



OOP1140NT

FI Käyttöohje | **Höryuuni**

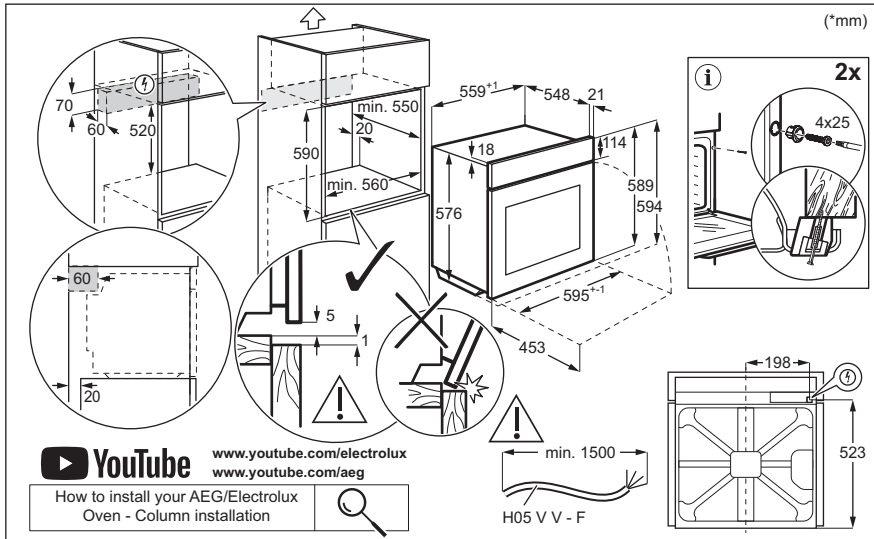
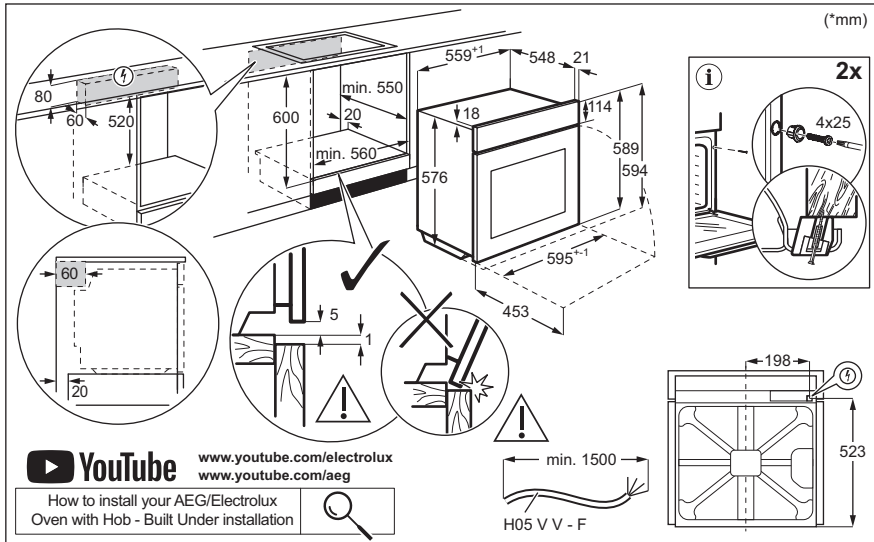
3

NO Bruksanvisning | **Dampovn**

26



ASENNUS / INSTALLASJON



Tervetuloa Electroluxiin! Kiitos, että olet valinnut tämän laitteen.



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

www.electrolux.com/support

Oikeus muutoksiin pidätetään.

SISÄLTÖ

1. TURVALLISUUSTIEDOT.....	3
2. TURVALLISUUSOHJEET.....	5
3. TUOTTEEN KUVAUS.....	8
4. KÄYTTÖPANEELI.....	9
5. ENNEN ENSIKÄYTTÖÄ.....	9
6. PÄIVITTÄINEN KÄYTTÖ.....	10
7. LISÄTOIMINNOT.....	14
8. KELLOTOIMINNOT.....	15
9. TARVIKKEIDEN KÄYTTÖ.....	15
10. NEUVOJA JA VINKKEJÄ.....	18
11. HUOLTO JA PUHDISTUS.....	20
12. VIANMÄÄRITYS.....	22
13. ENERGIATEHOKKUUS.....	24
14. YMPÄRISTÖNSUOJELU.....	25

1. ⚠️ TURVALLISUUSTIEDOT

Lue laitteen mukana toimitetut ohjeet ennen laitteen asennusta ja käyttöä. Valmistaja ei ota vastuuta henkilövahingoista tai vahingoista, jotka aiheutuvat virheellisestä asennuksesta tai käytöstä. Säilytä ohjeita aina varmassa ja helpoppääsyisessä paikassa tulevia käyttökertoja varten.

1.1 Lasten ja taitamattomien henkilöiden turvallisuus

- 8-vuotiaat ja sitä vanhemmat lapset sekä henkilöt, joilla on fyysisiä, aisteihin liittyviä tai henkisiä rajoitteita tai puutteellinen kokemus tai tuntemus, voivat käyttää tätä laitetta vain, jos heitä valvotaan tai ohjataan laitteen turvallisessa käytössä ja jos he ymmärtävät käyttöön liittyvät vaarat. Tuote on pidettävä alle 8-vuotiaiden lasten ja erittäin laajoista ja monimutkaisista toiminnallisista

rajoitteista kärsivien henkilöiden ulottumattomissa, ellei heitä valvota jatkuvasti.

