



OOP848NB

DA Brugsanvisning | **Dampovn**

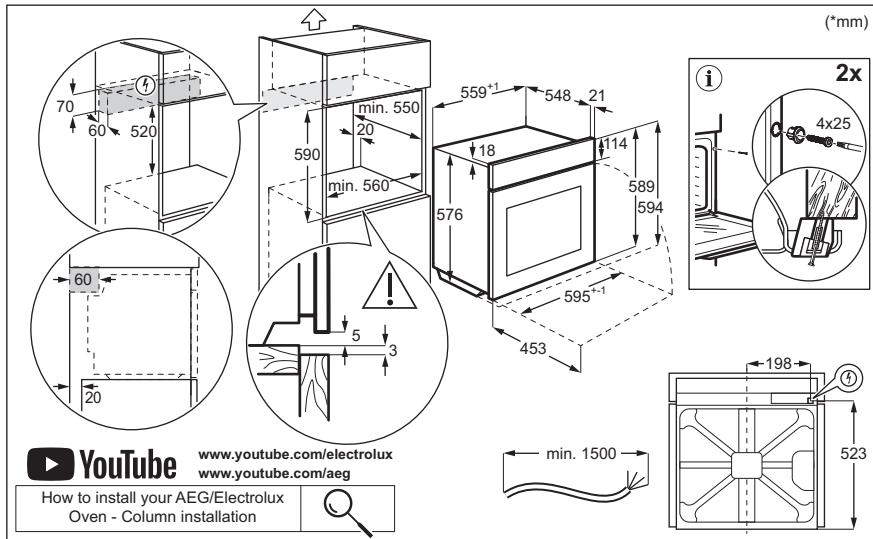
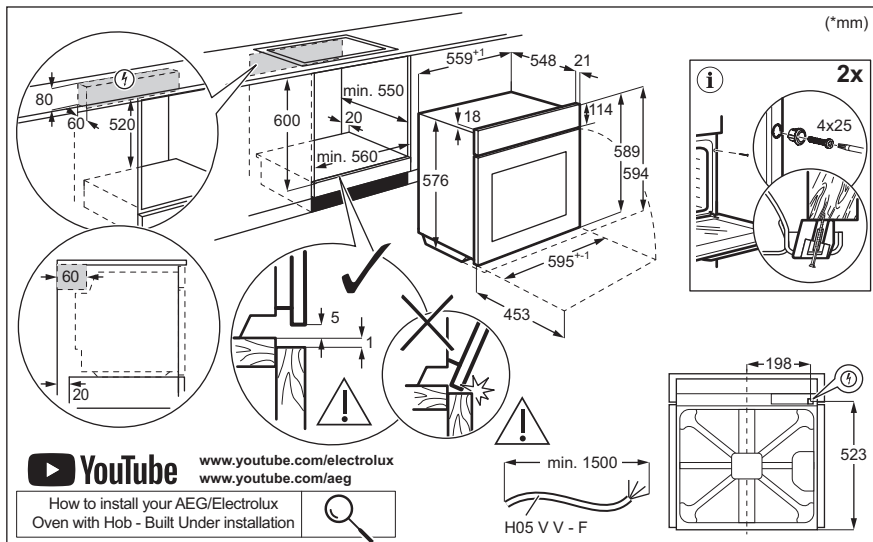
3

SV Bruksanvisning | **Ångugn**

27



INSTALLATION / INSTALLATION



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



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

Ret til ændringer uden varsel forbeholdes.

INDHOLDSFORTEGNELSE

1. OM SIKKERHED.....	3
2. SIKKERHEDSANVISNINGER.....	5
3. PRODUKTBESKRIVELSE.....	8
4. BETJENINGSPANEL.....	8
5. FØR FØRSTE ANVENDELSE.....	9
6. DAGLIG BRUG.....	10
7. YDERLIGERE FUNKTIONER.....	15
8. URFUNKTIONER.....	16
9. BRUG AF TILBEHØRET.....	17
10. TIPS OG RÅD.....	19
11. VEDLIGEHOLDELSE OG RENGØRING.....	21
12. FEJLFINDING.....	23
13. ENERGIFORBRUG.....	25
14. MILJØHENSYN.....	26

1. ⚠ OM SIKKERHED

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

1.1 Sikkerhed for børn og sårbare personer

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

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

1.2 Generel sikkerhed

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

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

2. SIKKERHEDSANVISNINGER

2.1 Installation

ADVARSEL!

Apparatet må kun installeres og tilsluttes af en sagkyndig.

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

2.2 El-forbindelse

ADVARSEL!

Risiko for brand og elektrisk stød.

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

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

Tilgængelige tilslutningskabler til installation eller udskiftning for Europa:

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

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

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

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

2.3 Brug



ADVARSEL!

Risiko for personskade, forbrændinger og elektrisk stød eller eksplosion.

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

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



ADVARSEL!

Risiko for beskadigelse af apparatet.

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

2.4 Vedligeholdelse og rengøring

ADVARSEL!

Risiko for personskade, ild eller beskadigelse af apparatet.

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

2.5 Pyrolyserengøring

ADVARSEL!

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

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

- Undgå at spilde eller komme vand på ovnlågen under og efter den pyrolyserengøringen for at undgå at beskadige ovnglassene.
- Damp fra alle pyrolytiske ovne / madrester som beskrevet er ikke skadelige for mennesker, herunder børn, eller personer med helbredsproblemer.
- Hold kæledyr væk fra apparatet under og efter pyrolyserengøringen og forvarmningen. Små kæledyr (især fugle og krybdyr) kan være meget følsomme over for temperaturændringer og udsendt røg.
- Non-stick-overflader på gryder, pander, bakker, redskaber osv. kan blive beskadiget af pyrolyserengøring ved høj temperatur i pyrolytiske ovne og kan også udgøre en kilde til skadelige dampe på lavt niveau.

2.6 Tilberedning med damp:

ADVARSEL!

Risiko for forbrændinger og beskadigelse af apparatet.

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

2.7 Indvendig belysning

ADVARSEL!

Risiko for elektrisk stød.

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

- Brug kun lamper med de samme specifikationer.

2.8 Service

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

2.9 Bortskaffelse



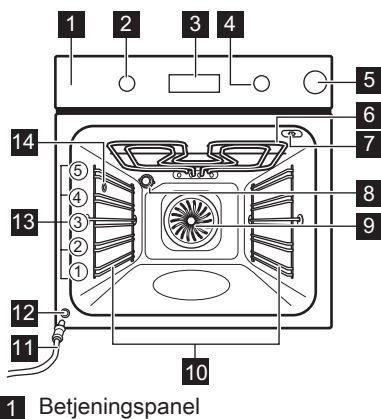
ADVARSEL!

Risiko for personskade eller kvælning.

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

3. PRODUKTBEKRIVELSE

3.1 Generelt overblik



- 2 Ovnfunktionsknap
- 3 Display
- 4 Betjeningsknap
- 5 Vandbeholder
- 6 Varmelegeme
- 7 Stik til termometer
- 8 Ovnlys
- 9 Blæser
- 10 Ovnribbe, udtagelig
- 11 Afløbsrør
- 12 Afløbsventil
- 13 Ovnribber
- 14 Dampudløb

4. BETJENINGSPANEL

4.1 Sådan tændes og slukkes produktet

Sådan tændes for produktet:

1. Tryk på knapperne. Knapperne popper ud.
2. Drej ovnfunktionsknappen for at vælge en funktion.
3. Drej temperaturknappen for at justere indstillingerne.

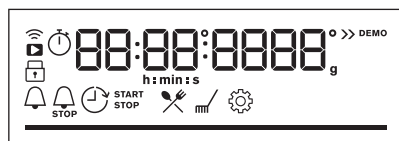
For at slukke for produktet: drej ovnfunktionsknappen til off position **0**.

4.2 Oversigt over betjeningspanel

	Tryk for at indstille timerfunktioner.
	Tryk på og hold den nede for at indstille funktionen: Hurtig opvarmning.
	Tryk på for at tænde og slukke for lyset.
	Tryk på for at indstille madens kerntemperatur med: Madlavningstermometer
OK	Tryk for at bekræfte dit valg.

4.3 Display kontrollamper

Display med vigtige funktioner:



	Produktet er låst.
	Undermenu: Hjælp til tilberedning.
	Undermenu: Rengøring.
	Undermenu: Indstillinger
	Hurtig opvarmning er aktiveret.
	Vandbeholderen er tom. Fyld beholderen.

	Vandbeholderen er halvt fuld.
	Vandbeholderen er fuld.
	Madlavningstermometer er aktiveret.
	Minutur er aktiveret.
	Tilberedningstid er aktiveret.
	Tidsudskudt start er aktiveret.
	Uptimer er aktiveret.
	WiFi er aktiveret.
	Fjernbetjent tilstand er aktiveret.
	Statuslinje – angiver visuelt, når produktet når den indstillede temperatur, eller når tilberedningstiden er slut.

5. FØR FØRSTE ANVENDELSE

⚠ ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

5.1 Indstilling af tiden

Efter den første strømtilslutning skal du vente, til displayet viser: "00:00" eller "12:00" (afhængigt af modellen).

1. Drej betjeningsknappen for at indstille tiden.
2. Tryk på OK.

5.2 Første forvarmning og rengøring

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

1. Fjern alt tilbehør og udtagelige ovnrubber fra produktet.
2. Indstil funktionen . Indstil den maksimale temperatur. Der henvises til Daglig brug. Lad produktet være tændt i 1 t.

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

5.3 Trådløs tilslutning

For at tilslutte produktet skal du bruge:

- Et trådløst netværk med internetforbindelsen.
 - En mobilenhed, der er forbundet til 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. Drej ovnfunktionsknappen for at vælge .
4. Drej temperaturknappen for at vælge  / WiFi. Tænd eller sluk den. Se kapitlet "Daglig brug", Ændring: Indstillinger.

WiFi er slået til som standard. Se kapitlet "Energieffektivitet" for tips til energibesparelser.



Af sikkerhedsmæssige årsager slukkes fjernbetjent tilstand automatisk efter 24 t. Gentag onboarding, hvis det er nødvendigt.

Frekvens	2.4 GHz WLAN
	2400 - 2483.5 MHz
Protokol	IEEE 802.11b DSSS, 802.11g/n OFDM

Maks. effekt	EIRP < 20 dBm (100 mW)
WiFi modul	NIUS-50

5.4 Softwarelicenser

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

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

6. DAGLIG BRUG



ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

6.1 Ovnfunktioner



Varmluft

Til stegning af kød og bagning af kager. Indstil en lavere temperatur end ved over-/undervarme, da blæseren fordeles varmen jævnt i ovnsens indre.



