älä käytä muita nesteitä.

Älä täytä vesisäiliötä sen maksimivetoisuuden yli. Vesivuodon, ylivirtauksen ja huonekaluvaurioiden riski on olemassa.

7. Työnnä vesisäiliö alkuasentoonsa.

Höyryä alkaa tulla noin 2 min. Kun laite on kuumentunut asetettuun lämpötilaan, kuuluu äänimerkki.

8. Kun vesi on loppumaisillaan vesisäiliöstä, laitteesta kuuluu äänimerkki. Täytä vesisäiliö.

9. Tyhjennä vesisäiliö.

Katso lisätietoja kohdasta Huolto ja puhdistus, Vesisäiliön tyhjennys.

10. Avaa uunin luukku varoen kypsennyksen jälkeen. Uunin sisäpuolelle voi tiivistyä jäännösvettä.

11. Sammuta laite.

12. Kun laite on jäähtynyt, kuivaa uunin sisäpuoli pehmeällä liinalla.

5.4 Ruoat

Avustava ruoanvalmistus ehdottaa asetuksia eri ruokalajeille, mukaan lukien vaihteelliset ohjeet, lämpötila ja kypsennysaika. Voit muuttaa asetuksia kypsennyksen aikana ja valita sopivan valmistustavan, kuten paistolämpömittarin käytön. Kunkin vaihtoehdon saatavuus riippuu valitusta ruokalajista.

1. Siirry valikkoon ja valitse .

2. Valitse ruokatyyppi ja -laji ja seuraa näytön ohjeita.

Kun toiminto päättyy, tarkista, onko ruoka valmis. Pidennä kypsennysaikaa tarvittaessa.

5.5 Esilämmitysvaihtoehdot

Laitteessa on useita esilämmitys- ja lämmitysvaihtoehtoja optimaalisten ruoanlaittotulosten varmistamiseksi.

- Ei mitään – perinteinen laitteen esilämmitystapa. Se on oletusasetus ja käytettävissä kaikissa ruoanvalmistustoiminnoissa. Asetus voidaan vaihtaa toiseen esilämmitystyyppiin.
- Älykäs – auttaa optimoimaan energiankulutusta uunin lämmityksen aikana Pika-toimintoon verrattuna.

- Pika – lyhentää lämmitysaikaa. Se on käytettävissä vain joissakin uunitoiminnoissa.

5.6 Ajastin 🕒

1. Valitse kypsennystoiminto ja aseta lämpötila.
2. Paina Ajastin.
3. Aseta kesto. Voit valita haluamasi lopetustoiminnon painamalla jotakin symbolia.
4. Vahvista ja palaa päänäyttöön painamalla OK.

Lopeta toiminto



Äänimerkki – aseta ajanlaskenta. Kun ajastin saavuttaa loppupisteen, laitteesta kuuluu äänimerkki.



Ääni, lopeta kypsennys – aseta ajanlaskenta. Kun ajastimeen asetettu aika päättyy, kuuluu äänimerkki ja kypsennys päättyy.



Vain huomautusviesti näytöllä – kun aika on kulunut umpeen, ilmoitus tulee näkyviin näytöllä.

Ajastinta voidaan käyttää itsenäisesti, vaikka uuni ei olisi käynnissä.

Jotkin kellotoiminnot eivät välttämättä ole käytettävissä tietyissä keittotoiminnoissa.

Pidennä kypsennysaikaa painamalla +5 min.

Ajastettu käynnistys 🕒

Voit siirtää kypsennyksen alkamista ja/tai päättymistä myöhemmäksi.

1. Valitse kypsennystoiminto ja säädä asetuksia.
2. Paina ***
3. Paina Ajastettu käynnistys.
4. Selaa asettaaksesi haluamasi käynnistysaika ja paina OK.
5. Voit nyt asettaa haluamasi Lopetus aika tai paina OK ohittaaksesi tämän vaiheen.
6. Palaa päänäyttöön painamalla OK.

Ajastimen asetusten muuttaminen

Asetettua aikaa on mahdollista muuttaa milloin tahansa kypsennyksen aikana.

1. Paina ^ / Ajastin.
2. Aseta uusi ajastimen arvo. Paina: OK.

5.7 Suosikit ❤️

Tämä toiminto on käytettävissä vain tietyissä malleissa.

Voit tallentaa jopa 20 suosikkiasetusta, kuten kypsennystoiminnon ja ruokalajin.

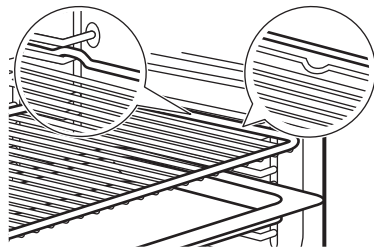
Jos haluat tallentaa asetuksen, valitse haluamasi vaihtoehto ja paina ❤️.

5.8 Tarvikkeet



Tarvikkeita on saatavilla mallin mukaan. Lue QR-koodi tarkistaaksesi, miten laitteen mukana toimitettuja tarvikkeita käytetään. Lisävarusteita voi tilata erikseen. Saat lisätietoa paikalliselta edustajalta.

Aseta varuste (paistoritilä/pelti) hyllykannattimien ohjauskiskojen väliin. Varmista, että hylly koskettaa uunin sisällä sen takaosaa. Pieni lovi yläosassa parantaa turvallisuutta ja estää peltiä kallistumasta. Hyllyä kiertävä reunus estää keittoastioiden luisumisen hyllyltä.



Jos uunipelti on kalteva, aseta kaltevuus osoittamaan uunin sisäosan takaosaa kohti.

Jos paistoritilä on porrastettu, aseta porrastus osoittamaan uunin sisäosan etuosaa kohti.

Jos tarvikkeessa on merkintä, varmista, että se on itseesi päin.

Jos käytät reiällistä leivinpeltiä, aseta sen alle leivinpelti/pannu valuvien nesteiden keräämiseksi.

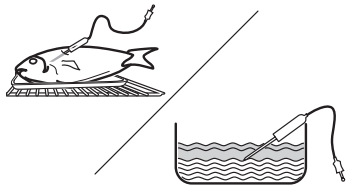
5.9 Paistolämpömittari 🌡️

Se mittaa ruoan sisälämpötilan.

Valittavia lämpötiloja on kaksi:

- °C – uunin lämpötila. Sen pitäisi olla vähintään 25 °C korkeampi kuin paistolämpömittarin lämpötila.
- 🌡️ – paistolämpömittarin lämpötila.

1. Valitse kypsennystoiminto valikosta: Toiminnot, tai ruokalaji valikosta: Ruokat.
2. Aseta tarvittaessa uunin lämpötila ja kypsentämisaika.
3. Vahvista asetukset ja aloita kypsennys.
4. Aseta paistolämpömittarin kärki lihan tai kalan keskelle paksuimpaan kohtaan, jos mahdollista. Kun paistat vuokaruokia, laita paistolämpömittarin kärki täsmälleen keskelle ja tue se johonkin kiinteään ruoka-aineeseen. Varmista, että kärki ei kosketa paistoastian pohjaa.



5. Aseta valmisteltu ruoka uuniin.
6. Aseta paistolämpömittari laitteen sisällä olevaan pistorasiaan. Lue lisää kohdasta Tuotteen kuvaus.

Paistolämpömittarin symboli ja tämänhetkinen lämpötila näkyy näytössä.

7. ^ – paina säätääksesi asetuksia.
8. Valitse Paistolämpömittari -kortti asettaaksesi anturin sisälämpötilan tai aseta haluamasi lisätoiminto:

- Äänimerkki – kun ruoka on kuumentunut asetettuun lämpötilaan, laitteesta kuuluu äänimerkki.
- Ääni, lopeta kypsennys – kun ruoka on kuumentunut asetettuun lämpötilaan, laitteesta kuuluu äänimerkki ja kypsennys päättyy.

9. Vahvista asetukset.
10. Kun ruoka on kuumentunut asetettuun lämpötilaan, laitteesta kuuluu äänimerkki. Tarkista, onko ruoka valmista. Pidennä kypsennysaika tarvittaessa.
11. STOP – paina kytkeäksesi kypsennystoiminnon pois päältä.
12. Irrota paistolämpömittarin pistoke pistorasiasta ja poista ruoka laitteesta.

5.10 Lapsilukko

Toiminto estää laitteen tahattoman käytön. Se voidaan kytkeä päälle milloin tahansa.

1. Siirry valikkoon.
2. Valitse: Asetukset / Asetukset / Lapsilukko.

Lapsilukko on aktivoitu. Laitteen käytön mahdollistamiseksi valitse koodin kirjaimet aak-kosjärjestyksessä.

6. NEUVOJA JA VINKKEJÄ

6.1 Ruoanlaittoon liittyviä suosituksia

Taulukoissa mainitut lämpötilat ja paistoajat ovat ainoastaan suuntaa-antavia. Optimaalinen aika ja lämpötila määräytyvät reseptin ja käytettyjen aineiden laadun ja määrän mukaan. Jos taulukossa ei ole reseptiä sopivia asetuksia, voit soveltaa jonkin samantyyppisen paistoksen asetuksia.

Laske kannatintasot uunin pohjasta alkaen.

Taulukoissa käytetyt symbolit:



Ruokalaji



Kypsennystoiminto



Lämpötila



Paino (kg)



Kannatintaso



Kypsentämisaika (min)



Lisätietoja

6.2 Kosteaa kiertoilma

Parhaan tuloksen saat noudattamalla alla olevassa taulukossa lueteltuja ehdotuksia. Valitse leivinpelti tai uunipannu.

	°C		
Makeat sämpylät, 16 kpl	180	2	25 - 35
Kääretorttu	180	2	15 - 25
Kokonainen kala, 0,2 kg	180	3	15 - 25
Pikkuleivät, 16 kpl	180	2	20 - 30
Macaron leivos, 24 kpl	160	2	25 - 35
Muffinssit, 12 kpl	180	2	20 - 30
Suolaiset leivonnaiset, 20 kpl	180	2	20 - 30
Murotaikinapikkuleivät, 20 kpl	140	2	15 - 25
Tartaletit, 8 kpl	180	2	15 - 25

6.3 Tiedoksi testauslaitoksille

Seuraavien standardien mukaiset testit: EN 60350-1, IEC 60350-1.

Käytä toimintoa: ProSteam, taso: Voimakas höyry.

		°C		
Parsakaali				
0,3	3	100	8 - 9	1) 2) 3)
maks.	3	100	10 - 11	2) 3) 4)
Herneet, pakastetut				
2 x 1,5	2 ja 4	100	-	5) 3) 6)

- Käytä 2/3 Gastronorm höyrysettiä, rei'itettyä.
- Esikuumenna laitetta, kunnes asetettu lämpötila saavutetaan, asetuksella: Esilämmitys / Ei mitään. Älä käytä: Esilämmitys / Pika ja Älykäs.
- Aseta leivinpelti ensimmäiselle kannatintasolle siten, että kaltevuus suuntautuu uunin takaosaa kohti.
- Käytä rei'itettyä astiaa IEC 60350-1:n mukaan.
- Käytä 2 x 2/3 Gastronorm-höyrysettiä, rei'itettyä.
- Paista kunnes lämpötila kylmimmässä kohdassa saavuttaa 85 °C.

Lisää höyrytysreseptejä

		°C		
Höyrytetty yhdistetty ateria (2 annosta)				
 1)	1 ja 4	100	40 2)	3) 4) 5)
Paahtovanukas (6 annosta)				

		°C		
 6)	2	90	35 - 45	7)
Unimunakas				
 1)	2	85	35 - 45	8)
Vaalea leipä				
	2	180	40 - 50	9)
 10)				
Broileri				
 11)	2	200	60 - 70	12) 13)

- Aseta taso: Voimakas höyry.
- 40 min perunoille; 8 - 10 min lohelle; 10 - 12 min parsakaalille
- Käytä 1/2 Gastronorm höyrypannua (rei'itetty) perunoille ja parsakaalille, ja 1/2 Gastronorm höyrypannua (ei-rei'itetty) lohelle.
- Aseta lohi tasolle 2, perunat ja parsakaali tasolle 4.
- Aseta ainekset uuniin aines kerrallaan oikeaan aikaan, jotta kaikki ainekset kypsyvät samanaikaisesti. Voit valmistaa kaksi annosta samanaikaisesti.
- Aseta taso: Korkea kosteus.
- Pyöreät posliiniastiat paistoritillä.
- Käytä 1/2 Gastronorm höyrysettiä, ei-rei'itettyä.
- Käytä leivinpeltiä siten, että kaltevuus suuntautuu uunin takaosaa kohti.
- Aseta taso: Matala kosteus. Käytä toimintoa ProSteam vain, jos toiminto Leipä ei ole käytettävissä.
- Aseta taso: Matala kosteus.
- Käytä Paistoritiä.
- Aseta leivinpelti ensimmäiselle kannatintasolle tippuvan rasvan keräämiseksi.

6.4 Tiedoksi testauslaitoksille

Seuraavien standardien mukaiset testit: EN 60350-1, IEC 60350-1.