- Lapsia on valvottava, jotta he eivät leiki laitteella tai mobiililaitteilla, joissa on sovellus.
- Kaikki pakkaukset tulee pitää lasten ulottumattomissa ja hävittää asianmukaisesti.
- VAROITUS: Uuni ja sen esilläolevat osat kuumentuvat käytön aikana. Pidä lapset ja lemmikkieläimet poissa laitteen lähetyviltä sen ollessa toiminnassa tai jäähtymässä.
- Jos laitteessa on lapsilukko, sitä on käytettävä.
- Lapset eivät saa puhdistaa laitetta tai suorittaa siihen kohdistuvia käyttäjän huoltotoimenpiteitä ilman valvontaa.

1.2 Yleinen turvallisuus

- Tämä laite on tarkoitettu ainoastaan ruoanlaittoon.
- Tämä laite on tarkoitettu yhden kotitalouden käyttöön sisätiloissa.
- Tätä laitetta voidaan käyttää toimistoissa, hotellihuoneissa, aamiaismajoituspaikoissa, maatilamajoituspaikoissa ja muissa samantyyppisissä majoitustiloissa, joissa kyseinen käyttö ei ylitä (keskimääräisiä) kotitalouskäytön tasoja.
- Laitteen asennuksen ja virtajohdon vaihtamisen saa suorittaa vain alan ammattilainen.
- Älä käytä laitetta ennen kuin se on asennettu kalusteeseen.
- Irrota laite sähköverkosta ennen huoltotoimenpiteiden suorittamista.
- Jos virtajohto vaurioituu, sen saa vaihtaa vain valmistaja, valtuutettu huoltoliike tai vastaava ammattitaitoinen henkilö, jotta vältetään sähkövaaroilta.
- VAROITUS: Varmista, että laite on kytketty pois päältä ennen kuin ryhdyt vaihtamaan lamppua välttääksesi sähköiskun vaaran.
- VAROITUS: Uuni ja sen esilläolevat osat kuumentuvat käytön aikana. Vältä koskettamasta lämpövastuksia tai laitteen sisätilan pintoja.

- Käytä suojakäsineitä poistaessasi varusteita tai uunivuokia tai asettaessasi niitä laitteen sisälle.
- Käytä ainoastaan tähän laitteeseen suositeltua paistolämpömittaria.
- Poista hyllytyet vetämällä ensin hyllytuen etuosa ja sitten takaosa irti sivuseinistä. Asenna hyllytyet päinvastaisessa järjestyksessä.
- Laitteen puhdistuksessa ei saa käyttää höyrypesuria.
- Älä käytä hankausaineita tai teräviä metallikaapimia lasiluukun puhdistamisessa, sillä ne voivat naarmuttaa pintaa, mistä voi olla seurauksena lasin särkyminen.
- Kaikki varusteet ja liialliset roiskeet/jäämät on poistettava laitteen lokerosta ennen pyrolyyttistä puhdistusta.

2. TURVALLISUUSOHJEET

2.1 Asennus

VAROITUS!

Laitteen asennuksen ja liitännät saa suorittaa vain ammattitaitoinen henkilö.

- Poista kaikki pakkausmateriaalit.
- Vaurioitunutta laitetta ei saa asentaa tai käyttää.
- Noudata verkkosivuiltamme olevia asennusohjeita.
- Siirrä laitetta aina varoen, sillä se on raskas. Käytä aina suojakäsineitä ja suojaavia jalkineita.
- Älä koskaan vedä laitetta sen kahvasta kiinni pitäen.
- Asenna laite turvalliseen ja sopivaan paikkaan, joka täyttää asennusvaatimukset.
- Noudata mainittuja vähimmäisetäisyyksiä muihin laitteisiin ja kalusteisiin.
- Tarkista ennen laitteen asentamista, että laitteen luukku avautuu esteettä.
- Laite on varustettu sähkötoimisella jäähdytysjärjestelmällä. Sitä on käytettävä sähkötyöllä.

2.2 Sähkökytkentä

VAROITUS!

Tulipalon ja sähköiskun vaara.

- Kaikki sähkökytkennät tulee jättää asiantuntevan sähköasentajan vastuulle.
- Laite on kytkettävä maadoitettuun pistorasiaan.
- Varmista, että arvokilvessä olevat parametrit ovat verkkovirtalähteen sähköarvojen mukaisia.
- Kytke pistoke maadoitettuun pistorasiaan.
- Älä käytä jakorasioita tai jatkojohtoja.
- Varmista, ettei pistoke ja virtajohto vaurioidu. Jos virtajohto joudutaan vaihtamaan, vaihdon saa suorittaa vain valtuutettu huoltoliike.
- Älä anna virtajohtojen koskettaa laitteen luukkuja tai päästä niitä luukun tai laitteen alapuolella olevan asennustilan lähelle, varsinkaan laitteen ollessa toiminnassa tai luukun ollessa kuuma.
- Jännitteenalaisten ja eristettyjen osien suoja tulee asentaa niin, ettei niiden irrotus onnistu ilman työkaluja.
- Kytke pistoke pistorasiaan vasta asennuksen jälkeen. Varmista, että laitteen verkkovirtakytkentä on ulottuvilla laitteen asennuksen jälkeen.