Over-/undervarme

Bagning og stegning af mad på én ovnribbe.



Dampfunktion: Fugtighed lav

Funktionen er egnet til kød, fjerkræ, ovnretter og gryderetter. Takket være kombinationen af damp og varme får kødet en mør og saftig konsistens samt en sprød overflade.



Frosne madvarer

Sprødstegning af færdigretter såsom pommes frites, kartoffelbåde eller forårsruller.



Pizza

Til at bage pizza og andre retter, der kræver mere varme nedefra.



Undervarme

Til bruning og sprød bund. Brug den nederste ovnribbe.



Fugtig varmluft

Denne funktion er beregnet til at spare energi under madlavning. Når du bruger denne funktion, kan temperaturen inde i produktet afvige fra den indstillede temperatur. Restvarmen anvendes. Varmeeffekten kan blive reduceret. For at få yderligere oplysninger henvises til Daglig brug, Bemærkninger til: Fugtig varmluft.



Grillstegeting

Grillstegning af tynde stykker mad og ristning af brød.



Turbogrill

Stegning på én ovnribbe af større stykker kød eller fjerkræ med ben. Gratin og bruning.



Lampen kan slukke automatisk ved en temperatur på under 80°C under visse ovnfunktioner.

6.2 Bemærkninger til: Fugtig varmluft

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

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

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

For tilberedningsanvisninger henvises til Tips og råd, Fugtig varmluft. For generelle anbefalinger til energibesparelser henvises til Energiforbrug, Energibesparelsestips.

6.3 Indstilling: Ovnfunktioner

1. Drej ovnfunktionsknappen for at vælge en ovnfunktion .
2. Drej kontrolknappen for at indstille temperaturen.

🔥 Hurtig opvarmning – tryk og hold inde for at forkorte opvarmningstiden. Funktionen er tilgængelig for visse ovnfunktioner. Blæseren kan tænde automatisk.

6.4 Indstilling: Fugtighed lav - Tilberedning med damp



Brug kun vand. Brug ikke filtreret (demineraliseret) eller destilleret vand. Brug ikke andre væsker. Hæld ikke brændbare eller alkoholiske væsker i vandbeholderen.

1. Tryk på vandbeholderens dæksel for at åbne den.
2. Fyld vandbeholderen med koldt vand til det maksimale niveau (ca. 900 ml).
3. Skub vandbeholderen tilbage til udgangspunktet.
4. Sæt maden i produktet. Du kan tilberede maden med: Dampbeholder. Se Brug af tilbehøret.
5. Drej ovnfunktionsknappen for at vælge ovnfunktionen

6. Drej betjeningsknappen for at indstille temperaturen. Fyld vandbeholderen op under tilberedningen, hvis det er nødvendigt.
7. Når tilberedningen er slut, drejes ovnfunktionsknappen til sluk-position for at slukke for produktet. Åbn forsigtigt lågen. Frigivet fugt kan forårsage forbrændinger.
8. Tøm vandbeholderen efter hver damptilberedning for at forhindre kalkrester. Vent mindst 60 min efter hver brug for at forhindre det varme vand i at løbe ud af afløbsventilen.

⚠ ADVARSEL!

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

6.5 Tømning af vandbeholder

Kontrollampe for vandbeholder



Beholderen er fuld.



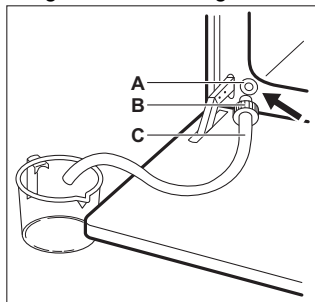
Beholderen er halvt fuld.



Beholderen er tom. Fyld beholderen igen.

Hvis du hælder for meget vand i beholderen, sender sikkerhedsafløbsventilen det overskydende vand til bunden af ovnrummet.

1. Sluk ovnen. Lad ovnlågen stå åben, og vent, til produktet er koldt.
2. Slut afløbsrøret C til afløbsventilen A gennem tilslutningen B.



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



Brug ikke det dræned vand til at fylde vandtanken igen.

6.6 Indtastning: Menu

Åbn menuen for at få adgang til retter og indstillinger med Hjælp til tilberedning.

1. Drej ovnfunktionsknappen til .
- Displayet viser , , .
2. Drej betjeningsknappen, og vælg ikonet for at åbne undermenuen. Tryk på OK.

6.7 Indstilling: Hjælp til tilberedning

Hjælp til tilberedning undermenuen består af programmer, der er designet til særlige retter. Programmerne starter med en passende indstilling. Du kan justere tid og temperatur under tilberedningen.

1. Drej ovnfunktionsknappen til .
2. Drej betjeningsknappen for at vælge . Tryk på OK.
3. Drej betjeningsknappen for at vælge en ret (P1 - P...). Tryk på OK.
4. Anbring maden i produktet Tryk på OK.
5. Når funktionen slutter, skal du kontrollere, om maden er klar. Forlæng tilberedningstiden, hvis der er behov for det.

Undermenu: Hjælp til tilberedning

Forklaring	
	Madlavningstermometeret skal være tilsluttet for at kunne bruge funktionen. Der henvises til Brug af tilbehøret.
	Fyld vandbeholderen med vand til tilberedning med damp.
	Forvarm produktet, før du begynder tilberedningen.
	Ovnribbe. Der henvises til Produktbeskrivelse.

Displayet viser **P** og et **nummer** på retten, som du kan tjekke i tabellen.

Ret	Vægt	Ovnribbe/Tilbehør
P1 Roastbeef, rød		
P2 Roastbeef, medium	1 - 1.5 kg; 4-5 cm tykke stykker	2: bageplade Steg kødet i nogle få minutter på en varm pande. Sæt i ovnen.
P3 Roastbeef, gennemstegt		
P4 Steak, medium	180 - 220 g pr. stykke, 3 cm tykke skiver	3; stegefad på grillrist Steg kødet i nogle få minutter på en varm pande. Sæt i ovnen.
P5 Oksesteg / braiseret (højreb, tyksteg, tyk flanksteak)	1.5 - 2 kg	2; stegefad på grillrist Steg kødet i nogle få minutter på en varm pande. Tilsæt væske. Sæt i ovnen.

	Ret	Vægt	Ovnribbe/Tilbehør
P6	Roastbeef, rød (lavtemperaturstegning)		
P7	Roastbeef, medium (lavtemperaturstegning)	1 - 1,5 kg; 4-5 cm tykke stykker	 2; bageplade Steg kødet i nogle få minutter på en varm pande. Sæt i ovnen.
P8	Roastbeef, gennemstegt (lavtemperaturstegning)		
P9	Oksefilet, rød (lavtemperaturstegning)		
P10	Oksefilet, medium (lavtemperaturstegning)	0,5 - 1,5 kg; 5 - 6 cm tykke stykker	 2; bageplade Steg kødet i nogle få minutter på en varm pande. Sæt i ovnen.
P11	Oksefilet, gennemstegt (lavtemperaturstegning)		
P12	Kalvesteg (f.eks. bov)	0,8 - 1,5 kg; 4 cm tykke stykker	 2; stegefad på grillrist Tilsæt væske. Steges tildækket.
P13	Flæskesteg eller svinekam	1,5 - 2 kg	 1; stegefad på grillrist Vend kødet efter halvdelen af tilberedningstiden.
P14	Pulled pork (lavtemperaturstegning)	1,5 - 2 kg	 2; bageplade Vend kødet efter halvdelen af tilberedningstiden for at få en ensartet bruning.
P15	Hamburgerryg, fersk	1 - 1,5 kg; 5-6 cm tykke stykker	 2; stegefad på grillrist Steg kødet i nogle få minutter på en varm pande. Sæt i ovnen.
P16	Spareribs af svinekød	2 - 3 kg; brug rå, 2-3 cm tynde spareribs	 3; bradepande Tilsæt væske så det dækker bunden af fadet. Vend kødet efter halvdelen af tilberedningstiden.
P17	Lammekølle med ben	1,5 - 2 kg; 7-9 cm tykke stykker	 2; stegefad på bageplade Tilsæt væske. Vend kødet efter halvdelen af tilberedningstiden.
P18	Hel kylling	1 - 1,5 kg; fersk	 2; ovnfast fad på bageplade Vend kyllingen efter halvdelen af tilberedningstiden for at få en ensartet bruning.
P19	Halv kylling	0,5 - 0,8 kg	 3; bageplade
P20	Kylling, bryst	180 - 200 g pr. stykke	 2; ovnfast fad på grillrist Steg kødet i nogle få minutter på en varm pande.

	Ret	Vægt	Ovnribbe/Tilbehør
P21	Kyllingelår, ferske	-	  3; bageplade Hvis du har marineret kyllingelårene først, skal du indstille en lavere temperatur og tilberede dem i længere tid.
P22	And, hel	2 - 3 kg	  2; stegefad på grillrist Læg kødet i et ovnfast fad. Vend anden efter halvdelen af tilberedningstiden.
P23	Gås, hel	4 - 5 kg	  2; bradepande Læg kødet på bradepanden. Vend gåsen efter halvdelen af tilberedningstiden.
P24	Farsbrød	1 kg	  2; grillrist
P25	Hel fisk, grillstegt	0.5 - 1 kg pr. fisk	  2; bageplade Fyld fisken med smør, krydderier og urter.
P26	Fiskefilet	-	  3; ovnfast fad på grillrist
P27	Cheesecake	-	 2;  28 cm springform på grillrist
P28	Æblekage	-	 3; bageplade
P29	Æbletærte	-	 2; tærteform på grillrist
P30	Æbletærte	-	 1;  22 cm tærteform på grillrist
P31	Brownies	2 kg af dej	 3; bradepande
P32	Muffins	-	 3; muffinplade på grillrist
P33	Kage i brødform	-	 2; brødform på grillrist
P34	Bagte kartofler	1 kg	 2; bageplade Læg de hele kartofler med skræl på bagepladen.
P35	Kartoffelbåde	1 kg	 3; bageplade beklædt med bagepapir Skær kartoflerne i stykker.
P36	Grillede blandede grøntsager	1 - 1.5 kg	 3; bageplade beklædt med bagepapir Skær grøntsagerne i stykker.
P37	Kroketter, frosne	0.5 kg	 3; bageplade
P38	Pommes frites, frosne	0.75 kg	 3; bageplade
P39	Kød/grøntsagslasagne med tørre pasta-plader	1 - 1.5 kg	  1; stegefad på grillrist

	Ret	Vægt	Ovnribbe/Tilbehør
P40	Kartoffelgratin (rå kartofler)	1 - 1.5 kg	  1 ; stegefad på grillrist Vend retten efter halvdelen af tilberedningstiden.
P41	Pizza, fersk, tynd	-	  2 ; bageplade beklædt med bagepapir
P42	Pizza, fersk, tyk	-	  2 ; bageplade beklædt med bagepapir
P43	Quiche	-	 2 ; bageform på grillrist
P44	Flute/ciabatta/hvidt brød	0.8 kg	  2 ; bageplade beklædt med bagepapir Der skal mere tid til hvidt brød.
P45	Fuldkorns-/rugbrød	1 kg	  2 ; bageplade beklædt med bagepapir / brødform på grillrist

6.8 Ændring: Indstillinger

1. Drej ovnfunktionsknappen til .
2. Drej kontrolknappen for at vælge . Tryk på **OK**.
3. Drej kontrolknappen for at vælge indstillingen. Tryk på **OK**.
4. Drej kontrolknappen for at justere værdien. Tryk på **OK**.
5. Drej ovnfunktionsknappen til slukket for at afslutte Menu.