	°C			
Pienet kakut (20 kpl/leivinpelti)				
	160	25 - 35	3	1)2)
	160	25 - 35	3	1)2)
	150	30 - 40	2 ja 4	1)2)3)
Rasvaton sokerikakku				

	°C			
	160	40 - 55	2	2)4)
	180	25 - 35	1	2)4)
	160	45 - 55	1 ja 3	2)5)
Omenapiirakka				
	160	70 - 90	3	4)6)
	180	80 - 100	3	4)6)
Paahtoleipä				
	230	1 - 5	4	2)4)7)

- 1) Aseta leivinpelti siten, että kalteva reuna on uunin luukkua kohden.
- 2) Esikuumenna laitetta, kunnes asetettu lämpötila on saavutettu, asetuksella: Esilämmitys / Ei mitään. Älä käytä asetusta: Esilämmitys / Pika tai Älykäs.
- 3) Käytä yleispannua neljännellä kannatintasolla.
- 4) Valitse Paistoritilä.
- 5) Käytä paistoritilää ja sen alla leivinpeltiä. Aseta leivinpelti siten, että kalteva reuna on uunin luukkua kohden.
- 6) 2 vuokaa vinottain (Ø 20 cm). Oikeanpuoleinen asetetaan vasemmanpuoleista edemmäksi.
- 7) Seuraavien standardien mukaisesti: IEC 60350-1:2016 ja IEC 60350-1:2023.

Lisää reseptejä

		°C		
Marengit				
	3	100	90 - 180	1)2)3)
	3	100	90 - 180	1)2)3)

- 1) Aseta leivinpelti siten, että kalteva reuna on uunin luukkua kohden.
- 2) Käytä leivinpaperia.
- 3) Esikuumenna laitetta, kunnes asetettu lämpötila on saavutettu, asetuksella: Esilämmitys / Ei mitään. Älä käytä asetusta: Esilämmitys / Pika tai Älykäs.

7. HUOLTO JA PUHDISTUS

7.1 Puhdistukseen liittyviä huomautuksia

- Käytä puhdistusliuosta metallipinnoille.
- Käytä erityistä uuninpuhdistusainetta sitkeille tahroille.
- Käytä valmistajan suosittelemaa nestemäistä kalkkinpoistoainetta kalkkijäämien puhdistukseen.
- Älä säilytä ruokaa laitteessa yli 20 minuuttia.
- Lisävarusteita ei saa pestä astianpesukoneessa.

7.2 Uunipeltien kannattimien irrotus

1. Varmista, että laite on täysin jäähtynyt.
2. Vedä kannattimia varovasti ylöspäin etummaisesta kiinnikkeestä.
3. Vedä kannattimen etuosa irti sivuseinästä.

4. Vedä kannattimet takasalvasta ulos.

5. Aseta kannattimet takaisin alkuperäiseen asentoonsa. Toista vaiheet päinvastaisessa järjestyksessä.

Jos mukana toimitetaan teleskooppikiskot, kiinnitystappien on osoitettava eteenpäin.

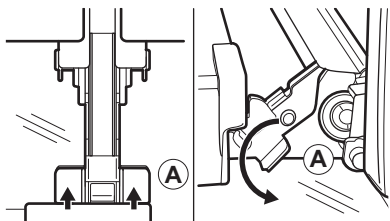
7.3 Kunnossapito-ohjelmat

Höyrypuhdistus	Tämä ohjelma puhdistaa laitteen, kun se on hieman likainen. Höyry pehmentää rasva- ja ruokatahroja, jolloin puhdistaminen on helpompaa.
Kalkkinpoisto	Kalkkijäämien poistaminen höyrynkehittimen virtapiiristä.
Vesisäiliön tyhjennys	Jäljellä olevan veden poistaminen vesisäiliöstä höyrytoimintojen käytön jälkeen.

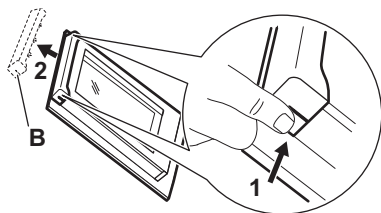
Kuivaus	Kosteuden poistaminen uunitilasta höyrytoimintojen käyttämisen jälkeen.
Huuhtelu	Höyrynehtittimen virtapiirin huuhteleminen ja puhdistaminen höyrytoimintojen usein toistuvan käytön jälkeen.

7.4 Luukun irrottaminen ja asentaminen

1. Varmista, että laite on täysin jäähtynyt.
2. Avaa luukku kokonaan.
3. Paina saranoissa olevia lukitusvipuja **A**.



4. Sulje ovi osittain, kunnes se ei enää liiku, ja nosta se sitten pois saranoilta. Ole varovainen, ovi on painava.
5. Aseta luukku sen ulkopinta alaspäin vakaalle pinnalle levitetyn pehmeän liinan päälle.
6. Pidä kiinni luukun reunalistasta **B** molemmin puolin luukun yläreunaa ja työnnä sisäänpäin pidiketiivisteen vapauttamiseksi.



8. VIANMÄÄRITYS

Jos et itse löydä ratkaisua, ota yhteys jälleenmyyjään tai valtuutettuun huoltopalveluun. Huollon tiedot on merkitty etukehyksessä olevaan arvokilpeen. Se näkyy, kun luukku avataan. Älä poista arvokilpeä.

Jos näytössä näkyy jokin muu kuin alla mainittu virhekoodi, kytkä pääsulake pois päältä ja uudelleen päälle ja käynnistä laite uudelleen. Jos virhekoodi tulee uudelleen näkyviin, ota yhteyttä valtuutettuun huoltopalveluun.

7. Irrota luukun reunalista vetämällä sitä eteenpäin.
8. Nosta kutakin lasilevyä sen yläreunasta ja irrota se ohjaimesta. Käsittele lasia varoen, tämä koskee erityisesti etupaneelin reunoja. Lasi voi rikkoontua.
9. Puhdista lasipaneeli vedellä ja saippualla. Kuivaa lasipaneeli huolellisesti. Lasipaneeleja ei saa pestä astianpesukoneessa.

Suorita edellä kuvatut vaiheet päivittäin saivastaisessa järjestyksessä puhdistamisen jälkeen.

Varmista, että lasipaneelit on asetettu oikeaan asentoon. Muutoin luukun pinta voi ylikuumentua.

7.5 Lampun vaihtaminen

Irrota laite verkkovirrasta ja odota, kunnes se on jäähtynyt.

Vaihda lamppu sopivaan 300 °C lämmönkestävään lamppuun.

Ylälamppu

1. Irrota suojalasi kiertämällä sitä.
2. Irrota metallirengas ja puhdista lasikupu.
3. Lampun vaihtaminen..
4. Kiinnitä metallirengas suojalasiin ja asenna se paikoilleen.

Sivulamppu

1. Irrota vasen ritiläkannatin, jotta pääset käsittelemään lampputta.
2. Irrota suojus Torx 20 ruuviavaimella.
3. Puhdista lampun kansi.
4. Vaihda lamppu.
5. Asenna metallikehys ja tiiviste. Kiristä ruuvit.
6. Asenna vasen ritiläkannatin.

Et voi käynnistää tai käyttää laitetta. – Laitetta ei ole kytketty sähköverkkoon tai se on kytketty väärin.

Laitte ei kuumene.

- Kelloa ei ole säädetty.
- Toiminnon lukitus on aktivoitu.
- Automaattinen virrankatkaisu on päällä.
- Lapsilukko on aktivoitu.
- Demotila on aktivoitu – koodi poiskytkemistä varten: 2468.

Lamppu ei toimi. – Lamppu on palanut. Vaihda lamppu.

Lamppu on kytketty pois päältä. – Kosteaa kiertoilma on kytketty päälle.

① Sähkökatkos pysäyttää aina puhdistuksen. Toista puhdistus, jos sähkökatkos keskeyttää sen.

Ongelma langattoman verkon signaalissa. – Tarkista, onko mobiililaitteesi yhdistetty langattomaan verkkoon. Tarkista langaton verkko ja reititin. Käynnistä reititin uudelleen.

Uusi reititin asennettu tai reitittimen asetuksia muutettu. – Määritä laite ja mobiililaitte uudelleen.

Langattoman verkon signaali on heikko. – Siirrä reititin mahdollisimman lähelle laitetta.

Langatonta signaalia häiritsee mikroaaltouuni, joka on lähellä laitetta. – Kytke mikroaaltouuni pois päältä. Vältä käyttämästä toista mikroaaltouunia ja laitteen etäohjausta samanaikaisesti. Mikroaallot häiritsevät Wi-Fi-yhteys-signaalia.

F102 – luukku ei ole kunnolla kiinni tai luukun lukitus on vaurioitunut. Sulje Luukku. Kytke laite pois päältä ja takaisin päälle.

F111 – Paistolämpömittari on asetettu virheellisesti pistorasiaan. Aseta Paistolämpömittari kokonaan pistokkeeseen.

F240, F439 – näytön kosketuskentät toimivat virheellisesti. Puhdista näytön pinta. Varmista, ettei kosketuskeskittimessä ole epäpuhtauksia.

F601 – ongelma liittyen Wi-Fi-yhteys-signaaliin. Tarkista verkkoyhteys. Katso lisätietoja kohdasta Ennen ensikäyttöä, Langaton yhteys.

F604 – ensimmäinen yritys Wi-Fi-yhteys-yhteyden muodostamiseksi epäonnistui. Käynnistä laite uudelleen. Katso lisätietoja kohdasta Ennen ensikäyttöä, Langaton yhteys.

F908 – laitejärjestelmä ei saa yhteyttä käyttöpaneeliin. Kytke laite pois päältä ja takaisin päälle.

F602, F603 – Wi-Fi-yhteys ei ole käytettävissä. ¹⁾ Kytke laite pois päältä ja takaisin päälle.

9. ENERGIA TEHOKKUUS

9.1 Tuotteen tietolomake ja tuotetiedot asetusten (EU) 65/2014 ja (EU) 66/2014 mukaisesti

Toimittajan nimi	Electrolux
Mallin tunniste	EOB9S3XH 944032174 EOB9S3XT 944032178 KOBAS3XH 944032175 KOBAS3XT 944032176 LOB9S3XZ 944032153 Y9SOB3XH 944032182
Energiatohokkuusluokka	61.9
Energiatohokkuusluokka	A++
Energiankulutus normaalikäytössä Ylä- ja alalämpö-toiminnossa	1.09 kWh/kierros
Energiankulutus vakiokuormala, tuuletintila	0.52 kWh/kierros
Pesien lukumäärä	1
Lämpölähde	Sähkö
Äänimer.voimak	70 l
Uunityyppi	Kalusteeseen asennettava uuni

Massa	EOB9S3XH	35.5 kg
	EOB9S3XT	36.0 kg
	KOBAS3XH	36.0 kg
	KOBAS3XT	36.0 kg
	LOB9S3XZ	35.5 kg
	Y9SOB3XH	36.0 kg

Laite on testattu seuraavien standardien mukaan: EN IEC 60350-1.

9.2 (EU) N:o 2023/826 mukaiset tietovaatimukset

Virrankulutus valmiustilassa	0,8 W
Virrankulutus verkon valmiustilassa	2,0 W
Laitteen vaatima enimmäisaika, jotta se voi saavuttaa automaattisesti sopivan pienemmän virrankulutuksen	20 min

Laite on testattu seuraavien standardien mukaan: EN 50564, EN 63474.

Katso ohjeet langattoman verkkoyhteyden kytkemisestä käyttöön ja pois käytöstä luvusta Ennen ensikäyttöä.

¹⁾ Jos jokin näistä virheistä esiintyy, muut laitteen toiminnot toimivat normaalisti.

9.3 Optimointivinkkejä

- Pidä luukku suljettuna kypsennyksen aikana ja vältä sen toistuvaa avaamista.
- Pidä luukun tiiviste puhtaana ja varmista, että se on hyvin kiinni paikoillaan.
- Käytä metallista tai tummaa, heijastamatonta keittoastiaa.
- Älä käytä esilämmitystä, ellei sitä tarvita.
- Pidä mahdollisimman vähän taukoa eri ruokien paistamisen välillä.
- Käytä mahdollisuuksien mukaan kypsennystoimintoja kiertoilman kanssa (vain tietyissä malleissa).
- Käytä jäännöslämpöä ruoan lämpimänä pitämiseen. Laske laitteen lämpötila minimiin 3–10 min ennen kypsennysajan päättymistä.
- Sammuuta lamppu ruoanlaiton aikana, ellei tarvitse sitä.
- Kosteaa kiertoilma (vain tietyissä malleissa)
 - tämän toiminnon avulla on määritetty energiatehokkuusluokka ja

ekosuunnitteluvaatimusten mukaisuus (standardien EU 65/2014 ja EU 66/2014 mukaisesti). Testausstandardit: IEC/EN 60350-1. Uunin luukun tulee olla suljettuna kypsennyksen aikana, jotta toiminto ei keskeydy ja uuni toimii optimaalisesti. Kun tämä toiminto on käytössä, lamppu sammuu automaattisesti. Joissakin malleissa se kestää 30 s.