- Jos pistoke on löysästi kiinni virtajohdossa, älä kiinnitä sitä pistorasiaan.
- Älä vedä virtajohdosta pistoketta irrottaessasi. Vedä aina pistokkeesta.
- Käytä vain asianmukaisia eristyslaitteita: suojajytkimet, sulakkeet (ruuvattavat sulakkeet on irrotettava kannasta), vikavirtajytkimet ja kontaktorit.
- Sähköasennuksessa on oltava erotin, joka mahdollistaa laitteen irrottamisen sähköverkosta kaikista navoista. Erottimen kontaktiaukon leveys on oltava vähintään 3 mm.
- Sulje laitteen luukku kokonaan ennen pistokkeen liittämistä pistorasiaan.
- Laitteen mukana toimitetaan päävirtajohto ja pääpistoke.

Asennuksen tai vaihdon käytettävissä olevat johtotyypit Euroopassa:

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

Kaapelin poikkileikkauksen osalta, ks. arvokilpeen merkittyä kokonaistehoa. Ks. myös taulukko:

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

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

2.3 Valitse

VAROITUS!

Henkilövahinkojen, palovammojen ja sähköiskujen tai räjähdysvaaran vaara.

- Älä muuta laitteen teknisiä ominaisuuksia.
- Varmista, että tuuletusaukoissa ei ole tukoksia.
- Laitetta ei saa jättää päälle valvomatta.
- Kytke laite pois päältä jokaisen käyttökerran jälkeen.

- Noudata varovaisuutta avatessasi laitteen luukun laitteen ollessa toiminnassa. Laitteesta voi purkautua ulos kuumaa ilmaa.
- Älä käytä laitetta, jos kätesi ovat märät tai laitteen ollessa kosketuksessa veteen.
- Älä kohdistaa painetta avoimeen oveen.
- Älä käytä laitetta työtasona tai tavaroiden säilytystasona.
- Avaa laitteen luukku varovaisuutta noudattaen. Alkoholi- ja ainesosien käyttämisen tuloksena voi muodostua alkoholin ja ilman seoksia.
- Älä päästä kipinöitä tai avotulta kosketukseen laitteen kanssa avatessasi sen luukun.
- Käytä aina säilöntätarkoituksiin hyväksytyjä lasiastioita ja -purkkeja.
- Älä aseta helposti syttyviä tuotteita tai helposti syttyvien aineiden kanssa kosketuksissa olleita tuotteita laitteeseen, laitteen päälle tai sen lähelle.
- Älä jaa Wi-Fi-salasanasi muille.

VAROITUS!

Laitteen vaurioitumisen vaara.

- Estä emalipinnan vaurioituminen tai haalistuminen:
 - Älä aseta ruoanlaittovälineitä tai muita esineitä laitteeseen siten, että ne olisivat suorassa kosketuksessa laitteen pohjan kanssa.
 - Älä aseta alumiinifoliota siten, että se olisi suorassa kosketuksessa laitteen pohjan kanssa.
 - Älä laita vettä suoraan kuumaan laitteeseen.
 - Älä säilytä kosteita astioita tai ruokia laitteessa lopetettuasi ruoanlaiton.
 - Noudata varovaisuutta poistaessasi tai asentaessasi lisäosia.
- Uunin emalipintojen tai ruostumattoman teräksen värimuutokset eivät vaikuta laitteen toimintaan.
- Käytä syvää pannua kosteita kakkuja paistaessasi. Hedelmämehut voivat jättää pysyviä tahroja.
- Laitteen luukku on pidettävä suljettuna käytön aikana.
- Jos laite asennetaan kalusteeseen paneelin (esim. oven) taakse, ovea ei saa koskaan sulkea laitteen ollessa toiminnassa. Lämpöä tai kosteutta voi kertyä suljetun

kalusteen paneelin taakse ja laite, kalusteet tai lattia voivat sen seurauksena vaurioitua. Älä sulje kalusteen paneelia ennen kuin laite on täysin jäähtynyt käytön jälkeen.

2.4 Hoito ja puhdistus

VAROITUS!

Henkilövahinkojen, tulipalon tai laitteen vaurioitumisen vaara.

- Kytke laite pois päältä ja irrota pistoke pistorasiasta ennen ylläpitotoimien aloittamista.
- Varmista, että laite on täysin jäähtynyt. On olemassa riski, että lasipaneelit voivat särkyä.
- Vaihda rikkoutuneen tilalle heti uusi ehjä lasipaneeli. Ota yhteyttä valtuutettuun huoltopalveluun.
- Ole varovainen, kun irrotat luukun laitteesta, luukku on painava.
- Puhdista laite säännöllisesti, jotta pintamateriaali pysyisi hyväkuntoisena.
- Puhdista laite kostealla pehmeällä liinalla. Käytä ainoastaan neutraaleja pesuaineita. Älä käytä hankaavia tuotteita, hankaavia sienii, liuotteita tai metalliesineitä.
- Jos käytät uuninpuhdistussuihketta, noudata tuotepakkauksessa olevia turvallisuusohjeita.