Undermenu: Indstillinger

	Indstilling	Værdi
01	Aktuel tid	Skift
02	Lysstyrke display	1 - 5
03	Tastetoner	1 - Bip, 2 - Klik, 3 - Lyd fra
04	Signal volume	1 - 4

	Indstilling	Værdi
05	Madlavningstermometer Handling	1 - Alarm og stop, 2 - Alarm
06	Uptimer	Tænd / sluk
07	Lys	Tænd / sluk
08	Hurtig opvarmning	Tænd / sluk
09	Påmindelse om rengøring	Tænd / sluk
10	WiFi	Tænd / sluk
11	Automatisk fjernbetjening	Tænd / sluk
12	Glem netværk	Ja/nej
13	Demo mode	Aktiveringskode: 2468
14	Softwareversion	Kontroller
15	Nulstil alle indstillinger	Ja/nej

7. YDERLIGERE FUNKTIONER

7.1 Lås

Denne funktion forhindrer en utilsigtet ændring af ovnfunktionen.

Når den aktiveres, mens produktet er i brug, låser den betjeningspanelet og sikrer, at de

aktuelle tilberedningsindstillinger fortsætter uafbrudt.

Når den aktiveres, mens produktet er slukket, holder den betjeningspanelet låst og forhindrer, at produktet tændes utilsigtet.

⏸ OK - tryk og hold inde for at slå funktionen til.

Der lyder et signal. 🔔 – blinker tre gange, når låsen er aktiveret.

⏸ OK – tryk og hold inde for at deaktivere funktionen.

7.2 Automatisk slukning

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

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

 (°C)	 (t)
200 - 245	5.5
250 - maksimum	3

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

Den automatiske slukning virker ikke med funktionerne: Lys, Madlavningstermometer, Tidsudskudt start.

7.3 Køleblæser

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

8. URFUNKTIONER

8.1 Beskrivelse af timerfunktioner

 Minutur	Indstilling af en nedtællingstimer. Når timeren har talt ned, lyder signalet. Denne funktion påvirker ikke ovnens funktion og kan indstilles når som helst.
 Tilberedningstid	Indstilling af tilberedningens varighed. Når timeren er færdig med at tælle ned, lyder signalet, og ovnfunktionen bliver automatisk slået fra.
 Tidsudskudt start	For at udskyde starten og/eller tilberedningens afslutning.
 Uptimer	Til visning af, hvor længe ovnen er tændt. Maksimum er 23 t 59 min. Denne funktion påvirker ikke ovnens funktion og kan indstilles når som helst.

8.2 Indstilling: Minutur 🔔

- Tryk på ⏸.
- Displayet viser: 0:00 og 🔔.
- Drej kontrolknappen for at indstille Minutur.

- Tryk på OK. Timeren begynder straks at tælle ned.

8.3 Indstilling: Tilberedningstid 🔔

- Drej på knapperne for at vælge ovnfunktion og indstille temperaturen.
- Tryk på ⏸, indtil displayet viser: 0:00 og .
- Drej betjeningsknappen for at indstille Tilberedningstid.
- Tryk på OK. Timeren begynder straks at tælle ned.
- Når tiden er gået, skal du trykke på OK og dreje ovnfunktionsknappen til slukket positionen.

8.4 Indstilling: Tidsudskudt start ⏸

- Drej på knapperne for at vælge ovnfunktion og indstille temperaturen.
- Tryk på ⏸, indtil displayet viser: ⏸ og START.

3. Drej betjeningsknappen for at indstille starttiden.
 4. Tryk på OK.
- Displayet viser: --:-- ⌚ STOP .
5. Drej betjeningsknappen for at indstille sluttiden.
 6. Tryk på OK.
- Timeren begynder at tælle ned ved en indstillet starttid.
7. Når tiden er gået, skal du trykke på OK og dreje ovnfunktionsknappen til slukket positionen.

8.5 Indstilling: Uptimer ⌚

1. Drej ovnfunktionsknappen til ≡ for at åbne Menu.

2. Drej kontrolknappen for at vælge ⚙️/Uptimer. Se Daglig brug, Menu: Indstillinger.
3. Tryk på OK.
4. Drej betjeningsknappen for at tænde og slukke for Uptimer.
5. Tryk på OK.

8.6 Indstilling: Aktuel tid

1. Drej ovnfunktionsknappen til ≡ for at åbne Menu.
2. Drej kontrolknappen for at vælge ⚙️/Aktuel tid. Se Daglig brug, Menu: Indstillinger.
3. Drej kontrolknappen for at indstille tiden.
4. Tryk på OK.

9. BRUG AF TILBEHØRET

⚠️ ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

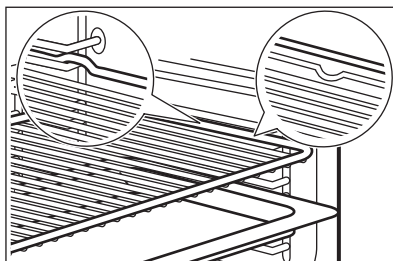
9.1 Isætning af tilbehør

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



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

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



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

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

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

9.2 Madlavningstermometer

Det måler temperaturen i maden.

Der er to temperaturer, der kan indstilles:

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

Anbefalinger:

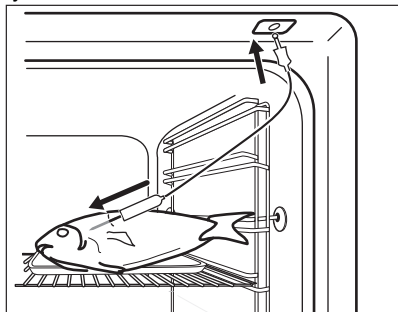
- Ingredienser bør være ved stuetemperatur.
- Bør ikke bruges til flydende retter.
- Under tilberedningen skal madlavningstermometerets spids sættes helt ind i retten.

Tilberedning med: Madlavningstermometer

⚠ ADVARSEL!

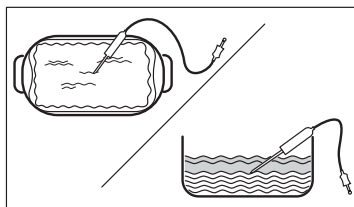
Der er risiko for forbrændinger, da madlavningstermometeret og ovnribberne bliver varme. Rør ikke ved madlavningstermometeret med de bare hænder. Brug altid ovnhandsker.

1. Tænd for produktet.
2. Vælg en ovnfunktion eller en ret og, hvis nødvendigt, ovntemperaturen.
3. Sæt madlavningstermometeret i retten:
Kød, fjerkræ og fisk
Sæt madlavningstermometerets spids i midten af kød eller fisk, hvor det er tykkest.



Gryderetter

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

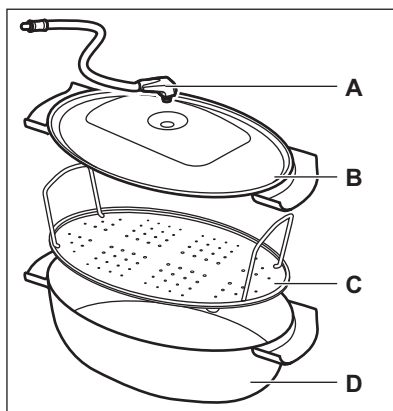


4. Sæt madlavningstermometeret i stikket inde i ovnen. Der henvises til Produktbeskrivelse.
- Displayet viser madlavningstermometerets aktuelle temperatur.
5. Drej kontrolknappen for at indstille temperaturen.
6. Tryk på OK.
7. Når maden når den indstillede temperatur, lyder et signal. Kontrollér, om maden er klar. Forlæng tilberedningstiden, hvis der er behov for det.
8. Tag madlavningstermometeret ud af stikket, og tag retten ud af ovnen.

9.3 Dampgryde til tilberedning med damp

Dampbeholder består af:

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



Undgå at:

- sætte den varme dampgryde på kolde/våde overflader.

- hælde kolde væsker i dampgryden, når den er varm.
- bruge dampgryden på en varm madlavningsoverflade.
- rengøre dampgryden med slibemidler, skuremidler og pulver.

9.4 Tilberedning med damp i dampgryden

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

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

10. TIPS OG RÅD

10.1 Anbefalinger til tilberedning

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

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

Tæl ovnribberne fra bunden af ovnen.

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

For tips til energibesparelse henvises til Energiforbrug.

Symboler anvendt i tabellerne:

	Fødevaretype
	Ovnfunktion
	Temperatur

	Tilbehør
	Ovnribbe
	Tilberedningstid (min)

10.2 Fugtig varmluft - anbefalet tilbehør

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

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

10.3 Fugtig varmluft

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

				
Søde boller, 16 stk.	bageplade eller bradepande	180	2	20 - 30
Rundstykker, 9 stk.	bageplade eller bradepande	180	2	30 - 40
Pizza, frossen, 0,35 kg	Rist	220	2	10 - 15

		°C		
Roulade	bageplade eller bradepande	170	2	25 - 35
Brownie	bageplade eller bradepande	175	3	25 - 30
Soufflè, 6 stk.	keramiske ramekinner på rist	200	3	25 - 30
Sukkerbund til tærte	flanform på rist	180	2	15 - 25
Victoriakager	bageform på rist	170	2	40 - 50
Pocheret fisk, 0,3 kg	bageplade eller bradepande	180	3	20 - 25
Fisk, hel, 0,2 kg	bageplade eller bradepande	180	3	25 - 35
Fiskefilet, 0,3 kg	pizzaform på rist	180	3	25 - 30
Pocheret kød, 0,25 kg	bageplade eller bradepande	200	3	35 - 45
Shashlik (fårekødkebab), 0,5 kg	bageplade eller bradepande	200	3	25 - 30
Cookies, 16 stk.	bageplade eller bradepande	180	2	20 - 30
Makroner, 24 stk.	bageplade eller bradepande	180	2	25 - 35
Muffins, 12 stk.	bageplade eller bradepande	170	2	30 - 40
Madtærte, 20 stk.	bageplade eller bradepande	180	2	25 - 30
Småkager af mørdej, 20 stk.	bageplade eller bradepande	150	2	25 - 35
Små tærter, 8 stk.	bageplade eller bradepande	170	2	20 - 30
Grøntsager, pocherede, 0,4 kg	bageplade eller bradepande	180	3	35 - 45
Vegetarisk omelet	pizzaform på rist	200	3	25 - 30
Middelhavsgrøntsager, 0,7 kg	bageplade eller bradepande	180	4	25 - 30

10.4 Information til testinstitutter

Tests i overensstemmelse med IEC 60350-1.