- Sammuta Wi-Fi-yhteys mahdollisuuksien mukaan. Lue lisää kohdasta Ennen ensikäyttöä.
- Laite sammuu turvallisuussyistä automaattisesti tietyn ajan kuluttua, jos kypsennystoiminto on päällä eikä asetuksia muuteta. Jos haluat käyttää kypsennystoimintoa pidempään, aseta kypsennysaika.
 - 12,5 t: 30–115 °C
 - 8,5 t: 120–195 °C
 - 5,5 t: 200–245 °C
 - 3 t: 250–max °C

10. YMPÄRISTÖNSUOJELUNÄKÖKOHTIA

Kierrätä materiaalit, jotka on merkitty merkillä



Kierrätä pakkaukset viemällä ne asianmukaiseen kierrätysastiaan. Auta suojelemaan ympäristöä ja ihmisten terveyttä kierrättämällä sähkö- ja elektroniikkaromu. Älä hävi-

tä symbolilla merkittyjä laitteita  kotitalousjätteen mukana. Palauta tuote paikalliseen kierrätyslaitokseen tai ota yhteyttä kunnan viirastoon.

NORSK

1. SIKKERHETSINFORMASJON.....	31
2. SIKKERHETSANVISNINGER.....	33
3. PRODUKTBEKRIVELSE.....	35
4. FØR FØRSTEGANGS BRUK.....	35
5. DAGLIG BRUK.....	36

6. RÅD OG TIPS.....	40
7. STELL OG RENGJØRING.....	42
8. FEILSØKING.....	43
9. ENERGIEFFEKTIVITET.....	44
10. BESKYTTELSE AV MILJØET.....	45

Med forbehold om endringer.

1. SIKKERHETSINFORMASJON

Les nøye gjennom de vedlagte instruksjonene før du monterer og bruker produktet. Produsenten er ikke ansvarlig for personskader eller andre skader som følge av feilaktig

montering eller bruk. Instruksjonene må alltid oppbevares på et trygt og tilgjengelig sted for fremtidig behov.

1.1 Sikkerhet for barn og sårbare mennesker

- Dette produktet kan brukes av barn fra 8 år og oppover og personer med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring og kunnskap, dersom de får tilsyn eller instruksjoner om bruken av produktet på en sikker måte, og forstår farene som er involvert. Barn under 8 år og personer med svært omfattende og komplekse funksjonsnedsettelse må holdes på avstand fra produktet med mindre de er under tilsyn til enhver tid.
- Barn bør være under oppsyn for å sikre at de ikke leker med produktet og mobilenheter med appen.
- Oppbevar emballasje utilgjengelig for barn og kast den på forsvarlig måte.
- ADVARSEL: Produktet og tilgjengelige deler blir varme under bruk. Hold barn og kjæledyr unna under bruk og avkjøling.
- Aktiver barnesikringsenheten, hvis tilgjengelig.
- Barn må ikke rengjøre eller vedlikeholde produktet uten tilsyn.

1.2 Generell sikkerhet

- Dette produktet skal kun brukes til matlaging.
- Dette produktet er beregnet for bruk innendørs.
- Dette produktet kan brukes på kontorer, hotellrom og tilsvarende gjesterom hvor slik bruk ikke overstiger gjennomsnittlig bruksnivå for husholdninger.
- Bruk ikke produktet før du installerer det i en innebygget enhet.
- Trekk støpselet ut av stikkontakten før du utfører vedlikehold.
- Hvis tilførselsledningen er skadet må den erstattes av produsenten, et autorisert servicesenter eller tilsvarende kvalifisert personell for å unngå elektrisk fare.
- ADVARSEL: Sørg for at produktet er slått av før du bytter lampen for å unngå fare for elektrisk støt.
- ADVARSEL: Produktet og tilgjengelige deler blir varme under bruk. Vær forsiktig så du ikke berører varmeelementene eller produktrommets overflate.
- Bruk alltid grillvotter til å fjerne eller sette inn tilbehør eller ovnsutstyr.

- Bruk kun steketermometeret anbefalt for dette produktet.
- For å unngå overoppheting, ikke installer produktet bak en dør.
- For å fjerne ovnsstigene, må du først trekke dem ut i front og siden i bakkant. Monter brettstigen i motsatt rekkefølge.
- Ikke bruk damprengjøring til å rengjøre produktet.
- Ikke bruk skurende rengjøringsmidler eller skarpe gjenstander av metall for å rengjøre glassdøren, da dette kan ripe opp glasset og føre til at glasset blir matt.

2. SIKKERHETSANVISNINGER

2.1 Installation

ADVARSEL!

Installering må kun foretas av en kvalifisert person.

- Fjern all emballasje.
- Ikke monter eller bruk et skadet produkt.
- Følg installasjonsinstruksjonene som er tilgjengelige på nettstedet vårt.
- Vær forsiktig når du flytter produktet, da det er tungt. Bruk alltid vernehansker og sikkert fottøy.
- Ikke dra eller løft produktet etter håndtaket.
- Installer produktet på et trygt og egnet sted som oppfyller monteringskrav.
- Overhold minimumsavstanden fra andre produkter og enheter.
- Før montering av produktet, sørg for at det er i vater og at døren åpner seg uten hindringer.
- Produktet er utstyrt med et elektrisk kjølesystem. Det må brukes med elektrisk strømforsyning.

2.2 Elektrisk tilkobling

ADVARSEL!

Fare for brann og elektrisk støt.

- Alle elektriske tilkoblinger må utføres av en kvalifisert elektriker.
- Sørg for at parameterne på typeskiltet er kompatible med de elektriske spesifikasjonene i strømforsyningen.

- Produktet må jordes. Bruk alltid en korrekt montert, jordet stikkontakt.
- Bruk ikke multi-plugg-adaptore og skjøteledninger.
- Unngå skade på stikkontakt og kabel. Hvis utskifting er nødvendig, må det gjøres av vårt autoriserte servicesenter.
- Strømledningene må ikke berøre eller komme nær døren på produktet eller nisen under, spesielt ikke når det er i bruk eller når døren er varm.
- Støtbeskyttelse av strømførende og isolerte deler må festes sikkert og skal ikke kunne fjernes uten verktøy.
- Ikke sett støpselet i stikkontakten før monteringen er fullført. Sørg for tilgang til kontakten etter installasjon.
- Hvis stikkontakten er løs må den ikke benyttes.
- Ikke koble fra produktet ved å trekke i strømledningen. Trekk alltid i selve støpselet.
- Bruk kun korrekte isoleringsenheter: vernebrytere, sikringer (sikringer av skrutypen fjernet fra holderen), jordfeilbrytere og kontaktorer.
- Den elektriske installasjonen må ha en isolasjonsanordning som kobler produktet fra strømmettet ved alle poler, med en kontaktåpningsbredde på minst 3 mm.
- Produktet leveres med støpsel og strømledning.

2.3 Bruk

ADVARSEL!

Risiko for skade, brannskader og elektrisk støt eller eksplosjon.

- Produktet må ikke modifiseres.
- Sørg for at ventilasjonsåpningene ikke er blokkert.
- Ikke la produktet være uten tilsyn mens det er i drift.
- Slå av produktet etter hver bruk.
- Vær forsiktig når du åpner døren på produktet under drift, da varm luft og brennbare blandinger fra alkoholingredienser kan frigjøres.
- Ikke bruk produktet med våte hender eller når det kommer i kontakt med vann.
- Ikke belast døren når den er åpen.
- Bruk ikke produktet som arbeids- eller oppbevaringsflate.
- Hold gnister og åpen ild vekk fra produktet når døren er åpen.
- Bruk kun godkjent glass og krukker til hermetisering.
- Ikke plasser brennbare produkter i nærheten av produktet.
- Ikke del WiFi-passordet ditt.

ADVARSEL!

Fare for skade på produktet.

- For å forhindre skade på emaljen:
 - Ikke plasser fat og former eller andre gjenstander direkte på bunnen av ovnsrommet.
 - Ikke legg aluminiumsfolie direkte på bunnen av ovnsrommet.
 - Ikke tøm vann direkte inn i det varme produktet.
 - Ikke la fuktige retter og mat bli liggende i produktet etter tilberedning.
 - Vær forsiktig når du fjerner eller installerer tilbehør.
- Misfarging av emalje eller rustfritt stål påvirker ikke produktets ytelse.
- Bruk en dyp form til fuktige kaker, da fruktsafter kan forårsake permanente flekker.
- Tilbered alltid med produktets dør lukket.
- Hvis produktet er installert bak et møbelpanel må du ikke lukke panelet under bruk eller før produktet er helt avkjølt for å forhindre varme- og fuktskader.
- Angående lyspæren(e) i dette produktet og reserve-lyspærene som selges

separat: Disse lampene er ment å motstå ekstreme fysiske forhold i husholdningsprodukter, for eksempel temperatur, vibrasjon, fuktighet, eller er ment å signalisere informasjon om produktets driftsstatus. De er ikke ment å brukes i andre bruksområder og egner seg ikke til rombelysning.

- Dette produktet inneholder en lyskilde med energieffektivitetsklasse G.
- Bruk kun lamper med de samme spesifikasjonene.
- Kontakt et autorisert servicesenter for å reparere produktet. Bruk kun originale reservedeler.

2.4 Stell og rengjøring

ADVARSEL!

Fare for personskade, brann eller skade på produktet.

- Slå av og koble fra produktet før vedlikehold.
- Sørg for at produktet er kaldt for å unngå glassbrudd. Hvis dørglassene er skadet, kontakt et autorisert servicesenter for erstatning.
- Vær forsiktig når du fjerner døren fra produktet, den er tung.
- Rengjør og tørk produktet, ovnsrommet og tilbehøret etter hver bruk for å forhindre dampkondensasjon, korrosjon og overflateforringelse.
- Kontroller produktet regelmessig for tegn på forringelse som kan gjøre det uegnet for kontakt med mat, for eksempel sprekker, blemmer, avskalling, krymping, klebrighet, korrosjon eller andre synlige endringer i tekstur eller utseende. Følg rengjørings- og pleieinstruksjonene for å unngå forverring.
- Bruk en mikrofiberklut, varmt vann og nøytrale rengjøringsmidler for rengjøring av produktet og tilbehøret. Ikke bruk slipende produkter, løsemidler, skarpe gjenstander eller metallgjenstander.
- Følg sikkerhetsinstruksjonene på emballasjen når du bruker ovnsspray.

Matlaging med damp

- Frigitt damp kan føre til brannskader:
 - Pass på å ikke åpne døren til produktet når funksjonen er aktivert. Damp kan slippe ut.
 - Åpne produkt døren forsiktig etter tilberedning med damp.

2.5 Avfallshåndtering

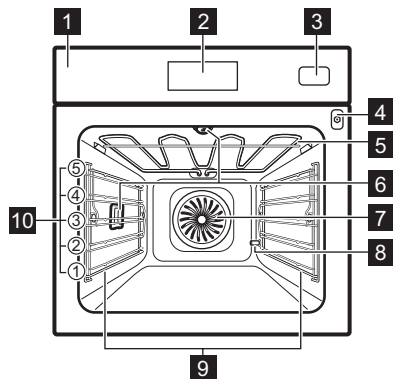
⚠ ADVARSEL!

Fare for skade eller kvelning.

- Kontakt kommunen din for informasjon om hvordan du kaster produktet.
- Koble produktet fra hovedstrømforsyningen. Kutt så den elektriske ledningen og kast den på forsvarlig måte.

3. PRODUKTESKRIVELSE

3.1 Generell oversikt



- 1 Betjeningspanel
- 2 Display
- 3 Vanntank
- 4 Kontakt til steketermometer
- 5 Varmeelement
- 6 Lampe
- 7 Vifte
- 8 Avkalking rørutløp
- 9 Hyllestøtte, avtakbar

10 Hyllnivåer

3.2 Display

Displayet er helt interaktivt og kan skrolles. Det er delt inn i klart definerte seksjoner som gir tilgang til ulike tilberedningsfunksjoner og retter. Det viser også gjeldende status. Du kan sveipe over skjermen for å navigere til venstre eller høyre.

⌚ Trykk og hold for å slå produktet på og av.

☑ For å slå alternativene på og av.

♥ For å lagre gjeldende innstillinger i: Favoritter.

🔒 Produktet er låst.

📶 Wifi-tilkoblingen er slått på.

📶 Fjernstyring er slått på.

📶 Vanntanken er tom.

📶 Vanntanken er halvfull.

📶 Vanntanken er full.

4. FØR FØRSTEGANGS BRUK

4.1 Trådløs tilkobling

Produktet muliggjør Wi-Fi-nettverkstilkobling og tilkobling av mobilenheter. Du kan motta varsler, kontrollere og overvåke produktet fra mobilenheten.