2.5 Pyrolyyttinen puhdistus

VAROITUS!

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

- Ennen pyrolyyttisen puhdistamisen ja esilämmityksen käynnistämistä, poista seuraavat uunin sisätilasta:
 - mahdolliset ruokajäämät, öljy- tai rasvaroiskeet/-jäämät.
 - mahdolliset irrotettavat varusteet (mukaan lukien laitteen mukana toimitetut ritilät, kiskot jne.) erityisesti tarttumattomat kattilat, pannut, leivinpellit, välineet jne.
- Lue huolella pyrolyyttistä puhdistusta koskevat ohjeet.

- Pidä lapset poissa laitteen luota silloin, kun pyrolyyttinen puhdistus on käynnissä. Laite kuumenee hyvin voimakkaasti ja kuumaa ilmaa poistuu etupuolella olevista jäähdytsaukoista.
- Pyrolyyttinen puhdistus on korkeassa lämpötilassa tapahtuva toimenpide, jonka aikana voi vapautua höyryjä ruoanlaittojäämistä ja rakennemateriaaleista, ja siksi käyttäjää suositellaan voimakkaasti toimimaan seuraavasti:
 - järjestämään hyvä tuuletus pyrolyyttisen puhdistuksen aikana ja sen jälkeen.
 - järjestämään hyvä ilmanvaihto esilämmityksen aikana ja sen jälkeen.
- Älä läikytä vettä uunin luukulle pyrolyyttisen puhdistuksen aikana ja sen jälkeen, jotta lasipaneelit eivät vahingoitu.
- Yllä kuvatut pyrolyyttisistä uuneista / ruokajäämistä muodostuvat höyryt eivät ole haitallisia ihmisille. Tämä koskee myös lapsia ja heikkokuntoisia henkilöitä.
- Pidä lemmikkieläimet loitolla laitteesta pyrolyyttisen puhdistamisen ja esilämmityksen aikana ja sen jälkeen. Pienet lemmikkieläimet (erityisesti linnut ja matelijat) voivat olla erittäin herkkiä lämpötilanmuutoksille ja laitteesta poistuville höyryille.
- Kaikkien pyrolyyttisten uunien korkeassa lämpötilassa tapahtuva pyrolyyttinen puhdistus voi vaurioittaa kattiloiden, pannujen, leivinpeltien, ruokailuvälineiden jne. tarttumattomia pintoja, ja niistä voi myös muodostua alhaisen tason haitallisia höyryjä.

2.6 Höyrytoiminto

VAROITUS!

Palovammojen ja laitteen vaurioitumisen vaara.

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

2.7 Sisävalaistus

⚠ VAROITUS!

Sähköiskun vaara.

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

2.8 Huolto

- Laitteen korjaukseen liittyvissä asioissa tulee ottaa yhteyttä valtuutettuun huoltopalveluun.

- Ainoastaan alkuperäisiä varaosia saa käyttää.

2.9 Hävittäminen

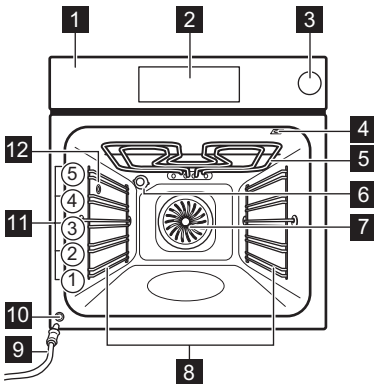
⚠ VAROITUS!

Loukkaantumisen tai tukehtumisen vaara.

- Kysy tietoja laitteen oikeaoppisesta hävittämisestä paikalliselta viranomaiselta.
- Irrota laite verkkovirrasta.
- Leikkaa virtajohto poikki aivan laitteen sivulta ja hävitä se.

3. TUOTTEEN KUVAUS

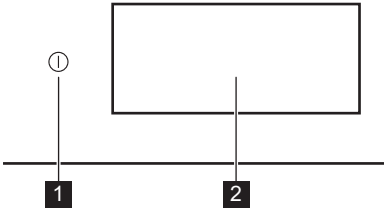
3.1 Yleiskatsaus



- 1 Käyttöpaneeli
- 2 Näyttö
- 3 Vesisäiliö
- 4 Paistolämpömittarin pistorasia
- 5 Lämpövastus
- 6 Lamppu
- 7 Puhallin
- 8 Pellinkannatin, irrotettava
- 9 Tyhjennysputki
- 10 Vedentyhjennysventtiili
- 11 Kannatintaso
- 12 Höyrynpoistoaukko

4. KÄYTTÖPANEELI

4.1 Ohjauspaneelin yleisnäkymä



1	PÄÄL- LÄ / POIS	Käynnistä ja sammuta laite painamalla pitkään.
2	Näyttö	Ilmoittaa laitteen nykyiset asetukset.

Käyttöpaneelistä pääsee erilaisiin kypsennystoimintoihin ja ruokiin. Se näyttää myös tiedot nykyisestä käyttötilastaan.