				°C	
Små kager i form, 20 stk./plade	Over-/undervarme	Bageplade	3	170	20 - 35
Små kager i form, 20 stk./plade	Varmluft	Bageplade	3	150 - 160	20 - 35
Små kager i form, 20 stk./plade	Varmluft	Bageplade	2 og 4	150 - 160	20 - 35
Æbletærte, 2 forme Ø20 cm	Over-/undervarme	Grillrist	2	180	70 - 90
Æbletærte, 2 forme Ø20 cm	Varmluft	Grillrist	2	160	70 - 90

					
Fedtfattig sandkage, kageform Ø 26 cm ¹⁾	Over-/undervarme	Grillrist	2	170	40 - 50
Fedtfattig sandkage, kageform Ø 26 cm ¹⁾	Varmluft	Grillrist	2	160	40 - 50
Fedtfattig sandkage, kageform Ø 26 cm ¹⁾	Varmluft	Grillrist	2 og 4	160	40 - 60
Småkager af mørdej	Varmluft	Bageplade	3	140 - 150	20 - 40
Småkager af mørdej	Varmluft	Bageplade	2 og 4	140 - 150	25 - 45
Småkager af mørdej	Over-/undervarme	Bageplade	3	140 - 150	25 - 45
Toast ¹⁾	Grillstegning	Grillrist	4	maks.	1 - 5

¹⁾ Forvarm produktet i 10 minutter.

11. VEDLIGEHOLDELSE OG RENGØRING

ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

11.1 Bemærkninger om rengøring

Rengøringsmidler

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

Hverdagsbrug

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

Tilbehør

- Rengør alt tilbehør efter hver brug, og lad det tørre. Brug en mikrofiberklud med varmt vand og et mildt rengøringsmiddel.

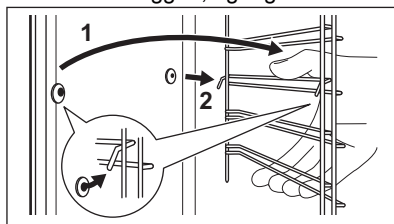
Tilbehøret må ikke vaskes i opvaskemaskinen.

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

11.2 Fjernelse af ovnribber

Fjern ovnribberne, så produktet kan rengøres.

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



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

11.3 Pyrolyserengøring

⚠ ADVARSEL!

Der er risiko for forbrænding.

⚠ FORSIGTIG!

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

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

1. Kontrollér, at produktet er koldt.
2. Fjern alt tilbehør.
3. Rengør ovn og ovnlåge indvendigt med varmt vand, en blød klud og et mildt rengøringsmiddel.
4. Drej ovnfunktionsknappen til ☰ for at åbne Menu.
5. Drej kontrolknappen for at vælge , og tryk på OK.

Rengøringsprogram	Varighed
C1 - Let rengøring	1 h
C2 - Normal rengøring	1 h 30 min
C3 - Grundig rengøring	2 h 30 min

6. Drej kontrolknappen for at vælge rengøringsprogrammet, og tryk på OK.
7. Tryk på OK for at starte rengøringen. Når rengøringen starter, låses ovnlågen, og lyset slukkes. Indtil ovnlågen låses op, viser displayet .
8. Drej ovnfunktionsknappen til slukket efter rengøring.
9. Vent, til produktet er koldt, og ovnlågen låses op. Rengør ovnen indvendigt med en blød klud og vand.

11.4 Påmindelse om rengøring

Når  blinker på displayet efter tilberedningen, minder produktet dig om at rengøre det med pyrolyserengøring. Du kan slå påmindelsen fra i undermenuen: Indstillinger. Se Daglig brug, ændring: Indstillinger.

11.5 Rengøring af vandtanken

1. Sluk produktet.
2. Hæld vand i vandtanken: 650 ml. Tilsæt mælkesyre: 250 ml. Vent 60 min.
3. Tøm vandtanken. Se Daglig brug, Tømning af vandtank.
4. Skyl vandtanken og fjern kalkresterne med en blød klud.
5. Rengør afløbsrøret med varmt vand og mildt opvaskemiddel.

Kontakt din vandleverandør for at kontrollere vandets hårdhedsgrad.

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

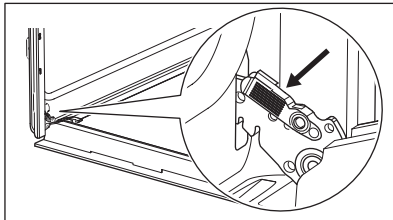
11.6 Aftagning og montering af låge

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

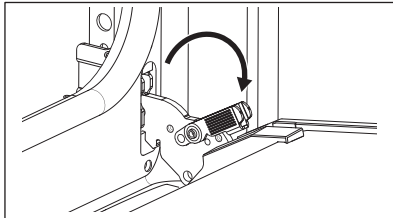
⚠ FORSIGTIG!

Brug ikke produktet uden ovnglasset.

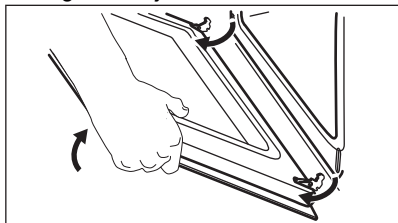
1. Åbn lågen helt, og hold begge hængsler.



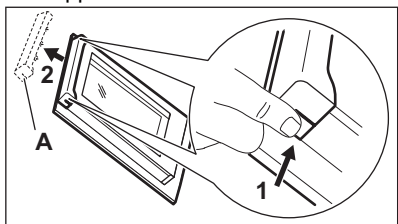
2. Løft og træk i låsene, indtil de klikker.



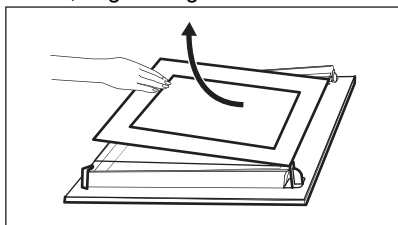
3. Sæt ovnlågen halvvejs i første åbne position. Løft og træk derefter for at fjerne lågen fra lejet.



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



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



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

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

11.7 Udskiftning af pæren

⚠ ADVARSEL!

Risiko for elektrisk stød.
Pæren kan være varm.

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

⚠ FORSIGTIG!

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

Baglampe

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

12. FEJLFINDING

⚠ ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

12.1 Hvad gør du, hvis ...

Problemer

Du kan ikke aktivere eller betjene produktet.

Kontroller, at ...

Produktet er sluttet korrekt til en strømforsyning.

Problemer	Kontroller, at ...
Produktet bliver ikke varmt.	Den automatiske slukning er deaktiveret.
Produktet bliver ikke varmt.	Produktets låge er lukket.
Produktet bliver ikke varmt.	Sikringen er ikke sprunget.
Produktet bliver ikke varmt.	Lås er deaktiveret.
Lyset er slukket.	Fugtig varmluft – er aktiveret.
Pæren virker ikke.	Pæren er sprunget.
Madlavningstermometer virker ikke.	Stikket på Madlavningstermometer er sat helt ind i stikkontakten.
Err C2	Du tog stikket til Madlavningstermometer ud af stikkontakten.
Err C3	Ovnlågen er lukket, eller lågelåsen ikke er ødelagt.
Err F102	Produktets låge er lukket.
Err F102	Lågelåsen er ikke ødelagt.
Displayet viser 00:00.	Der har været strømafbrydelse. Indstil aktuel tid.
Der er vand indeni ovnen.	Der er for meget vand i vandbeholderen.
 - kontrollampen er slukket.	Der er nok vand i vandbeholderen. Hvis vand begynder at lække i ovnen, og kontrollampen stadig er slukket, skal du kontakte et autoriseret servicecenter.
 - kontrollampen lyser.	Der er nok vand i beholderen. Hvis beholderen er fuld, og kontrollampen stadigvæk er tændt, bedes du kontakte et autoriseret servicecenter.
Tilberedning med damp virker ikke.	Der er ingen kalkrester i dampåbningen.
Tilberedning med damp virker ikke.	Der er vand i vandbeholderen.
Det tager mere end tre minutter at tømme vandbeholderen eller vandlækager fra dampåbningen.	Der er ingen kalkrester i dampåbningen. Rengør vandbeholderen.



Hvis displayet viser en fejlkode, der ikke findes i denne tabel, skal husets sikring slukkes og tændes for at genstarte produktet. Kontakt et autoriseret servicecenter, hvis fejlkoden forekommer igen.

12.2 Servicedata

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

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

Det anbefales, at du noterer oplysningerne her:

Model (MOD.):

Produktnummer (PNC):

Serienummer (S.N.):

13. ENERGIFORBRUG

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

Leverandørens navn	Electrolux
Identifikation af model	OOP848NB 949284712
Energieffektivitetsindeks	61.2
Energieffektivitetsklasse	A++
Energiforbrug med en standardmængde, almindelig tilstand	0.93 kWh/cyklus
Energiforbrug med en standardmængde, blæsertvungen tilstand	0.52 kWh/cyklus
Antal ovnrum	1
Varmekilde	Elektricitet
Volumen	72 l
Type ovn	Indbygningsovn
Vægt	34.6 kg

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

13.2 Produktinformation om strømforbrug og den maksimale tid, det tager at nå strømbesparende tilstand

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

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

13.3 Tips til energibesparelse

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

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

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

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

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

Tilberedning med varmluft

Brug om muligt tilberedningsfunktionerne med varmluft for at spare energi.

Restvarme

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

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

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

Hold maden varm

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

Tilberedning med slukket ovnlys

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

Fugtig varmluft

Denne funktion er beregnet til at spare energi under madlavning.