For å koble til produktet trenger du:

- Trådløst nettverk med internettforbindelse.
 - Mobilenhet koblet til det samme trådløse nettverket.
1. Skann QR-koden på baksiden av bruksanvisningen for å laste ned appen.

Du kan også laste ned appen direkte fra appbutikken.

2. Følg appens instruksjoner.
3. Slå på produktet.
4. Trykk på < og sveip til venstre for å gå til menyen. Velg: Oppsett / Tilkoblinger.
5. Trykk for å slå på eller av: Wifi.

Produktets trådløse modul starter innen 90 s.

Frekvens	2.4 GHz WLAN : 2400 - 2483.5 MHz
	Bluetooth: 2400 - 2483.5 MHz

	2.4 GHz WLAN : EIRP < 20 dBm (100 mW)
Maks effekt	Bluetooth : EIRP < 20 dBm (100 mW)
Protokoll	2.4 GHz WLAN : IEEE 802.11bgn

❗ Når produktet er koblet til appen, kan det motta viktige programvareoppdateringer. Slike oppdateringer kan introdusere nye funksjoner, forbedre eksisterende funksjoner og ikoner, løse potensielle problemer og forbedre den generelle programvareytelsen. For å sjekke installert programvareversjon, gå til innstillingskortet.

4.2 Programvarelisenser

Programvaren i dette produktet inneholder komponenter som er basert på gratis programvare med åpen kildekode. Electrolux anerkjenner bidraget fra den åpne programvaren og robotsamfunnene til utviklingsprosjektet.

For å få tilgang til kildekode til disse kostnadsfrie programvarekomponentene med åpen kildekode og med lisensvilkår som krever publisering, samt for å se fullstendig informasjon om opphavsrett og gjeldende lisensvilkår, gå til: <http://electrolux.opensource-repository.com> (mappe NIU6).

4.3 Innledende forvarming og rengjøring

Forvarm det tomme produktet før første gangs bruk. Produktet kan avgi ubehagelig lukt og røyk. Ventiler rommet.

1. Fjern alt tilbehør og hyllestøtter.
2. Gå til menyen og velg tilberedningsfunksjon.
3. Displayet viser en popup-melding for å starte forvarmingsprosessen.
4. Bekreft for å starte, og følg instruksjonene på displayet.

5. Slå av produktet og la det avkjøle seg.
6. Rengjør ovnen innvendig med en mikrofiberklut, varmt vann og mildt vaskemiddel. Sett tilbehør og hyllestøtter tilbake på plass.

4.4 Tid på dagen

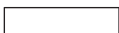
1. Slå på produktet.
2. Trykk på: Oppsett / Oppsett / Tid på dagen.
3. Still inn tiden.
4. Trykk på: OK.

4.5 Vannhardhet

Når du kobler ovnen til strøm, må du angi vannhardheten. Bruk testpapiret eller ta kontakt med vannverket for å kontrollere vannhardheten.

1. Sett testpapiret i kranvannet i ca. 1 s. Ikke bruk rennende vann.
2. Rist testpapiret for å fjerne eventuelt gjenværende vann.
3. Etter 1 min kontrollerer du vannhardheten med tabellen nedenfor.
4. Angi nivå for vannhardhet Oppsett / Oppsett / Vannhardhet.

Fargene på testpapiret vil fortsette å forandre seg. Kontroller vannhardheten innen 1 min etter testing.

Vannhardhetsnivå	Testpapir
1 - mykt	 
2 - middels hardt	
3 - hardt	
4 - svært hardt	

5. DAGLIG BRUK

5.1 Meny

Trykk på < og sveip til venstre for å gå til menyen.

- Retter
- Funksjoner
- Favoritter

- Vedlikeholdsprogrammer
- Oppsett

5.2 Funksjoner

Standard tilberedningsfunksjoner for vanlige behov, inkludert over- og undervarme , grill , varmluft  og mer. Du kan tilberede ret-

ter på en tradisjonell måte. For mer informasjon, se beskrivelse av displayet eller se i ap-
pen.

Listen over funksjoner kan variere avhengig
av programvareversjonen.

1. Gå til menyen og velg: Funksjoner.
2. Velg tilberedningsfunksjon og juster innstillingene.
3. Start matlagingen og følg instruksjonene på displayet. Du kan koble til steketermometeret når som helst før eller under tilberedningen (hvis tilgjengelig). Se Daglig bruk, «Steketermometer».
4. $\wedge$ - trykk for å justere innstillingene under tilberedning.

	Overvarme Intens varme for rask brunng på oversiden.
	Undervarme Jevn steking av bunn. Passer for pizza eller pai, og for å steke ferdig kaker og quiche. Forvarm ovnen og bruk laveste hyllnivå.
	Varmluft Angi en lavere temperatur enn for Over- og undervarme.
	Over- og undervarme For hverdagsmat tilberedt på ett nivå. Passer for all mat, som gryteretter og bakevarer.
	Overvarme og vifte Stek store kjøttstykker og fjærkre med ben for møre og sprø resultat.
	Varmluft og undervarme Stek bakverk jevnt med en sprø skorpe. Passer for pizza, quiche, terte eller pai.
	Over- og undervarme med vifte Denne funksjonen er ideell for ferdigmat.
	Steamify Matcher riktig Damp-mengde med valgt temperatur.
	ProSteam Få møre resultater og sprø overflate med kombinasjon av damp og varme. Bra for grønnsaker, gryter og kjøtt.
	Baking med fukt Få lette og luftige resultater ved ovnsbaking. Hold døren lukket for å bevare fuktigheten i ovnen.
	Damp Kontinuerlig damp for sunn og smakfull mat.

	Gjenoppvarming Denne funksjonen gjenoppvarmer rester forsiktig med damp.
	Grill Grill eller brun grønnsaker eller kjøtt jevnt. Også bra for å riste brød.
	Deigheving Optimal temperatur for rask heving.
	Oppfrisk Gi daggammelt brød eller bakevarer en fersk duft og saftig innside.
	Tining Forsiktig tining før videre tilberedning.
	Gryterett Få møre, saftige stuinger ved å småkoke alle ingrediensene sammen.
	Stek Få en sprø utside og mør innside for kjøtt, fjærkre eller grønnsaker.
	Brødbaking Bruk denne funksjonen til å lage brød og små gjærbakster med et resultat som ser profesjonelt ut med tanke på sprøhet, farge og glattheten på skorpen.
	Langtidssteking Langtidssteking øker tilberedningstid, og du får et bedre sluttresultat. Du må brune kjøttet før du setter det i ovnen.
	Hermetisere Få saftig frukt og grønnsaker hermetisert ved en lav temperatur. Legg de varmebestandige hermetikkrukkene på et stekebrett fylt med vann.
	Tallerkenvarming For oppvarming av tallerkener før servering.
	Hold varm Hold maten varm til servering. Vær oppmerksom på at noen retter kan fortsette å koke og tørke ut mens de holdes varme. Dekk til skålene om nødvendig.
	Tøking Tørk frukt, urter og grønnsaker jevnt ved en lav temperatur. Åpne døren av og til under tøking for å forbedre tørkeresultatet.
	AirFry Plus Kombinerer damp og airfrying for sprø, saftige og sunnere måltider.

Lampen kan slå seg av automatisk ved en temperatur på under 80 °C for enkelte tilberedningsfunksjoner.

5.3 Dampfunksjoner

Disse funksjonene lar deg bruke varme og damp for å holde måltidene sprø og saftige. Bruk dem for damping, stuing, lett sprøsteking, baking og steking.

Det er to måter å tilberede mat på ved hjelp av dampfunksjonene: Ved å angi temperaturen eller ved å angi dampnivået.

 **Steamify** /  **Damp** – still inn temperaturen. Dampnivået justeres automatisk.

 **ProSteam** – angi dampnivå. Den egnede temperaturen vises.

 **AirFry Plus** – angi dampnivå. Den egnede temperaturen vises.

1. Gå til menyen og velg: Funksjoner.
2. Still inn dampfunksjonen. Displayet viser tilgjengelige innstillinger.
3. Angi temperaturen og dampnivået, hvis tilgjengelig.
4. Trykk på: START og følg instruksjonen på displayet.
5. Trykk på dekkelet til vanntanken for å åpne det.
6. Fyll vannbeholderen med kaldt vann fra kranen til maksnivå (ca. 950 ml) til du hører et lydsignal eller displayet viser meldingen. Ikke bruk andre væsker. Ikke fyll vanntanken over maksimal kapasitet. Det er fare for vannlekkasje, at vannet renner over og skade på møbler.
7. Skyv vanntanken tilbake i den opprinnelige posisjonen.

Dampen kommer etter omtrent to min. Når produktet når angitt temperatur, hører du et lydsignal.

8. Når vanntanken går tom for vann, hører du lydsignalet. Fyll vanntanken opp igjen.
9. Tøm vanntanken.

Referer til Stell og rengjøring, Tank tømmes.

10. Åpne døren forsiktig etter matlagingen. Overskytende vann kan kondensere inne i ovnen.
11. Slå du av produktet.
12. Når produktet er kaldt, tørk ovnen innvendig med en myk klut.

5.4 Retter

Assistert matlaging foreslår innstillinger for ulike retter, inkludert trinnvise instruksjoner, temperatur og tilberedningstid. Du kan endre innstillingene under tilberedning og velge den

tilberedningsmetoden du foretrekker, inkludert bruk av steketermometer. Om alternativet er tilgjengelig avhenger av retten du har valgt.

1. Gå til menyen og velg .
2. Velg type mat og rett og følg trinnene på skjermen.

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

5.5 Forvarmingsalternativer

Produktet har flere alternativer for å forvarme og varme opp for å sikre optimale tilberedningsresultater.

- Ingen - konvensjonell måte å forvarme produktet på. Dette er standard og tilgjengelig for alle tilberedningsfunksjoner. Preferansen kan endres til en annen type forvarming.
- Smart - bidrar til å optimalisere energibruken under oppvarming av ovnen sammenlignet med Raskt.
- Raskt - forkorter oppvarmingstiden. Kun tilgjengelig for noen av funksjonene.

5.6 Timer

1. Velg en tilberedningsfunksjon og angi temperatur.
2. Trykk på: Timer.
3. Velg steketid. Du kan velge ønsket slutthandling ved å trykke på ett av symbolene.
4. Trykk på: OK for å bekrefte og gå tilbake til hovedskjermen.

Avslutte handling



Lydsignal - angi nedtelling. Når timeren er ferdig høres et lydsignal.



Alarm v/ endt tilberedning - angi nedtelling. Når timeren er ferdig, høres lydsignalet og tilberedningen stopper.



Kun popup melding - når tiden er ute vises en melding på displayet.

Timeren kan brukes uavhengig, selv når ovnen ikke er på.

Noen klokkefunksjoner kan være utilgjengelige for enkelte tilberedningsfunksjoner.

Trykk på +5 min for å forlenge tilberedningstiden.

Utsatt start

Du kan utsette start og/eller slutt på tilberedningen.

1. Velg tilberedningsfunksjon og juster innstillingene.
2. Trykk på ***.
3. Trykk på: Utsatt start.
4. Bla for å stille inn ønsket starttid og trykk på: OK.
5. Du kan nå stille inn ønsket Ferdigtid eller trykke på OK for å hoppe over dette trinnet.
6. Trykk på: OK for å gå tilbake til hovedskjermen.

Endre timerinnstillinger

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

1. Trykk på ^ / Timer.
2. Angi ny timer-verdi. Trykk på: OK.

5.7 Favoritter ♥

Denne funksjonaliteten er bare tilgjengelig for utvalgte modeller.

Du kan lagre inntil 20 favorittinnstillinger, som tilberedningsfunksjon og retter.

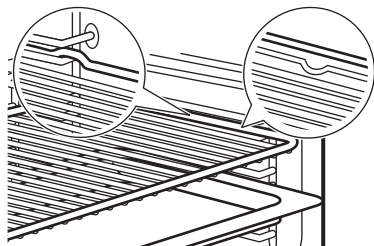
For å lagre en innstilling, velg ønsket alternativ og trykk på ♥.

5.8 Tilbehør



Tilbehør tilgjengelig avhengig av modell. Skann QR-koden for å sjekke hvordan du bruker tilbehør som følger med produktet. Du kan bestille valgfritt tilbehør separat. Kontakt din lokale leverandør for mer informasjon.

Sett inn tilbehøret (trådhyll/brett) mellom sporene på hyllestøtten. Sørg for at risten berører baksiden av ovnsrommet. En liten fordypning øverst gir økt sikkerhet og beskytter mot velting. Risten har en kant som forhindrer at kokekar sklir av den.



Hvis brettet har en skråning, plasser den mot baksiden av ovns interiør.

Hvis risten din har et trinn, plasser den mot fronten av innsiden av ovnen.

Hvis det er en inskripsjon på tilbehøret, sørg for at den vender mot deg.

Hvis du bruker et brett med hull, plasser brettet/pannen under for å samle opp dryppende væsker.