4.2 Näyttö

Näyttö on täysin interaktiivinen, vieritettävä ja jaettu määritettyihin osioihin. Voit siirtyä vasemmalle tai oikealle pyyhkäisemällä näytön poikki.

OK	Valinnan/asetuksen vahvistaminen.
> <	Siirry valikon seuraavalle tai edelliselle tasolle.
^ v	Lisäasetusten käyttäminen ja säätäminen.

	Nykyisten asetusten tallentaminen: Suosikit:
	Nykyisten asetusten poistaminen: Suosikit:
	Kytke valo päälle ja pois päältä.
	Lisätoimintojen kytkeminen toimintaan ja pois päältä.
	Laite on lukittu.
	Äänimerkki-toiminto on käynnistynyt.
	Äänimerkki ja uunin sammutus-toiminto on käynnistynyt.
	Vain huomautusviesti näytöllä on aktivoitu.
	Ajastettu käynnistyminen-toiminto on käynnistynyt.
	Ponnahdusviestin sulkeminen tai asetuksen peruuttaminen.
	Wi-Fi-yhteys -yhteys on kytketty päälle.
	Wi-Fi-yhteys -yhteys on kytketty pois päältä.
	Etäohjaus on kytketty toimintaan.
	Vesisäiliö on tyhjä.
	Vesisäiliö on täytetty puoleen väliin.
	Vesisäiliö on täynnä.
	Toimii energiansäästötilassa.

5. ENNEN ENSIKÄYTTÖÄ

VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

5.1 Ensimmäinen yhteys

Näytössä näkyy tervetulo- viesti ensimmäisen yhteyden muodostamisen jälkeen. Voit valita perehdytyksen käynnistämisen tai

ohittamisen. Asetukset voidaan tarkistaa ja niitä voidaan muuttaa tarvittaessa.


Säädä asetuksia: Kieli, Kellonaika, langaton yhteys.

5.2 Langaton yhteys

Laite mahdollistaa Wi-Fi-verkkoyhteyden ja mobiililaitteiden yhdistämisen. Voit

vastaanottaa ilmoituksia sekä hallita ja valvoo laitetta mobiililaitteesta.

Laitteen yhdistämiseen tarvitaan seuraavat asiat:

- langaton verkko Internet-yhteydellä
 - samaan langattomaan verkkoon yhdistetyn mobiililaitteen.
1. Lataa sovellus skannaamalla käyttöoppaan takakannessa oleva QR-koodi. Voit myös ladata sovelluksen suoraan sovelluskaupasta.
 2. Noudata sovelluksen perehdytysohjeita.
 3. Käynnistä laite.
 4. Siirry valikkoon painamalla  ja pyyhkäisemällä vasemmalle. Valitse: Asetukset / Yhteysasetukset.
 5. Paina kytkäksesi päälle tai pois päältä: Wi-Fi-yhteys.

Laitteen langaton moduuli käynnistyy 90 s kuluessa.

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

5.3 Ohjelmistolisenssit



Tämän tuotteen ohjelmisto sisältää komponentteja, jotka perustuvat ilmaisohjelmistoihin ja avoimen lähdekoodin ohjelmistoihin. Electrolux kiitollisena ilmoittaa,

että kehittämissuorituksissa on käytetty avoimen lähdekoodin ohjelmistoja ja robotiikkayhteisöjen osallistumista.

Jos haluat käyttää näiden ilmaisten ja avoimen lähdekoodin ohjelmistojen komponentteja, joiden käyttöoikeusehdot edellyttävät julkaisemista, ja nähdä kaikki ao. tekijänoikeustiedot ja sovellettavat käyttöoikeusehdot, vieraile sivustoilla: <http://electrolux.opensoftwarerepository.com> (kansio NIU6).

5.4 Esikuumennus ja puhdistus

Esikuumenna tyhjä laite ennen ensimmäistä käyttökertaa ja kosketusta ruoan kanssa. Laite voi aiheuttaa epämiellyttävää hajua ja savua. Tuuleta huone esikuumennuksen aikana.

1. Poista kaikki varusteet ja irrotettavat uunipeltien kannattimet laitteesta.
2. Siirry valikkoon ja valitse: Toiminnot:
3. Aseta toiminto . Aseta toiminnon enimmäislämpötila. Anna laitteen olla toiminnassa 1 t ajan.
4. Aseta toiminto . Aseta toiminnon enimmäislämpötila. Anna laitteen olla toiminnassa 15 min ajan.
5. Katkaise laitteen virta ja odota, että se jäähtyy.
6. Puhdista laite ja sen varusteet vain lämpimällä vedellä ja miedolla pesuaineella mikrokuituliinaa käyttäen.
7. Aseta varusteet ja irrotettavat kannattimet takaisin alkuperäiseen asentoonsa.


6. PÄIVITTÄINEN KÄYTTÖ



VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

6.1 Valikko

Siirry valikkoon painamalla  ja pyyhkäisemällä vasemmalle.

- Ruoat
- Toiminnot
- Suosikit
- Huolto

- Asetukset

6.2 Toiminnot

Alavalikossa on luettelo kypsennystoiminnoista.