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

WiFi

Sluk for WiFi for at spare energi, når det er muligt.

14. MILJØHENSYN

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

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

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



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

Med reservation för ändringar.

INNEHÅLL

1. SÄKERHETSINFORMATION.....	27
2. SÄKERHETSINSTRUKTIONER.....	29
3. PRODUKTBESKRIVNING.....	32
4. KONTROLLPANEL.....	32
5. FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNING.....	33
6. DAGLIG ANVÄNDNING.....	34
7. YTTERLIGARE FUNKTIONER.....	39
8. KLOCKFUNKTIONER.....	40
9. ANVÄNDA TILLBEHÖREN.....	41
10. RÅD OCH TIPS.....	43
11. UNDERHÅLL OCH RENGÖRING.....	45
12. FELSÖKNING.....	47
13. ENERGIEFFEKTIVITET.....	48
14. MILJÖSKYDD.....	50

1. ⚠ SÄKERHETSINFORMATION

Läs noga de bifogade instruktionerna före installation och användning av produkten. Tillverkaren är inte ansvarig för eventuella personskador eller andra skador som uppkommit som ett resultat av felaktig installation eller användning. Förvara alltid bruksanvisningen på en säker och tillgänglig plats för framtida bruk.

1.1 Säkerhet för barn och personer med funktionsnedsättning

- Denna produkt kan användas av barn från 8 års ålder och uppåt, och av personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga, samt personer med bristande erfarenhet och kunskap om de övervakas eller instrueras om hur produkten används på ett säkert sätt och förstår de risker som är förknippade med användningen. Barn under 8 år

eller personer med mycket omfattande och komplexa funktionsnedsättningar ska inte vistas i närheten av produkten utan ständig uppsikt.

- Barn ska hållas under uppsikt så att de inte leker med produkten och med mobila enheter med appen.
- Håll allt förpackningsmaterial utom räckhåll för barn och kassera det på lämpligt sätt.
- **WARNING!** Ugnen och åtkomliga delar blir mycket varma under användning. Håll barn och husdjur borta från produkten när den används och när den svalnar.
- Om maskinen har ett barnlås ska den aktiveras.
- Barn får inte utföra rengöring och underhåll av produkten utan uppsikt.

1.2 Allmän säkerhet

- Denna produkt är endast avsedd för matlagning.
- Denna produkt är avsedd för enskilt hushållsbruk inomhus.
- Produkten kan användas i kontor, hotellrum, gårdsgästhus och liknande boenden där sådan användning inte innebär att genomsnittlig hushållsförbrukning överskrids.
- Installation av denna produkt och byte av kabeln får endast utföras av behörig person.
- Använd inte produkten innan den har installerats i den inbyggda strukturen.
- Bryt strömförsörjningen till apparaten före utförande av underhåll.
- Om nätsladden är skadad måste den bytas av tillverkaren, tillverkarens auktoriserade servicecenter eller personer med motsvarande utbildning, för att undvika fara.
- **WARNING!** Kontrollera att produkten är avstängd innan du byter lampa för att undvika risk för elektriska stötar.
- **WARNING!** Ugnen och åtkomliga delar blir mycket varma under användning. Var försiktig så att du inte vidrör värmeelementen eller ugnsutrymmets ytor.
- Använd alltid ugnsvantar vid iläggning eller urtagning av tillbehör eller ugnsgrepp.

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

2. SÄKERHETSINSTRUKTIONER

2.1 Installation



WARNING!

Endast en behörig person får installera den här produkten.

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

2.2 Elanslutning



WARNING!

Risk för brand och elektriska stötar.

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

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

Tillämplig kabeltyper för installation eller utbyte i Europa:

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

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

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

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

2.3 Använd

WARNING!

Risk för skador, brännskador, elstötar eller explosion föreligger.

- Ändra inte produktens specifikationer
- Kontrollera att ventilationsöppningarna inte är blockerade.
- Låt inte produkten stå utan uppsikt under användning.
- Stäng av produkten efter varje användningstillfälle.
- Var försiktig när du öppnar produktens lucka medan produkten är påslagen. Varmluft 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.
- Öppna luckan försiktigt. Användning av ingredienser med alkohol kan orsaka blandning av alkohol och luft.

- Låt inte gnistor eller öppna lågor komma i kontakt med produkten när du öppnar luckan.
- Använd alltid glas och burkar som är godkända för konservering.
- Placera inte brandfarliga produkter eller föremål som fuktats med brandfarliga produkter i, i närheten av eller på produkten.
- Dela inte ditt WiFi-lösenord.

WARNING!

Risk för skador på produkten.

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

2.4 Underhåll och rengöring

WARNING!

Risk för personskadorna, brand eller skador på produkten.

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

2.5 Pyrolytisk rengöring

WARNING!

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

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

pyrolyrens rengöringen för att undvika att skada glastrutorna.

- Ångor som släpps ut från pyrolyslugnar/matlagningsrester är inte skadliga för människor, inte heller för barn och eller personer med olika sjukdomstillstånd.
- Håll små husdjur borta från produkten under och efter pyrolyrens rengöringen och den initiala föruppvärmningen. Små sällskapsdjur (särskilt fåglar och reptiler) kan vara mycket känsliga för temperaturförändringar och avgivna ångor.
- Teflonbeläggningar på kastruller, stekpannor, brickor, köksredskap osv. kan skadas av den höga temperaturen vid användning av pyrolytisk rengöring i alla pyrolyslugnar och kan också vara en källa till skadliga ångor i låg grad.

2.6 Ångtillagning

WARNING!

Risk för brännskador och skador på produkten.

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

2.7 Invändig belysning

WARNING!

Risk för elektrisk stöt!

- När det gäller lampan/lamporna i denna produkt och reservlampor som säljs separat: Dessa lampor är avsedda att tåla extrema fysiska förhållanden i hushållsapparater, såsom temperatur, vibration, fuktighet eller är avsedda att signalera information om produktens driftsstatus. De är inte avsedda att användas i andra produkter eller som rumsbelysning i hemmet.
- Denna produkt innehåller en ljuskälla med energieffektivitetsklass G.
- Använd bara lampor med samma specifikationer.

2.8 Service

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

2.9 Avyttring

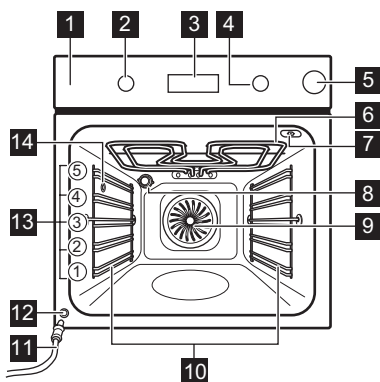
⚠ VARNING!

Risk för personskador eller kvävning föreligger.

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

3. PRODUKTBESKRIVNING

3.1 Allmän översikt



1 Kontrollpanel

- 2 Funktionsvred för tillagningsfunktioner
- 3 Display
- 4 Inställningsvred
- 5 Vattenlåda
- 6 Värmeelement
- 7 Uttag för matlagningstermometern
- 8 Lampa
- 9 Fläkt
- 10 Ugnsstegar, borttagbara
- 11 Tömningsslang
- 12 Vattenutloppsventil
- 13 Hyllplaceringar
- 14 Ångutlopp

4. KONTROLLPANEL

4.1 Slå på och stänga av produkten

För att slå på ugnen:

1. Tryck på vreden. Vreden fälls ut.
2. Välj en tillagningsfunktion genom att vrida på funktionsvredet.
3. Vrid kontrollvredet för att justera inställningarna.

Stäng av ugnen genom att vrida vredet för tillagningsfunktioner till avstängt läge **0**.

4.2 Översikt av kontrollpanelen



Tryck på för att ställa in timerfunktioner.



Tryck och håll in för att ställa in funktionen: Snabbuppvärmning



Tryck för att slå på och stänga av ugnslampan.



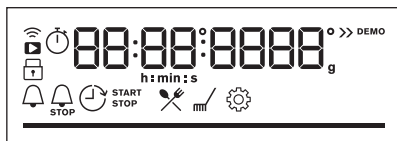
Tryck på för att ställa in tillagningstemperaturen med: Matlagningstermometer

OK

Tryck på för att bekräfta ditt val.

4.3 Indikeringar på displayen

Display med inställda knappfunktioner:



Produkten är låst.



Undermeny: Tillagningshjälp.



Undermeny: Rengöring.



Undermeny: Inställningar



Snabbuppvärmning är aktiverad.



Vattentanken är tom. Fyll på behållaren.



Vattentanken är halvfull.



Vattentanken är full.



Matlagningstermometer är aktiverad.



Tidur är aktiverad.



Tillagningstid är aktiverad.



Tidsfördröjd start är aktiverad.



Upptimer är aktiverad.



WiFi är aktiverad.



Fjärrstyrning är aktiverad.



Förloppsindikator – indikerar visuellt när produkten når den inställda temperaturen eller när tillagningstiden är slut.

5. FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNING



WARNING!

Se Säkerhetsavsnitten.

5.1 Ställa in tid

När du ansluter produkten till eluttaget första gången, vänta tills displayen visar: "00:00" eller "12:00" (beroende på modell).

1. Vrid på kontrollvredet för att ställa in tiden.
2. Tryck på OK.

5.2 Initial förvärmning och rengöring

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

1. Ta ut alla tillbehör och borttagbara ugnsstegar ur produkten.
2. Ställ in funktionen . Ställ in maxtemperaturen. Se Daglig användning. Låt ugnen stå på i 1 t.
3. Ställ in funktionen . Ställ in maxtemperaturen. Låt ugnen stå på i ca 15 min.

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

5.3 Trådlös anslutning

För att ansluta produkten behöver du:

- Trådlöst nätverk med internetanslutning.
- Mobil enhet ansluten till ditt trådlösa nätverk.

1. För att ladda ner appen, skanna QR-koden som finns på baksidan av användarhandboken. Du kan också ladda ner appen direkt från App Store.
2. Följ instruktionerna i appen.
3. Vrid vredet för tillagningsfunktioner för att välja .
4. Vrid kontrollvredet för att välja /WiFi. Slå på eller av den. Se avsnittet "Daglig användning", Ändra: Inställningar.

WiFi är aktiverad som standard. Se avsnittet "Energieffektivitet", Tips om energibesparing.



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

Frekvens	2.4 GHz WLAN 2400 - 2483.5 MHz
Protokoll	IEEE 802.11b DSSS, 802.11g/n OFDM
Max. effekt	EIRP < 20 dBm (100 mW)

WiFi-modul

NIUS-50

5.4 Programvarulicenser

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

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

6. DAGLIG ANVÄNDNING



VARNING!