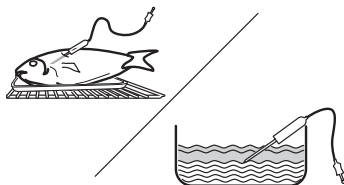
5.9 Steketermometer

Den måler temperaturen i maten.

To temperaturer må stilles inn:

- °C - ovnstemperatur. Den skal være minst 25°C høyere enn temperaturen på steketermometeret.
- - temperatur på steketermometer.

1. Velg en tilberedningsfunksjon fra menyen: Funksjoner, eller en rett fra menyen: Retter.
2. Angi ovnstemperaturen og tilberedningstiden ved behov.
3. Bekreft innstillingene og start tilberedningen.
4. Sett spissen på steketermometeret midt i den tykkeste delen av kjøttet eller fisken. For gryteretter, plasser tuppen på steketermometeret nøyaktig midt i og plassert stabilt i en fast ingrediens. Pass på at tuppen ikke berører bunnen av formen.



5. Sett klargjort mat i ovnen.
6. Plugg steketermometeret inn i kontakten som befinner seg på sideveggen inne i produktet. Se Produktbeskrivelse.

Displayet viser symbolet og den nåværende temperaturen i steketermometeret.

7. ^ - trykk for å justere innstillingene.
8. Velg Steketermometer-kortet for å stille inn sensorens kjernetemperatur eller angi det foretrukne alternativet:
 - Lydsignal – når retten når den angitte kjernetemperaturen, hører du et lydsignal.

- Alarm v/ endt tilberedning – når maten oppnår kjernetemperaturen hører du en lydalarm, og ovnen slår seg av.

9. Bekreft innstillingene.
10. Når retten når den angitte temperaturen, hører du et lydsignal. Sjekk om maten er klar. Forleng tilberedningstiden etter behov.
11. STOPP – trykk for å slå av tilberedningsfunksjonen.
12. Ta pluggen til steketermometeret ut av kontakten og ta ut retten.

5.10 Banelås

Denne funksjonen forhindrer at produktet brukes utilsiktet. Den kan aktiveres når som helst.

1. Gå inn i menyen:
2. Velg: Oppsett / Preferanser / Banelås. Banelås er aktivert. Velg kodebokstavene i alfabetisk rekkefølge for å aktivere bruk av produktet.

6. RÅD OG TIPS

6.1 Råd om tilberedning

Temperaturer og tilberedningstider i tabellene er kun veiledende. De avhenger av oppskriftene og kvalitet og mengde ingredienser som brukes. Hvis du ikke finner opplysningene for en bestemt oppskrift, kan du ta utgangspunkt i en tilsvarende rett.

Tell brettposisjonene fra bunnen av ovnen.

Symboler som brukes i tabellene:

	Mattype
	Matlagingsfunksjon
°C	Temperatur
	Vekt (kg)
	Hyllenivå
	Tilberedningstid (min)
	Tilleggsinformasjon:

6.2 Baking med fukt

Følg forslagene i tabellen for best mulige resultater.

Bruk stekebrett eller langpanne

	°C		
Søt små gjærbakst, 16 stk.	180	2	25 - 35
Rullekake	180	2	15 - 25
Hel fisk, 0,3 kg	180	3	15 - 25

	°C		
Informasjonskapsler (Cookies), 16 stk.	180	2	20 - 30
Makroner, 24 stk.	160	2	25 - 35
Muffins, 12 stk.	180	2	20 - 30
Ikke-søt butterdeig, 20 stk.	180	2	20 - 30
Sandkjeks, 20 stk.	140	2	15 - 25
Småterter, 8 stk.	180	2	15 - 25

6.3 Informasjon for testinstitutter

Tester i henhold til EN 60350-1, IEC 60350-1.

Bruk funksjonen: ProSteam, nivå: Full damp.

		°C		
Brokkoli				
0,3	3	100	8 - 9	1) 2) 3)
maks.	3	100	10 - 11	2) 3) 4)
Frosne erter				
2 x 1,5	2 og 4	100	-	5) 3) 6)

- 1) Bruk 2/3 Gastronorm dampsett, perforert.
- 2) Forvarm produktet til angitt temperatur er nådd ved hjelp av innstillingen: Forvarm / Ingen. Ikke bruk: Forvarm / Raskt og Smart.
- 3) Sett stekebrettet på den første brett plasseringen, med hellingen mot baksiden av innsiden av ovnen.
- 4) Bruk perforert beholder i henhold til IEC 60350-1.
- 5) Bruk 2 x 2/3 Gastronorm dampsett, perforert.
- 6) Stek til temperaturen på det kaldeste punktet når 85 °C.

Flere dampoppskrifter

		°C		
Kombinert damprett (2 porsjoner)				
 1)	1 og 4	100	40 2)	3) 4) 5)
Karamellpudding (6 porsjoner)				
 6)	2	90	35 - 45	7)
Egg Royale for supper				
 1)	2	85	35 - 45	8)
Loff				
	2	180	40 - 50	9)
 10)				
Kylling				
 11)	2	200	60 - 70	12) 13)

- 1) Angi nivå: Full damp.
2) 40 min for poteter, 8 - 10 min for laks, 10 - 12 min for brokkoli
3) Bruk en 1/2 Gastronorm dampform (perforert) for poteter og brokkoli, og en 1/2 Gastronorm dampform (ikke-perforert) for laks.
4) Plasser laks på nivå 2, poteter og brokkoli på nivå 4.
5) Plasser ingrediensene i ovnen en etter en på riktig tidspunkt, slik at alle komponentene blir tilberedt samtidig. Du kan tilberede to porsjoner samtidig.
6) Angi nivå: Fuktighet høy.
7) Runde porselenstallerkener på rist.
8) Bruk 1/2 Gastronorm dampsett, ikke-perforert.
9) Bruk stekebrettet med skråkanten mot baksiden av innsiden av ovnen.
10) Angi nivå: Fuktighet lav. Bruk ProSteam-funksjonen kun hvis Brødbaking-funksjonen ikke er tilgjengelig.
11) Angi nivå: Fuktighet lav.
12) Bruk Rist.
13) Sett stekebrettet på første hylleposisjon for å samle opp dryppende fett.

6.4 Informasjon for testinstitutter

Tester i henhold til EN 60350-1, IEC 60350-1.

	°C			
Småkaker, 20 stk. per stekebrett				

	°C			
	160	25 - 35	3	1)2)
	160	25 - 35	3	1)2)
	150	30 - 40	2 og 4	1)2)3)
Fettfritt formkake				
	160	40 - 55	2	2)4)
	180	25 - 35	1	2)4)
	160	45 - 55	1 og 3	2)5)
Eplekake				
	160	70 - 90	3	4)6)
	180	80 - 100	3	4)6)
Ristet brød				
	230	1 - 5	4	2)4)7)

- 1) Plasser stekebrettet med helningen mot døren.
2) Forvarm produktet til angitt temperatur er nådd ved hjelp av innstillingen: Forvarm/Ingen. Ikke bruk: Forvarm/Raskt og Smart.
3) Bruk universalbrettet på fjerde rilleposisjon.
4) Bruk Rist.
5) Bruk risten og stekebrettet nedenfor. Plasser stekebrettet med skråkanten mot døren.
6) 2 former plassert diagonalt (Ø 20 cm). Den til høyre skal plasseres mer foran enn den til venstre.
7) I henhold til: IEC 60350-1:2016 og IEC 60350-1:2023.

Flere oppskrifter

		°C		
Marengs				
	3	100	90 - 180	1)2)3)
	3	100	90 - 180	1)2)3)

- 1) Plasser stekebrettet med helningen mot døren.
2) Bruk bakepapir.
3) Forvarm produktet til angitt temperatur er nådd ved hjelp av følgende innstilling: Forvarm/Ingen. Ikke bruk: Forvarm/Raskt og Smart.

7. STELL OG RENGJØRING

7.1 Merknader om rengjøring

- Bruk et rengjøringsmiddel for metalloverflater.
- Bruk en ovnsrens som tar gjenstridige flekker.
- Bruk det flytende avkalkingsmiddelet som produsenten anbefaler for å fjerne kalksteinsrester.
- Ikke oppbevar mat i produktet i mer enn 20 minutter.
- Ikke rengjør tilbehøret i en oppvaskmaskin.

7.2 Fjerning av brettstigene

1. Påse at produktet er kaldt.
2. Trekk brettstigene forsiktig opp og ut av det fremre festet.
3. Trekk den fremre delen av brettstigene ut fra sideveggen.
4. Trekk stigen ut av den bakre sperren.
5. Sett hyllestøttene tilbake til utgangsposisjonen. Gjenta trinnene i motsatt rekkefølge.

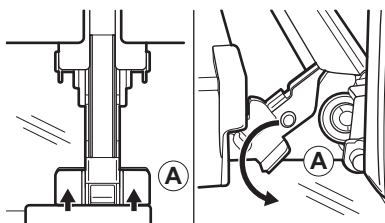
Hvis uttrekkbare skinner følger med, må holderne peke forover.

7.3 Vedlikeholdsprogrammer

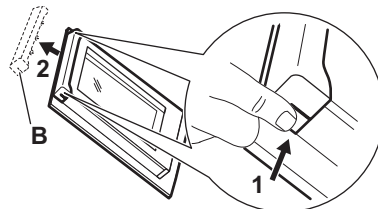
Damprengjøring	Dette programmet rengjør produktet når det er litt skittent. Dampen mykner fett eller rester, noe som gjør det enklere å rengjøre.
Avkalking	Rengjøring av kalkrester fra kretsen for dampgenerering.
Tank tømmer	Prosess for fjerning av gjenværende vann fra vanntanken etter bruk av dampfunksjonen.
Tørking	Prosess for tørking av gjenværende kondens i ovnsrommet etter bruk av dampfunksjonene.
Skylling	Prosess for rens og rengjøring av dampgeneratorkretsen etter hyppig bruk av dampfunksjonene.

7.4 Fjerne og installere døren

1. Påse at produktet er kaldt.
2. Åpne døren helt.
3. Trykk klemmespakene **A** på de to dørhengslene.



4. Lukk døren delvis til den stopper, og løft den av hengslene. Vær forsiktig, døren er tung.
5. Plasser døren på en myk klut på et stabilt underlag.
6. Hold i dørlisten **B** øverst på døren på begge sider og trykk innover for å frigjøre klipslåsen.



7. Trekk dørlisten mot deg for å fjerne den.
8. Løft hvert glasspanel i den øverste kanten og fjern det fra føreren. Håndter glasset forsiktig, særlig på kantene på frontpanelet. Glasset kan knuse.
9. Rengjør glasspanelet med såpe og vann. Tørk glasspanelet grundig. Ikke rengjør glasspanelene i oppvaskmaskinen.

Gjenta stegene ovenfor i motsatt rekkefølge etter rengjøring.

Sørg for at glasspanelene settes inn i korrekt posisjon, ellers kan overflaten på døren overopphetes.

7.5 Skifte lyspære

Koble produktet fra strømmettet og vent til det er kaldt.

Erstatt pæren med en egnet varmebestandig lyspære som tåler 300 °C.

Øverste ovnslampe

1. Drei glassdekselet for å ta det av.

2. Fjern metallringen og rengjør glassdekselet.
3. Skifte ut lampen.
4. Monter tetninger og metallringen til glassdekselet og installer det.

Sidelampe

1. Fjern den venstre hyllestøtten for å nå lampen.

2. Bruk en Torx 20-skrutrekker for å fjerne dekselet.
3. Rengjør glassdekselet.
4. Bytt lyspæren.
5. Monter metallrammen og tetningen. Stram skruene.
6. Monter den venstre hyllestøtten.

8. FEILSØKING

Hvis du ikke greier å løse problemet selv, kontakter du forhandleren eller et autorisert servicesenter. Du finner serviceinformasjon på typeskiltet, på frontrammen. Det er synlig når du åpner døren. Ikke fjern typeskiltet.

Hvis displayet viser en feilkode som ikke står oppført nedenfor, må du slå sikringen av og på for å starte produktet på nytt. Hvis feilmeldingen vises igjen, ta kontakt med et autorisert servicesenter.

Du kan ikke aktivere eller betjene produktet. - Produktet er ikke koblet til en strømforsyning, eller det er feil tilkoblet.

Produktet blir ikke varmt.

- Klokken er ikke stilt inn.
- Tastelås er aktivert.
- Automatisk utkobling er aktivert.
- Barnelås er aktivert.
- Demomodus er aktivert – deaktiveringskode: 2468.

Lampen virker ikke. - Lampen er utbrent. Bytt lyspæren.

Lampen er slått av. - Baking med fukt er aktivert.

① Strømbrydd avbryter alltid rengjøringen. Gjenta rengjøringen hvis den blir avbrutt av strømbrydd.

Problem med trådløst nettverkssignal. - Sjekk om mobilenheten er koblet til det trådløse nettverket. Sjekk det trådløse nettverket og ruter. Start ruter på nytt.

Ny ruter installert eller ruterkonfigurasjon endret. - Konfigurer produktet og mobilenheten på nytt.