Toimintoluettelo voi vaihdella ohjelmistoversion mukaan.

1. Siirry valikkoon ja valitse: Toiminnot:
2. Valitse uunitoiminto.
3. Säädä asetuksia.

4. Paina START . Paistolämpömittari on kytkettävissä pistokkeeseen milloin tahansa ennen ruoanlaittoa ja sen aikana. Katso lisätietoja luvusta "Tarvikkeiden käyttö", Paistolämpömittari.
5. ^ – paina säätääksesi asetuksia kypsennyksen aikana.
6. STOP - paina kytkeäksesi lämmitystoiminnon pois päältä.



Pika Esilämmitys on Käytettävissä vain joissakin uunitoiminnoissa. Katso lisätietoja esilämmitysasetuksista luvusta "Päivittäinen käyttö", Asetukset, alavalikko: Asetukset.



Ylälämpö

Voimakas lämpö pinnan nopeaan ruskistukseen.



Alalämpö

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



Kiertoilma

Päivittäiseen ruoanlaittoon useammalla kantatintasolla. Kypsennä ruoka tasaisesti ilman, että maut sekoittuvat. Aseta alhaisempi lämpötila kuin toiminnossa Ylä & alalämpö.



Ylä & alalämpö

Jokapäiväiseen ruoanlaittoon yhdellä kantatintasolla. Sopii kaikenlaisille ruoille, kuten padoille/paistoksille ja leivonnaisille.



Kiertoilma & ylälämpö

Paahda suuria lihapaloja ja luullisia lintupais-teja, murea sisus, rapea pinta.



Kiertoilma, ylä & alalämpö

Tämä toiminto on ihanteellinen valmisruokien valmistamiseen.



Kiertoilma, Bottom ja Höyry

Sopii parhaiten pizzan ja muiden ruokien valmistamiseen, jotka vaativat enemmän lämpöä alhaalta.



Höyry matala

Toiminto soveltuu lihalle, uuniruoille ja padoille/paistoksille. Höyryn ja lämmön yhdistelmä luo hienon koostumuksen ja rapean pinnan.



Lämmitys Tallennus Puhallin

Käytä jälkilämpöä säästääksesi sähköä. Leivonnaisille.



Mikroaallot, uudelleen lämmitys

Tämä toiminto lämmittää ruoan uudelleen höyryllä.



Grilli

Grillaa tai ruskista vihannekset tai liha tasaisesti. Sopii myös leivän paahattamiseen.



Taikinan nostatus

Optimoitu lämpötila taikinan nostatukselle.



Raikastus

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



Sulatus

Hellävarainen sulatus ruoan jatkovalmistusta varten.



Muhennos

Saat mureaa ja mehukasta muhennosta hauduttamalla kaikki ainekset yhdessä.



Paisti

Saat rapean pinnan ja mehukkaan sisuksen lihalle, lintupaisille tai vihanneksille.



Leipä

Tällä toiminnolla voit valmistaa leipää ja sämpylöitä ja saavuttaa erinomaisen rapeuden, värin ja pinnan kiillon.



Matalalämpö

Matalalämpö pidentää kypsentämisaikaa, mutta parantaa kypsennystulosta. Paista liha ennen lihan asettamista uuniin.



Säiliö

Säiliöi mehukkaat hedelmät ja vihannekset alhaisessa lämpötilassa. Aseta lämmönkestävät säilykepurkit vedellä täytetyille leivinpelleille.



Lautasten lämmitys.

Lautasten lämmitys ennen tarjoilua.



Lämpimänä pito

Pidä ruoat lämpimänä tarjoilua varten. Huomaa, että jotkin ruoat voivat kypsyä ja kuivua, kun niitä pidetään lämpimänä. Peitä astiat tarvittaessa.



Kuivata

Kuivaa hedelmät, yrtit ja vihannekset tasaisesti matalassa lämpötilassa. Avaa luukku silloin tällöin kuivauksen aikana kuivaustuloksen parantamiseksi.



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

6.3 Ruokat

Alavalikko Ruokat sisältää ohjelmia, jotka on suunniteltu erikoisruokalajeja varten. Jokaiselle tämän alivalikon ruokalajille on käytössä siihen sopivat asetukset. Aikaa ja lämpötilaa voidaan säätää kypsennyksen aikana.

Joidenkin ruokalajien kohdalla voit valita myös asetuksella Paistolämpömittari.

1. Siirry valikkoon ja valitse: Ruokat:
2. Valitse ruoka tai ruokalaji.
3. Säädä asetuksia mieluisimman valmistustavan mukaisesti. Säädä paino. Lisätoiminto on saatavilla valituille ruokalajeille. Paina OK.
4. Aseta elintarvikkeet laitteen sisälle näytössä olevien ohjeiden mukaisesti.
5. Paina START .
Kun toiminto päättyy, tarkista, onko ruoka valmis. Pidennä kypsennysaikaa tarvittaessa.

6.4 Suosikit



Tämä toiminto on käytettävissä vain tietyissä malleissa.

Voit tallentaa jopa 20 suosikkiasetustasi, kuten uuni-, ruokalaji- tai puhdistustoiminnon.