Se Säkerhetsavsnitten.

6.1 Tillagningsfunktioner



Tillagning med varmluft

För att ugnstekta kött och baka kakor. Ställ in en lägre temperatur än för över-/undervärme, eftersom fläkten fördelar värmen jämnt i ugnens insida.



Över-/undervärme

Bakning och stekning på en ugnsnivå.



Ångfunktion: Fuktighet, låg

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



Fryst mat

För tillagning av krispig snabbmat, som pommes frites, potatisklyftor eller vårrullar.



Pizza/Paj

Tillaga pizza och andra rätter som kräver mer värme underifrån.



Undervärme

Bryna och få en frasig botten. Använd den lägsta falsnivån.



Bakning med fukt

Denna funktion är för att spara energi under tillagningen. När du använder den här funktionen kan temperaturen i ugnen skilja sig från inställd temperatur. Restvärmen används. Värmeeffekten kan minska. Mer information finns i Daglig användning, Anteckningar om: Bakning med fukt.



Grill

För grillning av tunnskurna stycken och brödrostning.



Varmluftsgrillning

Varmluftstekning på första ugnsnivån av större köttstycken eller fågelkött med ben. Tillaga gratänger och bryna.



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

6.2 Anvisningar om: Bakning med fukt

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

Ugnsluckan ska vara stängd under tillagningen så att funktionen inte avbryts och

ugnen fungerar med högsta möjliga energieffektivitet.

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

För tillagningsinstruktioner, se Råd och tips, Bakning med fukt. För instruktioner om allmän energibesparing, se Energieffektivitet, Energibesparingstips.

6.3 Inställning: Tillagningsfunktioner

1. Vrid vredet för tillagningsfunktioner för att välja en värmefunktion.
2. Vrid på kontrollvredet för att justera temperaturen.

☞ Snabbuppvärmning – tryck och håll ned för att förkorta uppvärmningstiden. Det är tillgängligt för vissa tillagningsfunktioner. Fläkten kan slås på automatiskt.

6.4 Inställning: Fuktighet, låg - Ångtillagning



Använd endast vatten. Använd inte filtrerat (demineraliserat) eller destillerat vatten. Använd inga andra vätskor. Håll inte lättantändliga eller alkoholiska vätskor i vattentanken.

1. Tryck på locket på vattentanken för att öppna den.
2. Fyll vattentanken med kallt vatten till maxnivån (ca 900 ml).
3. Tryck in vattentanken i sitt ursprungliga läge.
4. Sätt in maten i produkten. Du kan tillaga maten med: Ångkokare. Se Använda tillbehören.
5. Vrid vredet för att välja tillagningsfunktion .
6. Vrid på kontrollvredet för att justera temperaturen. Vid behov, fyll på vattentanken under tillagningen.
7. När matlagningen är klar, stängs ugnen av genom att vredet ställs i avstängt läge. Öppna luckan försiktigt. Fukt som släpps ut kan orsaka brännskador.
8. Töm vattentanken efter varje ångtillagning för att förhindra kalkavlagringar. Vänta minst 60 min efter

varje användningstillfälle för att förhindra att hett vatten kommer ut ur vattenutloppsventilen.



WARNING!

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

6.5 Töm vattenbehållare

Kontrollampa för vattentank



Behållaren är full.



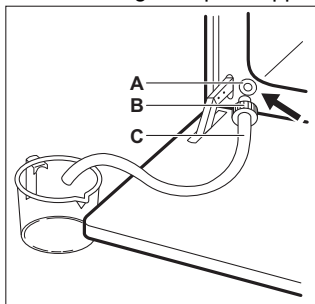
Behållaren är halvfull.



Behållaren är tom. Fyll på behållaren.

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

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



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



Använd inte det uttömda vattnet för att fylla vattentanken igen.

6.6 Gå in på: Meny

Öppna menyen för att komma åt rätter med tillagningshjälp och inställningar.

1. Vrid på vredet för tillagningsfunktioner till .

Displayen visar , , .

2. Vrid på kontrollvredet och välj ikonen för att öppna undermenyn. Tryck på OK.

6.7 Inställning: Tillagningshjälp

Tillagningshjälp undermenyn utgörs av program som är avsedda för särskilda rätter. Program inleds med en passande inställning. Du kan justera tid och temperatur under tillagning.

1. Vrid på vredet för tillagningsfunktioner till .
2. Vrid kontrollvredet för att välja . Tryck OK.

3. Vrid på kontrollvredet för att välja en maträtt (P1 - P...). Tryck på OK.
4. Placera maten inuti produkten. Tryck på OK.
5. När funktionen har avslutats, kontrollera om maten är klar. Utöka tillagningstiden om det behövs.

Undermeny: Tillagningshjälp

Teckenförklaring



Matlagningstermometern måste vara ansluten för att funktionen ska kunna användas. Se Använda tillbehören



Fyll vattenlådan med vatten för ångtillagning.



Förvärm ugnen innan du börjar laga mat.



Ugnsnivå. Se Produktbeskrivning

Displayen visar **P** och ett **antal** maträtter som du kan kontrollera i tabellen.

Maträtt	Vikt	Ugnsnivå / tillbehör
P1 Rostbiff, rare		
P2 Rostbiff, medium	1 - 1.5 kg; 4-5 cm tjocka bitar	  2: bakplåt Stek köttet i några minuter i en het stekpanna. Sätt in i ugnen.
P3 Rostbiff, well done		
P4 Biff, medium	180 - 220 g per bit; 3 cm tjocka skivor	   3; ugnsform på galler Stek köttet i några minuter i en het stekpanna. Sätt in i ugnen.
P5 Rostbiff/bräserad (Hel entrecote, innanlår, fransyska))	1.5 - 2 kg	  2; ugnsform på galler Stek köttet i några minuter i en het stekpanna. Tillsätt vätska. Sätt in i ugnen.
P6 Rostbiff, rare (långsam tillagning)		
P7 Rostbiff, medium (långsam tillagning)	1 - 1.5 kg; 4-5 cm tjocka bitar	  2: bakplåt Stek köttet i några minuter i en het stekpanna. Sätt in i ugnen.
P8 Rostbiff, well done (långsam tillagning)		

Maträtt		Vikt	Ugnsnivå / tillbehör
P9	Filé eller biff, rare (långsam tillagning)		
P10	Filé eller biff, medium (långsam tillagning)	0,5–1,5 kg; 5–6 cm tjocka bitar	  2; bakplåt Stek köttet i några minuter i en het stekpanna. Sätt in i ugnen.
P11	Filé eller biff, done (långsam tillagning)		
P12	Kalvstek (t.ex. bog)	0.8 - 1.5 kg; 4 cm tjocka bitar	  2; stekfat på galler Tillsätt vätska. Täckt stek.
P13	Fläskstek, hals eller bog	1.5 - 2 kg	  1; ugnform på galler Vänd köttet efter halva tillagningstiden.
P14	Pulled pork (långsam tillagning)	1.5 - 2 kg	  2; bakplåt Vänd köttet efter halva tillagningstiden för att få en jämn bryning.
P15	Fläskkarré, färsk	1 - 1.5 kg; 5–6 cm tjocka bitar	  2; ugnform på galler Stek köttet i några minuter i en het stekpanna. Sätt in i ugnen.
P16	Revben från gris	2 - 3 kg; använd råa, 2–3 cm tunna revbensspjäll	 3 långpanna Tillsätt vätska så att botten täcks i stekfatet. Vänd köttet efter halva tillagningstiden.
P17	Lammfil med ben	1.5 - 2 kg; 7–9 cm tjocka bitar	  2; stekfat på galler Tillsätt vätska. Vänd köttet efter halva tillagningstiden.
P18	Hel kyckling	1 - 1.5 kg; färska	  2; ugnsrätt på bakplåt Vänd köttet efter halva tillagningstiden för att få en jämn bryning.
P19	Halv kyckling	0.5 - 0.8 kg	  3; bakplåt
P20	Kycklingbröst	180 - 200 g per styck	   2; stekgryta på galler Stek köttet i några minuter i en het stekpanna.
P21	Kycklinglår, färska	-	  3; bakplåt Om du har marinerat kycklingbenen, välj en lägre temperatur och längre tillagningstid.
P22	Hel anka	2 - 3 kg	  2; stekfat på galler Lägg köttet på stekfatet. Vänd köttet efter halva tillagningstiden.
P23	Hel gås	4 - 5 kg	  2; traktörpanna Lägg köttet på en djup bakplåt. Vänd gåsen efter halva tillagningstiden.
P24	Köttfärslimpa	1 kg	  2; galler

	Maträtt	Vikt	Ugnsnivå / tillbehör
P25	Hel fisk grillad	0.5 - 1 kg per fisk	  2; bakplåt Fyll fisken med smör, kryddor och örter.
P26	Fiskfilé	-	  3; ugnsrätt på galler
P27	Cheesecake	-	 2;  28 cm springform på galler
P28	Äppelkaka	-	 3; bakplåt
P29	Äppelpaj	-	 2; pajform på galler
P30	Äppelpaj	-	 1;  22 cm pajform på galler
P31	Brownies	2 kg av deg	 3; långpanna
P32	Muffins	-	 3; muffinsbricka på galler
P33	Sockerkaka	-	 2; brödform på galler
P34	Bakad potatis	1 kg	 2; bakplåt Lägg hela potatisar med skal på bakplåten.
P35	Klyftor	1 kg	 3; bakplåt täckt med bakplåtspapper Skär potatisen i bitar.
P36	Grillade grönsaker	1 - 1.5 kg	 3; bakplåt täckt med bakplåtspapper Skär grönsakerna i bitar.
P37	Kroketter, frysta	0.5 kg	 3; bakplåt
P38	Pommes frites, frysta	0.75 kg	 3; bakplåt
P39	Kött/vegetarisk lasagne med torra lasagneplattor	1 - 1.5 kg	  1; stekgryta på galler
P40	Potatisgratäng (rå potatis)	1 - 1.5 kg	  1; stekgryta på galler Vänd rätten efter halva tillagningstiden.
P41	Färs pizza, tunn	-	  2; bakplåt täckt med bakplåtspapper
P42	Färs pizza, tjock	-	  2; bakplåt täckt med bakplåtspapper
P43	Quiche	-	 2; bakform på galler
P44	Baguette/ciabatta/ljust bröd	0.8 kg	  2 bakplåt täckt med bakplåtspapper Mer tid behövs för ljust bröd.
P45	Helkorn/rågbröd/mörkt bröd	1 kg	  2; bakplåt täckt med bakplåtspapper / brödform på galler

6.8 Ändra: Inställningar

1. Vrid på vredet för tillagningsfunktioner till .
2. Vrid på kontrollvredet för att välja .
Tryck på OK.
3. Vrid kontrollvredet för att välja inställning.
Tryck på OK.
4. Vrid på kontrollvredet för att justera värdet. Tryck på OK.
5. Vrid på vredet för tillagningsfunktioner till Meny.