Det trådløse nettverkssignalet er svakt. - Flytt ruter så nær produktet som mulig.

Det trådløse signalet forstyrres fordi mikrobølgeovnen står for nær produktet. - Slå av mikrobølgeovnen. Unngå å bruke mikrobølgeovnen og fjernkontrollen til produktet samtidig. Mikrobølger forstyrrer Wifi-signalet.

F102 - døren er ikke helt lukket eller dørlåsen er ødelagt. Lukk døren. Slå produktet av og på.

F111 - Steketermometer er ikke riktig satt inn i stikkontakten. Sett Steketermometer helt inn i kontakten.

F240, F439 – Berøringsfeltene på displayet virker ikke som de skal. Rengjør displayet. Påse at det ikke er smuss på berøringsfeltene.

F601 - det er et problem med Wifi-signalet. Sjekk nettverkstilkoblingen din. Referer til Før førstegangs bruk, Trådløs tilkobling.

F604 - den første tilkoblingen til Wifi sviktet. Slå produktet av og på og prøv igjen. Referer til Før førstegangs bruk, Trådløs tilkobling.

F908 – produktsystemet kan ikke koble til betjeningspanelet. Slå produktet av og på.

F602, F603 - Wifi er ikke tilgjengelig. ¹⁾ Slå produktet av og på.

¹⁾ Hvis én av disse feilene oppstår, vil resten av produktfunksjonene fortsette å virke som vanlig.

9. ENERGIEFFEKTIVITET

9.1 Produktinformasjonsark og produktinformasjon i henhold til (EU) nr. 65/2014 og (EU) nr. 66/2014

Leverandørens navn	Electrolux	
Modellidentifikasjon	EOB9S3XH 944032174 EOB9S3XT 944032178 KOBAS3XH 944032175 KOBAS3XT 944032176 LOB9S3XZ 944032153 Y9SOB3XH 944032182	
Energieffektivitetsindeks	61.9	
Energieffektivitetsklasse	A++	
Energiforbruk med standard matmengde, over- og under-varme	1.09 kWh/syklus	
Energiforbruk med standardbelastning, viftemodus	0.52 kWh/syklus	
Antall ovner	1	
Varmekilde	Elektrisitet	
Volum	70 l	
Ovnstyper	Innebygd ovn	
Masse	EOB9S3XH	35.5 kg
	EOB9S3XT	36.0 kg
	KOBAS3XH	36.0 kg
	KOBAS3XT	36.0 kg
	LOB9S3XZ	35.5 kg
	Y9SOB3XH	36.0 kg

Produkt testet i henhold til: EN IEC 60350-1.

9.2 Informasjonskrav i henhold til (EU) nr. 2023/826

Strømforbruk i standby-modus	0,8 W
Strømforbruk i nettverkstilkoblet standby-modus	2.0 W
Maksimal tid som trengs for at utstyret automatisk skal nå gjeldende laveffektmodus	20 min

Produkt testet i henhold til: EN 50564, EN 63474.

For veiledning om hvordan du aktiverer og deaktiverer den trådløse nettverkstilkoblingen, referer til Før førstegangs bruk.

9.3 Optimaliseringstips

- Hold døren stengt under matlaging og unngå å åpne den ofte.
- Hold dørpakningen ren og sørg for at den sitter godt på plass.
- Bruk metall eller mørke, ikke-reflekterende kokekar.
- Hopp over forvarming med mindre det er nødvendig.
- Ha færrest mulig pauser mellom retter du ovnssteker.
- Om mulig, bruk tilberedningsfunksjoner med varmluft (kun for utvalgte modeller).
- Bruk restvarme for å holde maten varm. Reduser produktets temperatur til minst 3 - 10 min før tilberedningen er over.
- Slå av lampen under matlaging med mindre den må være på.
- Baking med fukt(kun utvalgte modeller) - denne funksjonen ble brukt for å overholde krav til energieffektivitetsklasse og miljødesign (i henhold til EU 65/2014 og EU 66/2014). Tester i henhold til: IEC/EN 60350-1. Stekeovnsdøren skal være lukket under tilberedning for at funksjonen ikke skal bli avbrutt og stekeovnen skal fungere under optimale forhold. Lampen slukkes automatisk når du bruker denne funksjonen. For noen modeller tar det 30 s.
- Slå av Wi-Fi når mulig. Se Før førstegangs bruk.
- Automatisk av-funksjon - av sikkerhetsgrunner vil produktet slå seg av automatisk etter en viss tid hvis matlagingsfunksjonen er aktiv og ingen innstillinger endres. Still inn tilberedningstiden for å bruke en matlagingsfunksjon lenger.
 - 12,5 t: 30-115 °C
 - 8,5 t: 120-195 °C
 - 5,5 t: 200-245 °C
 - 3 t: 250 – maksimum °C

10. BESKYTTELSE AV MILJØET

Resirkuler materialer merket med symbolet

 Legg emballasjen i relevante beholdere for å resirkulere det. Bidra til å beskytte miljøet og menneskers helse ved å resirkulere avfall fra elektriske og elektroniske produkter.

Ikke avhend produkter merket med symbolet

 med husholdningsavfallet. Returner produktet til ditt lokale resirkuleringsanlegg eller kontakt kommunen.

SVENSKA

1. SÄKERHETSINFORMATION.....	45
2. SÄKERHETSANVISNINGAR.....	47
3. PRODUKTBESKRIVNING.....	49
4. FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNING.....	49
5. DAGLIG ANVÄNDNING.....	50

6. RÅD OCH TIPS.....	54
7. UNDERHÅLL OCH RENGÖRING.....	56
8. FELSÖKNING.....	57
9. ENERGIEFFEKTIVITET.....	58
10. MILJÖSKYDD.....	59

Med reservation för ändringar.

1. ⚠ SÄKERHETSINFORMATION

Läs bifogade instruktioner noga före installation och användning av produkten. Tillverkaren är inte ansvarig för eventuella personskador eller andra skador som uppkommit till följd av felaktig installation eller användning. Förvara alltid bruksanvisningen på en säker och tillgänglig plats för framtida behov.

1.1 Säkerhet för barn och personer med funksjonsnedsättning

- 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 bristan-

de 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 funksjonsnedsättningar 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 rätt sätt.

- **VARNING!** Ugnen och åtkomliga delar blir mycket varma under användning. Håll barn och husdjur borta under användning och medan de svalnar.
- Aktivera barnsäkringen, om sådan finns.
- Barn får inte rengöra eller underhålla produkten utan tillsyn.

1.2 Allmän säkerhet

- Denna produkt är endast avsedd för tillagning.
- Denna produkt är avsedd för enskilt hushållsbruk inomhus.
- Produkten kan användas i kontor, hotellrum, gästrum och liknande boenden där sådan användning inte innebär att genomsnittlig hushållsförbrukning överskrids.
- 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!** Produkten 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 ugnsformar.
- Använd endast matlagningstermometern som rekommenderas för den här produkten.
- För att undvika överhettning får produkten inte installeras bakom en dekorativ lucka.
- För att ta bort en ugnssteg drar du först ut stegen framtill och sedan den bakre delen från sidoväggen. Sätt tillbaka ugnsstegar i omvänd ordning.
- Använd inte ångrengöringsmedel för att rengöra produkten.
- Använd inte skarpa rengöringsmedel med slipeffekt eller vassa metallskrapor för att rengöra luckans glas för att undvika repor, vilka i

sin tur kan leda till att glaset spricker.

2. SÄKERHETSANVISNINGAR

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 försiktig när du flyttar produkten eftersom den är tung. Använd 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.
- Innan du monterar produkten, ser du till att den ligger rakt och att dörren öppnas utan hinder.
- 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 elanslutningar måste utföras av en behörig elektriker.
- Se till att de värden som anges på produktdekalen överensstämmer med nätspänningen.
- Produkten måste jordas. Använd alltid ett korrekt installerat stötsäkert eluttag.
- Använd inte grenuttag eller förlängningskablar.
- Undvik att skada stickkontakten och kabeln. Om byte behövs måste det göras av vår auktoriserade serviceverkstad.
- Låt inte nätkablar komma i kontakt med eller komma nära produktens lucka eller nischen nedanför, speciellt inte när den är igång eller om luckan är het.
- Stötskydd för spänningsförande och isolerade delar måste fästas ordentligt och får inte kunna tas bort utan verktyg.

- Anslut stickkontakten till eluttaget endast i slutet av installationen. Se till att du har tillgång till stickkontakten efter installationen.
- Anslut inte stickkontakten om eluttaget sitter löst.
- Koppla inte bort produkten genom att dra i nätsladden. Dra alltid i stickkontakten.
- Använd endast korrekta isoleringsenheter: ledningsbrytare, säkringar (skruvsäkringar ska tas ut ur hållaren), jordfelsbrytare och kontaktorer.
- Elinstallationen måste ha en isoleringsanordning som kopplar bort produkten från elnätet vid alla terminaler, med en kontaktöppningsbredd på minst 3 mm.
- Denna produkt levereras med en huvudkontakt och en huvudkabel

2.3 Använd

WARNING!

Risk för skador, brännskador, elstötar eller explosion föreligger.

- Gör inga ändringar på denna produkt.
- Se till att ventilationsöppningarna inte är blockerade.
- Låt inte produkten stå utan uppsikt under användning.
- Stäng av produkten efter varje användning.
- Var försiktig när du öppnar produktens lucka under drift, eftersom varm luft och brandfarliga blandningar från alkoholhaltiga ingredienser kan släppas ut.
- Använd inte produkten med våta händer eller när den kommer i kontakt med vatten.
- Tryck inte på den öppna luckan.
- Använd inte produkten som arbets- eller avlastningsyta.
- Håll gnistor och öppen låga borta från produkten när luckan är öppen.
- Använd endast godkända glas och burkar för konservering.
- Placera inte brandfarliga produkter nära produkten.
- Dela inte ditt WiFi-lösenord.

VARNING!

Risk för skador på produkten.

- För att förhindra skador eller missfärgning på emaljen:
 - Placera inte ugnskärl eller föremål direkt på ugnsutrymmets botten.
 - Placera inte aluminiumfolie direkt på ugnsutrymmets botten.
 - Håll inte vatten direkt i den heta produkten.
 - Lämna inte fuktig disk och mat kvar i produkten efter matlagning.
 - Var försiktig när du tar bort eller installerar tillbehör.
- Missfärgning av emalj eller rostfritt stål påverkar inte produktens prestanda.
- Använd en djup form för saftiga kakor, eftersom fruktsafter kan orsaka permanenta fläckar.
- Laga alltid mat med luckan stängd.
- Om produkten är installerad bakom en möbelpanel, stäng inte panelen under användning eller förrän produkten har svalnat helt för att förhindra värme- och fuktskador.
- När det gäller lampan/lamporna i denna produkt och reservlampor som säljs separat: Dessa lampor är avsedda att tåla extrema fysiska förhållanden i hushållsprodukter, såsom temperatur, vibrationer och 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 endast lampor med samma specifikationer.
- Kontakta ett auktoriserat servicecenter för reparation av produkten. Använd endast originalreservdelar.

2.4 Underhåll och rengöring

VARNING!

Risk för personskador, brand eller skador på produkten.

- Stäng av och koppla ur produkten innan underhåll.
- Se till att produkten är kall för att undvika att glaset spricker. Om dörrrens glaspaneler är skadade, kontakta du ett auktoriserat servicecenter för byte.
- Var försiktig när du tar bort luckan från produkten. Den är tung.
- Rengör och torka produkten, dess hålrum och tillbehör efter varje användning för att förhindra ångkondensation, korrosion och ytförsämring.
- Kontrollera produkten regelbundet för tecken på försämring som kan göra den olämplig för kontakt med livsmedel, till exempel sprickor, blåsor, delaminering, krympning, klubbighet, korrosion eller andra synliga förändringar i konsistens eller utseende. Följ rengörings- och skötselinstruktionerna för att förhindra försämring.
- Använd en mikrofiberduk, varmt vatten och neutrala rengöringsmedel för att rengöra produkten och tillbehören. Använd inte slipande produkter, tvättsvampar, lösningsmedel, vassa föremål eller metallföremål.
- Följ säkerhetsanvisningarna på förpackningen när du använder en ugnsspray.

Åtgätagning

- Ånga som släpps ut kan orsaka brännskador:
 - Var försiktig när du öppnar ugnsluckan medan produkten är påslagen. Ånga kan släppas ut.
 - Öppna produktens dörr försiktigt efter ångkokning.

2.5 Avfallshantering

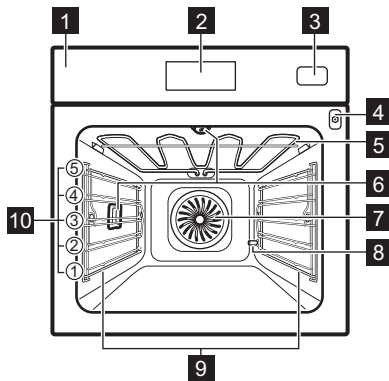
VARNING!

Risk för personskador eller kvävning föreligger.