Tallenna asetus valitsemalla haluamasi asetus ja paina .

Valitse: Suosikit

1. Siirry valikkoon ja paina: Suosikit tarkistaaksesi tallennetut asetukset.
2. Valitse jokin tallennetuista asetuksista.
3. Paina START aloittaaksesi kypsennyksen.

Poista: Suosikit

1. Siirry valikkoon ja paina: Suosikit tarkistaaksesi tallennetut asetukset.
2. Paina: poistaaksesi tallennetut asetukset.

6.5 Huolto

Alavalikko sisältää puhdistusohjelmien luettelon.

Pyrolyyttinen puhdistus	Tämä ohjelma polttaa laitteeseen jääneen lian pois. Voit valita eri puhdistustasoista. Katso kohtaa "Huolto ja puhdistus".
-------------------------	--

6.6 Asetukset

Tämä alavalikko sisältää luettelon asetuksista.

Alavalikko: Käyttöönnottoasetukset

Kieli	Laitteen kielen asettamiseen.
Kellonaika	Aseta kellonaika.
Näytön kirkkaus	Näytön kirkkauden asettamiseen.
Painikeäänet	Kytkemään hipaisupainikkeiden äänet päälle tai pois. Äänimerkkejä ei voi poistaa käytöstä seuraavasta: .
Äänenvoimakkuus	Painikeäänien ja signaalien äänenvoimakkuuden asettamiseen.
Lämpötilayksikkö	Näyttää tämänhetkisen lämpötilan yksikön.

Alavalikko: Huolto

Demo-toiminto	Aktiivointi-/deaktiivointikoodi: 2468
Ohjelmistoversio	Ohjelmistoversiota koskevia tietoja.
Palauta tehdasasetukset	Palauttaa tehdasasetukset.

Alavalikko: Asetukset



Uunivalo	Kytkee lampun päälle ja pois päältä.
Lapsilukko	Estää laitteen tahattoman käynnistämisen.

Esikuumenus/Lämmitys	Ei mitään – perinteinen laitteen esikuumennustapa. Se on oletusasetuksena ja käytettävissä kaikissa kypsennystoiminnoissa. Asetus voidaan vaihtaa toiseen esikuumennustyyppiin.
	Eco – laitteen esikuumennus pienemmällä energiankulutuksella. Se on saatavilla kaikkiin kypsennystoimintoihin.
	Pika – Lyhentää lämpenemisaikaa. Käytettävissä vain joissakin uunitoiminnoissa.
Muistutus Puhdistamisesta	Antaa muistutuksen, kun on aika puhdistaa laite.
Valmiustilan mukauttaminen	Näytön ominaisuuksien ja pikavalintojen mukauttaminen.

Alavalikko: Yhteysasetukset

Yhdistä WiFi-verkkoon	Laitteen yhdistäminen langattomaan verkkoon.
Wi-Fi-yhteys	Ota käyttöön ja poista käytöstä: Wi-Fi-yhteys:
Verkko	Verkon tilan ja signaalin voimakkuuden tarkistaminen: Wi-Fi-yhteys:
Unohda verkko	Poistaaksesi automaattisen yhdistämisen nykyiseen verkkoon.
Etäohjaus	Etäohjauksen automaattinen käynnistys, kun olet painanut painiketta START. Lisätoiminto näkyy vasta, kun laite on kytketty päälle: Wi-Fi-yhteys:

6.7 Höyrykuumennustoiminnot

Toiminnot: Toimintojen  Höyry matala,  Kiertoilma, Bottom ja Höyry avulla voit käyttää lämpöä ja höyryä ruokien pitämiseksi rapeina ja mehukkaina.

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

6. Täytä vesisäiliö kylmällä vedellä enimmäistasoon (n. 900 ml) saakka, kunnes kuulet äänimerkin tai näyttöön ilmestyy ilmoitus. Älä täytä vesisäiliötä sen maksimivetoisuuden yli. Vesivuodon, ylivirtauksen ja huonekaluvaurioiden riski on olemassa.

VAROITUS!

Käytä ainoastaan kylmää hanavettä. Älä käytä mineraalivettä tai tislattua vettä. Älä kaada vesisäiliöön helposti syttyviä tai alkoholipitoisia nesteitä.

7. Työnnä vesisäiliö alkuasentoonsa. Kun laite on kuumentunut asetettuun lämpötilaan, laitteesta kuuluu äänimerkki.
8. Kun vesi on loppumaisillaan vesisäiliöstä, laitteesta kuuluu äänimerkki. Täytä vesisäiliö.
9. Sammuta laite.
10. Tyhjännä vesisäiliö.
11. Avaa uunin luukku varoen kypsennyksen jälkeen. Jäännösvesi voi kondensoitua uunin sisätilaan. Odota vähintään 60 min aina höyrytoiminnon käyttämisen jälkeen, jotta kuuma vesi ei pääsisi ulos tyhjennysventtiilistä.

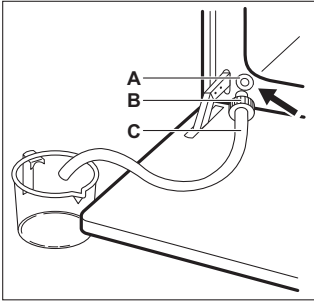
VAROITUS!