Undermeny: Inställningar

Inställning	Värde
01 Klockslag	Ändra
02 Ljusstyrka för display	1 - 5
03 Knappljud	1 - Pip, 2 - Klick, 3 - Ljud av
04 Ljudsignal volym	1 - 4

Inställning	Värde
05 Matlagningstermometer-åtgärd	1 - Larm och stopp, 2 - Larm
06 Upptimer	På/Av
07 Belysning	På/Av
08 Snabbuppvärmning	På/Av
09 Påminnelse om rengöring	På/Av
10 WiFi	På/Av
11 Automatisk fjärrstyrning	På/Av
12 Glöm nätverk	Ja/Nej
13 Demoläge	Aktiveringskod: 2468
14 Programversion	Kontrollera
15 Återställ alla inställningar	Ja/Nej

7. YTTERLIGARE FUNKTIONER

7.1 Knapplås

Funktionen förhindrar att ugnsfunktionen ändras oavsiktligt.

Om den aktiveras när produkten är i bruk låser den kontrollpanelen, så att de aktuella tillagningsinställningarna inte avbryts.

Om den är aktiverad när produkten är avstängd ser den till att hålla kontrollpanelen låst, vilket förhindrar att produkten slås på oavsiktligt.

 OK – tryck och håll inne för att slå på funktionen.

En ljudsignal hörs.  – blinkar 3 gånger när låset slås på.

 OK – tryck och håll inne för att stänga av funktionen.

7.2 Automatisk avstängning

Av säkerhetsskäl stängs produkten av automatiskt efter en viss tid om

tillagningsfunktionen är aktiv och inga inställningar ändras.

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

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

Automatisk avstängning fungerar inte med funktionerna: Belysning, Matlagningstermometer, Tidsfördröjd start.

7.3 Kylfläkt

När produkten är igång slås fläkten automatiskt på för att hålla ytorna svala. Om

du stänger av produkten fortsätter fläkten att gå tills produkten har svalnat.

8. KLOCKFUNKTIONER

8.1 Beskrivning av timer-funktioner

 Tidur	För att ställa in en timer. När den inställda tiden har gått ges en ljudsignal. Denna funktion påverkar inte produktens funktion och kan ställas in när som helst.
 Tillagnings- tid	För att ställa in tillagningstiden. När den inställda tiden har gått ges en ljudsignal och tillagningsfunktionen stängs automatiskt av.
 Tidsfördröjd start	För att fördröja tillagningens start- och/eller sluttid.
 Upptimer	För att visa hur länge produkten är påslagen. Maximalt är 23 t 59 min. Denna funktion påverkar inte produktens funktion och kan ställas in när som helst.

8.2 Inställning: Tidur

1. Tryck på .

Displayen visar: 0:00 och .

2. Vrid på kontrollvredet för att ställa in Tidur.
3. Tryck på OK. Timern startar nedräkningen omedelbart.

8.3 Inställning: Tillagningstid

1. Vrid vreden för att välja tillagningsfunktion och ställa in temperaturen.
2. Tryck på  tills displayen visar: 0:00 och .
3. Vrid på kontrollvredet för att ställa in Tillagningstid.
4. Tryck på OK. Timern startar nedräkningen omedelbart.
5. När tiden har gått ut trycker du på OK och ställer funktionsvredet på avstängt läge.

8.4 Inställning: Tidsfördröjd start

1. Vrid vreden för att välja uppvärmningsfunktion och ställa in temperaturen.
2. Tryck på  tills displayen visar:  och START.
3. Vrid på kontrollvredet för att ställa in starttiden.
4. Tryck på OK.

Displayen visar: --:--  STOP.

5. Vrid på kontrollvredet för att ställa in sluttiden.
6. Tryck på OK. Timern börjar nedräkningen på inställd starttid.
7. När tiden har gått ut trycker du på OK och ställer vredet på avstängt läge.

8.5 Inställning: Upptimer

1. Vrid vredet för tillagningsfunktioner till  för att öppna Meny.
2. Vrid kontrollvredet för att välja /Upptimer. Se Daglig användning, Meny: Inställningar.
3. Tryck på OK.
4. Vrid kontrollvredet för att slå på och stänga av upptimern.
5. Tryck på OK.

8.6 Inställning: Klockslag

1. Vrid vredet för tillagningsfunktioner till  för att öppna Meny.
2. Vrid kontrollvredet för att välja /Klockslag. Se Daglig användning, Meny: Inställningar.
3. Vrid kontrollvredet för att ställa in tiden.
4. Tryck på OK.

9. ANVÄNDA TILLBEHÖREN

VARNING!

Se Säkerhetsavsnitten.

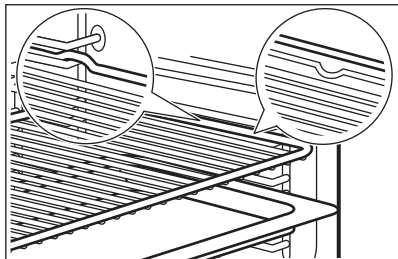
9.1 Sätta in tillbehör

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



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

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



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

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

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

9.2 Matlagningstermometer

Den mäter temperaturen inuti maten.

Två temperaturer ska ställas in:

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

-  – tillagningstemperaturen.
- Rekommendationer:

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

Tillagning med: Matlagningstermometer

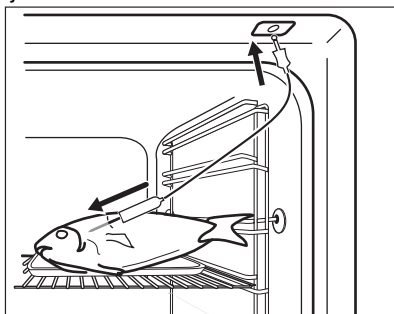
VARNING!

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

1. Slå på ugnen.
2. Ställ in en tillagningsfunktion eller en rätt och, vid behov, ugnstemperatur.
3. Sätt i matlagningstermometern inuti maträtten:

Kött, fågel och fisk

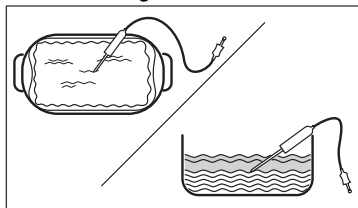
Sätt in hela matlagningstermometers spets i mitten av köttet eller fisken på den tjockaste delen.



Gryta

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

Matlagningstermometerns spets får inte vidröra den ugnsfasta formens botten.



4. Anslut matlagningstermometern i uttaget som finns inuti produkten. Se Produktbeskrivning

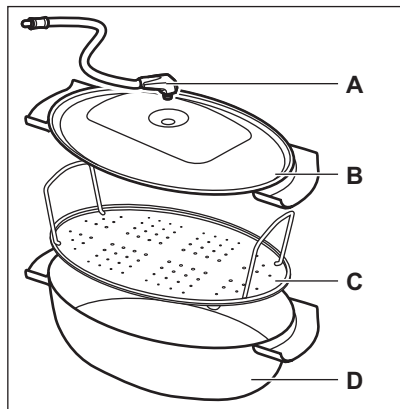
På displayen visas matlagningstermometerns aktuella temperatur.

5. Vrid på kontrollvredet för att justera temperaturen.
6. Tryck på OK.
7. När maten når den inställda temperaturen avges en ljudsignal. Kontrollera om maten är klar. Utöka tillagningstiden om det behövs.
8. Dra ut matlagningstermometerns kontakt ur uttaget och ta ut maten ur ugnen.

9.3 Ångtillsats för tillagning med ånga

Ångkokare består av:

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



Undvik att:

- ställa den varma ångtillsatsen på kalla/våta ytor.
- hålla kalla vätskor i ångtillsatsen när den är varm.
- använda ångtillsatsen på en varm tillagningsyta.
- rengöra ångtillsatsen med slipmedel, skurmedel och pulver.

9.4 Ångtillagning i ångkokaren

1. Lägg maten på stålgrillen i ångkokaren och täck med locket.
2. Sätt injektorröret i hålet i locket.
3. Ställ ångkokaren på den andra ugnsnivån nedifrån.
4. Anslut injektorröret till ånginloppet. Se Produktbeskrivning
5. Ställ in produkten för ångtillagningsfunktionen.

10. RÅD OCH TIPS

10.1 Tillagningsrekommendationer

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

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

Räkna hyllnivåerna nedifrån, från ugnens botten.

Om du inte kan hitta inställningarna för ett visst recept, leta efter ett liknande.

För energibesparingstips, se Energieffektivitet.

Symbolerna som används i tabellerna:

	Typ av mat
	Tillagningsfunktion
	Temperatur

	Tillbehör
	Ugnsnivå
	Tillagningstid (min)

10.2 Bakning med fukt – rekommenderade tillbehör

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

- **Pizzaform** – mörk, icke reflekterande, diameter 28 cm
- **Bakform** – mörk, icke reflekterande, diameter 26 cm
- **Portionsformar** – keramik, diameter 8 cm, höjd 5 cm
- **Flan-form** – mörk, icke reflekterande, diameter 28 cm

10.3 Bakning med fukt

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

		°C		
Vetebullar, 16 st	långpanna eller djup form	180	2	20 - 30
Frallor, 9 st	långpanna eller djup form	180	2	30 - 40
Fryst pizza, 0,35 kg	Galler	220	2	10 - 15
Rulltårta	långpanna eller djup form	170	2	25 - 35
Brownie	långpanna eller djup form	175	3	25 - 30
Sufflé, 6 st	keramiska portionsformar på galler	200	3	25 - 30
Sockerkaksbotten	flan-form på galler	180	2	15 - 25
Viktoriakaka	gratängform på galler	170	2	40 - 50
Pocherad fisk, 0,3 kg	långpanna eller djup form	180	3	20 - 25
Hel fisk, 0,2 kg	långpanna eller djup form	180	3	25 - 35
Fiskfilé, 0,3 kg	pizzaform på galler	180	3	25 - 30
Pocherat kött, 0,25 kg	långpanna eller djup form	200	3	35 - 45

		°C		
Shashlik, 0,5 kg	långpanna eller djup form	200	3	25 - 30
Småkakor, 16 st	långpanna eller djup form	180	2	20 - 30
Macaroons, 24 st	långpanna eller djup form	180	2	25 - 35
Muffins, 12 st	långpanna eller djup form	170	2	30 - 40
Matpaj, 20 st	långpanna eller djup form	180	2	25 - 30
Mördegskakor, 20 st	långpanna eller djup form	150	2	25 - 35
Tarteletter, 8 st	långpanna eller djup form	170	2	20 - 30
Pocherade grönsaker, 0,4 kg	långpanna eller djup form	180	3	35 - 45
Vegetarisk omelett	pizzaform på galler	200	3	25 - 30
Medelhavsgrönsaker, 0,7 kg	långpanna eller djup form	180	4	25 - 30

10.4 Information för testinstitut

Tester enligt IEC 60350-1.