- Kontakta kommunen för information om hur produkten ska kasseras.
- Koppla bort produkten från elnätet. Kapa sedan av och kassera elkabeln.

3. PRODUKTBESKRIVNING

3.1 Allmän översikt



- 1 Kontrollpanel
- 2 Display
- 3 Vattentank
- 4 Uttag för matlagningstermometern
- 5 Värmeelement
- 6 Lampa
- 7 Fläkt
- 8 Avkalkning av rötutlopp
- 9 Ugnsstege, borttagbar

10 Hyllplaceringar

3.2 Display

Displayen är helt interaktiv och går att bläddra i. Den är indelad i tydligt avgränsade avsnitt som ger tillgång till olika matlagningsfunktioner och rätter. Den visar också det aktuella driftsläget. Du kan svepa över skärmen för att navigera åt vänster eller höger.



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



För att slå på och stänga av funktionerna.



Spara aktuella inställningar i: Favoriter.



Produkten är låst.



WiFi-anslutningen är påslagen.



Fjärrstyrning är påslagen.



Vattentanken är tom.



Vattentanken är halvfull.



Vattentanken är full.

4. FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNING

4.1 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 på < 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

❗ När produkten är ansluten till appen kan den få viktiga programuppdateringar. Dessa uppdateringar kan introducera nya funktioner, förbättra befintliga funktioner och ikoner, åtgärda potentiella problem och förbättra programvarans övergripande prestanda. Gå till inställningskortet för att se den installerade programversionen.

4.2 Programvarulicenser

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

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

4.3 Initial förvärmning och rengöring

Före den första användningen ska produkten förvärmas tom. Ugnen kan avge obehaglig lukt och rök. Ventilera rummet.

1. Ta bort alla tillbehör och ugnsstegar.
2. Öppna menyn och välj matlagningsfunktionen.
3. Displayen visar ett meddelande för att starta förvärmningsprocessen.
4. Bekräfta att du vill starta och följ instruktionerna på displayen.
5. Stäng av produkten och låt den svalna.
6. Rengör ugnen invändigt med en mikrofiberduk, varmt vatten och ett mildt rengöringsmedel. Sätt tillbaka tillbehör och ugnsstegar.

4.4 Klockslag

1. Slå på ugnen.
2. Tryck på Inställningar / Inställningar / Klockslag.
3. Ställ in önskad tid för timern.
4. Tryck på OK.

4.5 Vattenhårdhet

När du ansluter ugnen till elnätet måste du ställa in vattnets hårdhetsnivå. Använd testpapperet eller kontakta din vattenleverantör för att kontrollera vattenhårdheten.

1. Läggt testpapperet i kranvatten i ca 1 sek. Använd inte rinnande vatten.
2. Skaka testpapperet för att få bort kvarvarande vatten.
3. Vänta 1 min och kontrollera sedan vattnets hårdhetsgrad enligt tabellen nedan.
4. Ställ in nivå för vattenhårdheten: Inställningar / Inställningar / Vattenhårdhet.

Färgerna på testpapperet fortsätter att ändras. Kontrollera vattenhårdheten inom 1 min efter testning.

Vattnets hårdhetsnivå	Testpapper
1 - mjukt	 
2 - medelhårt	
3 - hårt	
4 - mycket hårt	

5. DAGLIG ANVÄNDNING

5.1 Meny

Tryck på < och svep åt vänster för att öppna menyn.

- Rätter
- Funktioner
- Favoriter
- Program för underhåll
- Inställningar

5.2 Funktioner

Standardfunktioner för vanlig tillagning, inklusive över- och bottenvärme , grill , varmluft  och mycket annat. Du kan förbereda dina rätter på traditionellt sätt. Mer information finns i displayens beskrivning eller i appen.

Listan över funktioner kan variera beroende på programversion.

1. Öppna menyn och välj: Funktioner.
2. Välj tillagningsfunktionen och justera inställningarna.
3. Börja tillaga maten och följ instruktionerna på displayen. Du kan koppla in matsensorn (om sådan finns) när som helst före eller under tillagningen. Se Daglig användning, "Matsensorn".
4. ^ – tryck för att justera inställningarna under tillagningen.

	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 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 mörta och krispiga resultat.
	Varmluft och undervärme För jämn bakning med krispig skorpa. Passar bra för pizza, quiche, frukt- och matpaj.
	Över- och undervärme med fläkt Funktionen är perfekt för färdiglagade måltider.
	Steamify Matchar vald temperatur med rätt ångmängd.
	ProSteam För läckra resultat och krispig yta med en kombination av ånga och värme. Passar bra för grönsaker, ugnsrätter och kött.
	Bakning med fukt För lätta, fluffiga resultat vid bakning. Håll luckan stängd för att bevara fukten i ugnen.
	Ånga Ångtillagning för hälsosam och smakrik mat.
	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.
	AirFry Plus Kombinerar ånga och airfrying för krispig, saftig och hälsosam mat.

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

5.3 Ångtillagningsfunktioner

Med dessa funktioner kan du använda värme och ånga för att hålla maten krispig och saftig. Använd dem för ångtillagning, grytor, lätt frasighet, bakning och ugnsstekning.

Det finns två sätt att tillaga mat med ångfunktionerna: genom att ställa in temperaturen eller ångnivån.

 **Steamify** /  **Ånga** – Ställ in temperaturen. Ångnivån justeras automatiskt.

 **ProSteam** – ställ in ångnivån. Lämplig temperatur visas.

 **AirFry Plus** – ställ in ångnivån. Lämplig temperatur visas.

1. Öppna menyn och välj Funktioner.
2. Ställ in ångtillagningsfunktionerna. 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 kranvatten till maxnivån (ca 950 ml) tills signalen hörs eller meddelandet visas på displayen. Använd inga andra vätskor. Fyll inte vattentanken över maximal kapacitet. Det finns risk för vattenläckage, översvämning eller skada på inredningen.
7. Tryck in vattentanken i sitt ursprungliga läge.

Ångan kommer efter cirka 2 min. När produkten når den inställda temperaturen avges en ljudsignal.

8. När vattentanken får slut på vatten hörs en ljudsignal. Fyll på vattentanken.
9. Töm vattenbehållaren.

Se Underhåll och rengöring, Tömning av tanken.

10. När tillagningen är klar, öppna ugnsluckan försiktigt. Restvatten kan kondensera i ugnens insida.
11. Stäng av produkten.
12. När produkten har svalnat, torka ugnen invändigt med en mjuk trasa.

5.4 Rätter

Tillagningshjälp föreslår inställningar för olika rätter, inklusive steg-för-steg-instruktioner, temperatur och tillagningstid. Du kan ändra inställningarna under tillagningen och välja önskad tillagningsmetod, inklusive användning av matsensorn. Tillgängligheten av varje alternativ beror på den valda rätten.

1. Öppna menyn och välj .
2. Välj en mattyp och rätt och följ stegen på skärmen.

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

5.5 Förvärmningsalternativ

Produkten har flera förvärmnings- och uppvärmningsalternativ för att säkerställa optimala tillagningsresultat.

- Ingen – konventionellt sätt att förvärma produkten. Inställt som standard och tillgängligt för alla tillagningsfunktioner. Preferensen kan ändras till en annan förvärmningstyp.
- Smart – optimerar energianvändningen under uppvärmning av ugnen jämfört med Snabb.
- Snabb – förkortar uppvärmningstiden. Endast tillgängligt för vissa funktioner.

5.6 Timer

1. Välj tillagningsfunktionen 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.

Slutalternativ



Ljudalarm – ställ in en nedräkning. När den inställda tiden har gått ges en ljudsignal.



Signal, matlagning avslutas – ställ in en nedräkning. När timern går ut hörs signalen och tillagningen upphör.



Pop-up-meddelande endast – när den inställda tiden har gått visas meddelandet på displayen.

Timern kan användas separat, även när ugnen inte är igång.

Vissa klockfunktioner kanske inte är tillgängliga med vissa tillagningsfunktioner.

Tryck på +5 min för att förlänga tillagningstiden.

Senare start

Du kan skjuta upp tillagningens start- och/eller avslutningstid.

1. Välj tillagningsfunktion och justera inställningarna.
2. Tryck på ***.
3. Tryck på Senare 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.

Ändra timerinställningar

Du kan ändra inställd tid när som helst under tillagningen.

1. Tryck på $\wedge$ / Timer.
2. Ställ in nytt timervärde. Tryck på: OK.

5.7 Favoriter

Denna funktion är endast tillgänglig för utvalda modeller.

Du kan spara upp till 20 av dina favoritinställningar, som t.ex. tillagningsfunktion och maträtt.

Om du vill spara en inställning väljer du önskat alternativ och trycker på .

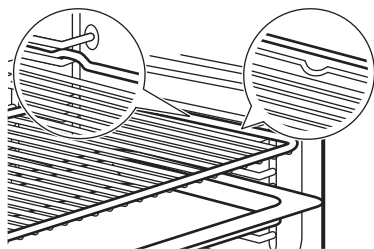
5.8 Tillbehör



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 återför-

säljare för mer information.

För in tillbehöret (gallerhyllan/brickan) mellan ugnsstegens ledskenor. Se till att hyllan rör vid baksidan av ugnen invändigt. En liten fördjupning upptill ökar säkerheten och ger lutningsskydd. Kanten runt hyllan förhindrar att köksredskap glider av hyllan.



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

Om gallret har ett steg, placera det mot främre 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 placerar du plåten/pannan under för att samla upp dropande vätskor.

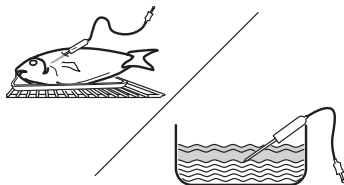
5.9 Matlagningstermometer

Den mäter temperaturen inuti maten.

Två temperaturer ska ställas in:

- $^{\circ}\text{C}$ – ugnens temperatur. Den bör vara minst 25°C högre än matsensorns temperatur.
-  – matsensorns temperatur.

1. Välj en tillagningsfunktion från menyn: Funktioner eller en maträtt från menyn: Rätter.
2. Ställ in ugnstemperatur och tillagningstid vid behov.
3. Bekräfta inställningarna och börja tillagningen.
4. För in spetsen på matlagningstermometern i den tjockaste delen av köttet eller fisken. För grytor placeras matlagningstermometerns spets exakt i mitten, stabiliserad i en fast ingrediens. Se till att spetsen inte vidrör ugnsgrensens botten.



5. Sätt in den färdiga maten i ugnen.
6. Anslut matlagningstermometern i uttaget som finns inuti produkten. Se Produktbeskrivning

Displayen visar symbolen och matsensorns aktuella temperatur.

7. $\wedge$ – 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.
 - Signal, matlagning avslutas – en ljudsignal avges och tillagningen avslutas när maten når den inställda temperaturen.
9. Bekräfta inställningarna.
10. När maten når den inställda temperaturen avges en ljudsignal. Kontrollera om

maten är klar. Utöka tillagningstiden om det behövs.

11. STOPP – tryck för att stänga av tillagningsfunktionen.
12. Dra ut matlagningstermometerns kontakt ur uttaget och ta ut maten ur ugnen.

5.10 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.

6. RÅD OCH TIPS

6.1 Tillagningsrekommendationer

Temperatur och tillagningstid i tabellerna är endast för vägledning. Hur de ska väljas beror på recept och ingrediensernas kvalitet och mängd. Om du inte kan hitta inställningarna för ett visst recept, leta efter ett liknande.

Räkna hyllnivåerna nedifrån, från ugnens botten.

Symbolerna som används i tabellerna:

	Typ av mat
	Tillagningsfunktion
°C	Temperatur
	Vikt (kg)
	Ugnsnivå
	Tillagningstid (min)
	Ytterligare information

6.2 Bakning med fukt

För bästa resultat ska du följa förslagen som listas i tabellen nedan. Använd långpanna eller djup form.

	°C		
Vetebullar, 16 st	180	2	25 - 35
Rulltårta	180	2	15 - 25
Hel fisk, 0.2 kg	180	3	15 - 25
Småkakor, 16 st	180	2	20 - 30
Macarons, 24 st	160	2	25 - 35
Muffins, 12 st	180	2	20 - 30

	°C		
Matpaj, 20 st	180	2	20 - 30
Mördegskakor, 20 st	140	2	15 - 25
Tarteletter, 8 st	180	2	15 - 25

6.3 Information för testinstitut

Tester enligt EN 60350-1, IEC 60350-1.

Använd funktionen ProSteam, nivå Full ånga.

		°C		
Broccoli				
0,3	3	100	8 - 9	1) 2) 3)
max.	3	100	10 - 11	2) 3) 4)
Ärter, frysta				
2 x 1,5	2 och 4	100	-	5) 3) 6)

- 1) Använd 2/3 Gastronorm-ångset, perforerat.
- 2) Förvärm produkten tills inställd temperatur har uppnåtts med inställningen: Förvärm / Ingen. Använd inte: Förvärm / Snabb och Smart.
- 3) Placera bakplåten på den första ugnsnivå med lutningen mot baksidan på ugnens insida.
- 4) Använd perforerad behållare enligt IEC 60350-1.
- 5) Använd 2 x 2/3 Gastronorm-ångset, perforerat.
- 6) Vänta tills temperaturen på den kallaste punkten når 85 °C.

Fler recept med ångkokning

		°C		
Ångkoka kombinerad rätt (2 portioner)				
 1)	1 och 4	100	40 2)	3) 4) 5)
Karamellpudding (6 portioner)				

		°C		
 6)	2	90	35 - 45	7)
Ugnsomelett				
 1)	2	85	35 - 45	8)
Ljust bröd				
	2	180	40 - 50	9)
 10)				
Kyckling				
 11)	2	200	60 - 70	12) 13)

- 1) Ställ in nivå Full ånga.
- 2) 40 min för potatis, 8 - 10 min för lax, 10 - 12 min för broccoli
- 3) Använd en 1/2 Gastronorm-ångpanna (perforerad) för potatis och broccoli och en 1/2 Gastronorm-ångpanna (icke-perforerad) för lax.
- 4) Placera lax på nivå 2, potatis och broccoli på nivå 4.
- 5) Placera ingredienserna i ugnen en efter en vid lämplig tidpunkt, så att alla blir färdiga samtidigt. Du kan förbereda två portioner samtidigt.
- 6) Ställ in nivå Fuktighet, hög.
- 7) Rätter i runda porslinsformar på galler.
- 8) Använd 1/2 Gastronorm-ångset, ej perforerat.
- 9) Placera bakplåten med lutningen mot den bakre delen av ugnens insida.
- 10) Ställ in nivå Fuktighet, låg. Använd endast funktionen ProSteam om funktionen Brödbakning inte är tillgänglig.
- 11) Ställ in nivå Fuktighet, låg.
- 12) Använd Galler.
- 13) Placera bakplåten på den första ugnsnivån för att samla upp droppande fett.

6.4 Information för testinstitut

Tester enligt EN 60350-1, IEC 60350-1.

	°C			
Småkakor, 20 st/plåt				
	160	25 - 35	3	1)2)
	160	25 - 35	3	1)2)

	°C			
	150	30 - 40	2 och 4	1)2)3)
Fettfri sockerkaka				
	160	40 - 55	2	2)4)
	180	25 - 35	1	2)4)
	160	45 - 55	1 och 3	2)5)
Äppelpaj				
	160	70 - 90	3	4)6)
	180	80 - 100	3	4)6)

Rostat bröd

	230	1 - 5	4	2)4)7)
---	-----	-------	---	--------

- 1) Placera bakplåten med lutningen mot luckan.
- 2) Fövärm produkten tills den inställda temperaturen har uppnåtts med inställningen Fövärm / Ingen. Använd inte Fövärm / Snabb och Smart.
- 3) Använd universell form på den fjärde hyllpositionen.
- 4) Använd Galler.
- 5) Använd galler och bakplåt nedan. Placera bakplåten med lutningen mot luckan.
- 6) 2 formar placerade diagonalt (Ø 20 cm). Den högra ska placeras längre fram än den vänstra.
- 7) Enligt: IEC 60350-1:2016 och IEC 60350-1:2023.

Fler recept

		°C		
Marängar				
	3	100	90 - 180	1)2)3)
	3	100	90 - 180	1)2)3)

- 1) Placera bakplåten med lutningen mot luckan.
- 2) Använd bakplåtspapper.
- 3) Fövärm produkten tills den inställda temperaturen har uppnåtts med inställningen Fövärm / Ingen. Använd inte Fövärm / Snabb och Smart.

7. UNDERHÅLL OCH RENGÖRING

7.1 Anvisning för rengöring

- Använd en rengöringslösning avsedd för rengöring av metallytor.
- Använd ett speciellt ugnrensmedel för svåra fläckar.
- Använd det flytande avkalkningsmedel som rekommenderas av tillverkaren för att ta bort kalkrester.
- Förvara inte mat i produkten längre tid än 20 minuter.
- Rengöring inte tillbehören i en diskmaskin.

7.2 Ta bort ugnsstegen

1. Se till att ugnen är kall.
2. Dra försiktigt ugnsstegen uppåt och ut ur den främre upphängningen.
3. Dra först ut ugnsstegarnas främre del från sidoväggen.
4. Dra ur stöden från de bakre hakarna.
5. Sätt tillbaka hyllstöden till utgångsläget. Upprepa stegen i omvänd ordning.

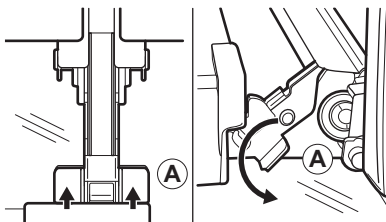
Om teleskopskenorna medföljer måste låsstif-ten peka framåt.

7.3 Program för underhåll

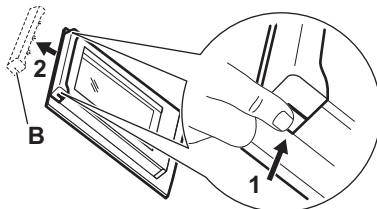
Ångrengöring	Detta program rengör produkten när den är lätt smutsad. Ångan mjukar upp fett eller rester, vilket gör det lättare att rengöra.
Avkalkning	Rengöring av kalkavlagringar på ångkretsen.
Tömning av tanken	Process för att avlägsna restvatten från vattentanken efter användning av ångfunktioner.
Torkning	Process för att torka hålrummet från kvarvarande kondens efter användning av ångfunktioner.
Sköljning	Process för att skölja och rengöra ångkretsen när ångfunktionerna används ofta.

7.4 Borttagning och montering av luckan

1. Se till att ugnen är kall.
2. Öppna luckan helt.
3. Tryck in klämspärarna **A** på luckans två gångjärn.



4. Stäng luckan delvis tills det tar stopp, och lyft sedan av den från gångjärnen. Var försiktig. Luckan är tung.
5. Lägg luckan på mjukt tyg på en stabil yta.
6. Ta tag i lucklisten **B** på båda sidorna av luckans övre kant och tryck inåt för att lossa klämläset.



7. Dra lucklisten framåt för att ta bort den.
8. Lyft glaspanelerna en och en i den övre kanten och ta bort dem från skenan. Hantera glaset varsamt, särskilt runt den främre panelens kanter. Glaset kan gå sönder.
9. Rengör glaset med vatten och tvål. Torka glaspanelen noga. Diska inte glasskivorna i diskmaskin.

Efter rengöring, utför stegen ovan i omvänd ordning.

Se till att glaspaneler är korrekt och ordentligt införda, annars kan luckans yta bli överhettad.

7.5 Byte av LED-lampa

Koppla ur produkten från elnätet och vänta tills den svalnat.

Byt ut lampan mot en passande som är värmetalig upp till 300 °C.

Övre lampa

1. Ta bort glasskyddet genom att vrida på det.

2. Avlägsna metallringen och rengör glaskåpan.
3. Byt ut lampan.
4. Sätt dit metallringen på skyddsglasat och installera det.

Sidolampa

1. Avlägsna det vänstra hyllstödet för att komma åt lampan.

2. Använd en torx 20-skruvmejsel för att avlägsna kåpan.
3. Rengör glasskyddet.
4. Byt ut lampan.
5. Montera metallramen och tätningen. Dra åt skruvarna.
6. Montera det vänstra hyllstödet.

8. FELSÖKNING

Kontakta din återförsäljare eller en auktoriserad serviceverkstad om du inte kan avhjälpa felet. Serviceinformation finns på typplåten, som är placerad på den främre ramen. Den är synlig när du öppnar luckan. Ta inte bort typplåten.

Om displayen visar en felkod som inte finns nedan, slår du av säkringen och slår på den igen för att starta om produkten. Om felkoden återkommer, kontakta en auktoriserad serviceverkstad.

Du kan inte aktivera eller använda produkten. – Produkten är inte ansluten till ett eluttag eller är felaktigt ansluten.

Ugnen värms inte upp.

- Klockan är inte inställd.
- Funktionslås är aktiverad.
- Automatisk avstängning är aktiverad.
- Barnlås är aktiverad.
- Demoläget är aktiverat – avaktiveringskod: 2468.

Lampan fungerar inte. – Lampan är trasig. Byt ut lampan.

Lampan är avstängd. – Bakning med fukt har aktiverats.

❗ Strömavbrott stänger alltid av rengöringen. Upprepa rengöringen om det blir ett strömavbrott.

Problem med 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 installerad eller routerkonfiguration ändrad. – Konfigurera produkten och den mobila enheten igen.

Den trådlösa nätverkssignalen är svag. – Flytta routern så nära produkten som möjligt.

Den trådlösa signalen har påverkats av en mikrovågsugn som placerats nära produkten. – Stäng av mikrovågsugnen. Undvik att använda mikrovågsugnen och produktens fjärrstyrning samtidigt. Mikrovågorna stör WiFi-signalen.

F102 – luckan inte är helt stängd eller lucklåset är trasigt. Stäng luckan. Stäng av och slå på produkten.

F111 – Matlagningstermometer är inte korrekt insatt i uttaget. Sätt in Matlagningstermometer ordentligt i uttaget.

F240, F439 – touchfälten på displayen fungerar inte som de ska. Rengör ytan på displayen. Se till att det inte är någon smuts på touchområdet.

F601 – det finns ett problem med WiFi-signalen. Kontrollera nätverksanslutningen. Se Före första användning, "Trådlös anslutning".

F604 – den första anslutningen till WiFi misslyckades. Stäng av och slå på produkten och försök igen. Se Före första användning, "Trådlös anslutning".

F908 – produktsystemet kan inte ansluta till kontrollpanelen. Stäng av och slå på produkten.

F602, F603 – WiFi är inte tillgänglig. ¹⁾ Stäng av och slå på produkten.

¹⁾ Om något av dessa fel uppstår, fortsätter övriga ugnsfunktioner att fungera som vanligt.

9. ENERGIEFFEKTIVITET

9.1 Produktinformationsblad och produktinformation enligt (EU) nr 65/2014 och (EU) nr 66/2014

Leverantörens namn	Electrolux	
Modellidentifiering	EOB9S3XH 944032174 EOB9S3XT 944032178 KOBAS3XH 944032175 KOBAS3XT 944032176 LOB9S3XZ 944032153 Y9SOB3XH 944032182	
Energieffektivitetsindex	61,9	
Energieffektivitetsklass	A++	
Energiförbrukning med en standardlast, konventionellt läge	1,09 kWh/cykel	
Energiförbrukning med en standardbelastning, varmluftsläge	0,52 kWh/cykel	
Antal kaviteter	1	
Värmekälla	Elektricitet	
Volym	70 l	
Typ av ugn	Inbyggd ugn	
Massa	EOB9S3XH	35.5 kg
	EOB9S3XT	36.0 kg
	KOBAS3XH	36.0 kg
	KOBAS3XT	36.0 kg
	LOB9S3XZ	35.5 kg
	Y9SOB3XH	36.0 kg

Produkten har testats enligt: EN IEC 60350-1.

9.2 Informationskrav enligt (EU) nr 2023/826

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

Produkten har testats enligt: EN 50564, EN 63474.

Se Före första användning för vägledning om hur du aktiverar och inaktiverar den trådlösa nätverksanslutningen.

9.3 Optimeringstips

- Håll luckan stängd under tillagningen och undvik att öppna den för ofta.
- Håll luckans tätningslist ren och kontrollera att den sitter rätt och ordentligt fast.
- Använd metall eller mörka, icke-reflekterande köksredskap.
- Hoppa över förvärmning om det inte behövs.
- Minimera pauserna mellan tillagning av flera rätter.
- Använd om möjligt varmluftsfunktionen (endast utvalda modeller).
- Använd restvärme för att hålla maten varm. Sänk produktens temperatur till minst 3 - 10 min innan matlagningen är klar.
- Släck belysningen under tillagning om den inte behövs.
- Bakning med fukt (endast utvalda modeller) – 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 under optimala förhållanden. När du använder den här funktionen släcks lampan automatiskt. I vissa modeller tar det 30 sek.
- Stäng av Wi-Fi när det är möjligt. Se Före första användning
- Automatisk avstängning – av säkerhetsskäl stängs produkten av automatiskt efter en viss tid om tillagningsfunktionen är aktiv och inga inställningar ändras. Ställ in tillagningstiden för att använda en tillagningsfunktion längre.
 - 12,5 t: 30–115 °C
 - 8,5 t: 120–195 °C
 - 5,5 t: 200–245 °C
 - 3 t: 250 – max. °C

10. MILJÖSKYDD

Återvinn material med symbolen . Återvinn förpackningen i rätt återvinningsbehållare. Bidra till att skydda vår miljö och vår hälsa genom att återvinna avfall från elektriska och elektroniska apparater. Släng inte produkter

som är märkta med symbolen  med hushållsavfallet. Lämna in produkten på närmaste återvinningsstation eller kontakta kommunen.