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

¹⁾ Förvärm produkten i 10 minuter.

11. UNDERHÅLL OCH RENGÖRING

VARNING!

Se Säkerhetsavsnitten.

11.1 Anvisning för rengöring

Rengöringsmedel

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

För användning varje dag

- Rengör insidan av ugnen efter varje användning. Fettansamling eller andra matrester kan leda till brand.
- Fukt kan kondensera i ugnen eller på ugnsluckans glas. För att minska kondensen kan du låta ugnen vara igång i 10 minuter före användning. Låt inte tillagad mat stå i ugnen längre än 20 minuter. Torka av ugnen invändigt endast med en mikrofiberduk efter varje användning.

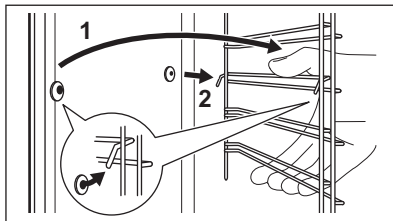
Tillbehör

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

11.2 Ta bort ugnsstegarna

Ta bort ugnsstegarna vid rengöring av produkten.

1. Stäng av ugnen och vänta tills den har svalnat.
2. Dra först ut stegarnas främre del från sidoväggen.
3. Dra den bakre änden av ugnsstegen bort från sidoväggen och ta bort den.



4. Sätt tillbaka ugnsstegar i omvänd ordning.

Om teleskopskenor medföljer måste låsstiften peka framåt.

11.3 Pyrolytisk rengöring

VARNING!

Det finns risk för brännskador.

FÖRSIKTIGHETSÅTGÄRDER!

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

Starta inte funktionen om du inte har stängt ugnsluckan ordentligt.

1. Se till att ugnen är kall.
2. Ta bort alla tillbehör.
3. Rengör ugnen invändigt och innerglaset på luckan med varmt vatten, en mjuk trasa och ett mildt rengöringsmedel.
4. Vrid vredet för tillagningsfunktioner till  för att öppna Meny.
5. Vrid kontrollvredet för att välja  och tryck på OK.

Rengöringsprogram	Koktid
C1 - Lätt rengöring	1 h
C2 - Normal rengöring	1 h 30 min
C3 - Grundlig rengöring	2 h 30 min

6. Välj rengöringsprogram med funktionsvredet och tryck OK.
7. Tryck OK för att starta rengöringen.

När rengöringen startar, låses luckan och lampan släcks. Displayen visar  tills luckan låses upp.

8. Efter rengöring, vrid på vredet för tillagningsfunktioner till avstängt läge.
9. Vänta tills produkten är sval och luckan låses upp. Rengör ugnen invändigt med en mjuk trasa och vatten.

11.4 Påminnelse om rengöring

När  blinkar på displayen efter tillagningssessionen påminner produkten dig om att rengöra den med pyrolytisk rengöring. Du kan stänga av påminnelsen i undermenyn: Inställningar. Se Daglig användning, Ändra: Inställningar.

11.5 Rengöring av vattentanken

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

Kontakta din vattenleverantör för att kontrollera vattenhårdenheten.

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

11.6 Demontering och montering av luckan

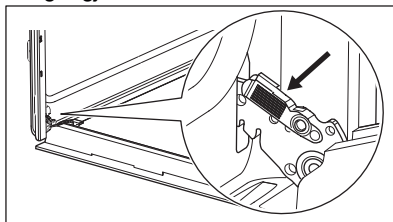
Du kan ta bort ugnsluckan och de inre glaspanelerna för rengöring. Läs hela instruktionerna "Ta bort och installera luckan" innan du tar bort glaspanelerna.



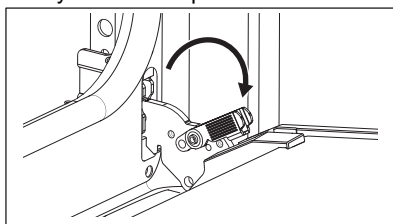
FÖRSIKTIGHETSÅTGÄRDER!

Använd inte ugnen utan glaspanelerna.

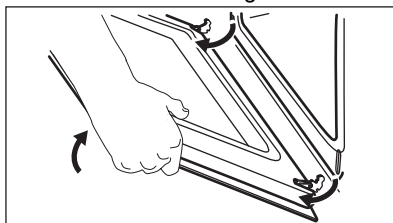
1. Öppna luckan helt och håll i båda gångjärnen.



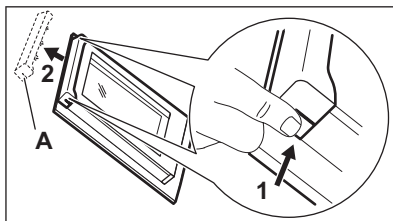
2. Lyft och dra i spärrarna tills de klickar.



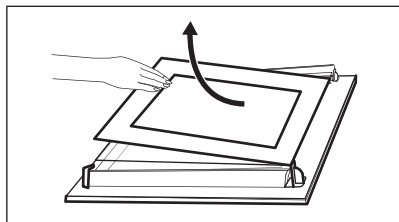
3. Stäng ugnsluckan till den första öppna positionen (halvvägs). Lyft och dra för att ta bort luckan från ugnen.



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



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



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

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

11.7 Byte av LED-lampa

⚠ VARNING!

Risk för elektrisk stöt!
Lampan kan vara het.

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

⚠ FÖRSIKTIGHETSÅTGÄRDER!

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

Bakre lampa

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

12. FELSÖKNING

⚠ VARNING!

Se Säkerhetsavsnitten.

12.1 Vad gör jag om...

Problem	Kontrollera om...
Det går inte att aktivera eller använda enheten..	Produkten är korrekt ansluten till eluttaget.
Produkten värms inte upp.	Den automatiska avstängningen är avaktiverad.
Produkten värms inte upp.	Produkts lucka är stängd.
Produkten värms inte upp.	Säkringen har inte löst ut.
Produkten värms inte upp.	Knapplås är avaktiverat.
Belysningen är släckt.	Bakning med fukt – är aktiverat.
Belysningen fungerar inte.	Glödlampan är trasig.
Matlagningstermometer fungerar inte.	Kontakten till Matlagningstermometer är ordentligt isatt i uttaget.

Problem	Kontrollera om...
Err C2	Kontakten till Matlagningstermometer har tagits bort från uttaget.
Err C3	Ugnsluckan är stängd och ugnslåset är inte trasigt.
Err F102	Produktsens lucka är stängd.
Err F102	Ugnslåset är inte trasigt.
Displayen visar 00:00.	Ett strömavbrott har inträffat. Ställ in klockan.
Det finns vatten inne i ugnen.	Det finns inte för mycket vatten i vattenbehållaren.
 -indikatorn är släckt.	Det finns tillräckligt med vatten i behållaren. Kontakta ett behörigt servicecenter om det börjar läcka vatten i ugnen och indikatorn fortfarande är släckt.
 -indikatorn är tänd.	Det finns tillräckligt med vatten i behållaren. Om tanken är full och indikatorn fortfarande lyser, kontakta ett auktoriserat servicecenter.
Ångkokning fungerar inte.	Det finns kalkavlagringar i ånginloppets öppning.
Ångkokning fungerar inte.	Det finns vatten i vattenbehållaren.
Det tar mer än tre minuter att tömma vattentanken eller vatten läcker från ångöppningen.	Det finns kalkavlagringar i ånginloppets öppning. Rengör vattenbehållaren.



Om displayen visar en felkod som inte finns i den här tabellen, slå av säkringen och slå på den igen för att starta om ugnen. Om felkoden återkommer, kontakta en auktoriserad serviceverkstad.

12.2 Servicedata

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

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

Vi rekommenderar att du antecknar uppgifterna här:

Modell (MOD.):

Produktnummer (PNC):

Serienummer (S.N.):

13. ENERGIEFFEKTIVITET

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

Leverantörens namn	Electrolux
Modellidentifiering	OOP848NB 949284712
Energieffektivitetsindex	61.2
Energieffektivitetsklass	A++

Energiförbrukning med standardbelastning, konventionellt läge	0.93 kWh/cykel
Energiförbrukning med standardbelastning, varmluftsläge	0.52 kWh/cykel
Antal kaviteter	1
Värmekälla	Elektricitet
Volym	72 l
Typ av ugn	Inbyggd ugn
Massa	34.6 kg

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

13.2 Produktinformation om effektförbrukning och maxtid för att uppnå tillämplig lågtemperaturtillagning

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

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

13.3 Energibesparande tips

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

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

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

Förvärm inte ugnen före tillagning om det inte specifikt rekommenderas.

Gör så korta uppehåll som möjligt vid tillagning av flera rätter för samma tillfälle.

Tillagning med varmluft

Om möjligt, använd varmluftsfunktionen för att spara energi.

Restvärme

Om tillagningen tar längre tid än 30 minuter, sänk ugnstemperaturen 3–10 minuter innan

tillagningen avslutas. Tillagningen fortsätter med ugnens restvärme.

Använd restvärmen för att hålla maten varm eller värma upp andra rätter.

När du stänger av produkten visas restvärme eller temperatur på displayen.

Varmhållning

Välj lägsta möjliga temperaturinställning för att använda restvärme och hålla maten varm. Restvärmeindikatorn eller temperaturen visas på displayen.

Laga mat med släckt belysning

Släck belysningen under tillagning. Sätt på den endast när du behöver den.

Bakning med fukt

Denna funktion används för att spara energi under tillagningen.

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

WiFi

Stäng av Wi-Fi när det är möjligt för att spara energi.

14. MILJÖSKYDD

Återvinn material med symbolen . Återvinn förpackningen genom att placera den i lämpligt kärl. Bidra till att skydda vår miljö och vår hälsa genom att återvinna avfall från elektriska och elektroniska produkter. Släng

inte produkter märkta med symbolen  med hushållsavfallet. Lämna in produkten på närmaste återvinningsstation eller kontakta kommunkontoret.