Laite on kuuma. On olemassa palovammojen vaara. Ole varovainen tyhjentäessäsi vesisäiliötä.

6.8 Vesisäiliön tyhjentäminen

Tyhjennä vesisäiliö aina höyrytoiminnon käyttämisen jälkeen kalkkijäämien muodostumisen välttämiseksi.

1. Sammuta laite. Anna uuniluukun olla auki ja odota, että laite on jäähtynyt.
2. Kytke tyhjennysputki **C** poistoventtiiliin **A** liittimen **B** kautta.



3. Pidä putken pää tason **A** alapuolella ja työnnä liitintä **B** toistuvasti, jotta voit poistaa jäljellä olevan veden.
4. Irrota **C** ja **B** ja kuivaa uuni sisäpuolelta sienellä.



Älä käytä tyhjennettyä vettä vesisäiliön uudelleentäyttämiseksi.

6.9 Huomautus: Lämmitys Tallennus Puhallin

Tämän toiminnon avulla määritettiin energiatehokkuusluokka (vastaamaan standardeja EU 65/2014 ja EU 66/2014). Testit seuraavan mukaisesti: IEC/EN 60350-1.

Uunin luukun on oltava kiinni ruoanlaiton aikana, jotta toiminto ei keskeytyisi ja uunin energiatehokkuus olisi mahdollisimman suuri.

Kun valitset tämän toiminnon, lamppu sammuu automaattisesti 30 sekunnin kuluttua.

Ruoanlaitto-ohjeet ovat luvussa "Neuvoja ja vinkkejä" Lämmitys Tallennus Puhallin. Yleissuosituksia energiansäästämiseksi on luvussa "Energiatehokkuus", kohdassa Energiansäästövinkejä.

7. LISÄTOIMINNOT

7.1 Lapsilukko



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



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

Lapsilukko on aktivoitu. Laitteen käytön mahdollistamiseksi valitse koodin kirjaimet aakkosjärjestyksessä.

7.2 Automaattinen virrankatkaisu

Turvallisuussyistä laite sammuu tietyn ajan kuluttua, jos uunitoiminto on toiminnassa eikä asetuksia muuteta.

 (°C)	 (t)
30 - 115	12.5

 (°C)	 (t)
120 - 195	8.5
200 - 245	5.5
250 - max	3




Jos aiot käyttää uunitoimintoa automaattisen virrankatkaisuaajan ylittävän ajan, aseta kypsennysaika. Katso luku "Kellotoiminnot".

7.3 Jäähdytyspuhallin

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

8. KELLOTOIMINNOT

8.1 Kellotoimintojen kuvaus

Toiminto	Kuvaus
Ajastin	Kypsennysajan asettamiseksi. Enimmäisarvo on 23 t 59 min. Voit määrittää, mitä tapahtuu, kun aika on kulunut umpeen, valitsemalla haluamasi: Lopeta toiminto. Ajastinta voidaan käyttää itsestä, vaikka uuni ei olisi käynnissä.
Lopeta toiminto	 Äänimerkki Kun aika on päättynyt, laitteesta kuuluu äänimerkki. Voit ottaa toiminnon käyttöön milloin tahansa, myös silloin, kun laite ei ole käynnissä. <hr/>  Äänimerkki ja uunin sammutus Kun aika on kulunut umpeen, laitteesta kuuluu äänimerkki ja uunitoiminto kytkeytyy pois päältä. <hr/>  Vain huomautusviesti näytöllä Kun aika on kulunut, ilmoitus tulee näkyviin näyttöön. Tällä toiminnolla ei ole vaikutusta laitteen toimintaan.
Ajastettu käynnistyminen	Kypsennyksen alkamisen ja/tai päättymisen siirtäminen.
Ajan lisääminen	Kypsennysajan pidentäminen.
Ajastin	Laitteen toiminta-ajan näyttö. Enimmäisarvo on 23 t 59 min. Se käynnistyy automaattisesti, kun uuni käynnistyy, ja pysähtyy, kun prosessi on päättynyt. Se näkyy päänäytössä, jos muuta ajastinta ei ole asetettu. Tällä toiminnolla ei ole vaikutusta laitteen toimintaan.

8.2 Ajastin

1. Valitse uunitoiminto ja aseta lämpötila.

2. Paina: Ajastin.
3. Aseta kesto. Voit valita haluamasi lopetustoiminnon painamalla jotakin symbolia.
4. Vahvista ja palaa päänäytölle painamalla OK.

8.3 Ajastettu käynnistyminen

1. Valitse uunitoiminto ja säädä asetuksia.
2. Paina ***.
3. Paina: Ajastettu käynnistyminen.
4. Selaa asettaaksesi haluamasi käynnistysajan ja paina OK.
5. Voit nyt asettaa haluamasi Lopetus aika tai paina OK ohittaaksesi tämän vaiheen.
6. Paina OK palataksesi päänäytölle.

8.4 Kellonaika

1. Käynnistä laite.
2. Paina: Asetukset / Käyttöasetukset / Kellonaika.
3. Aseta aika.
4. Paina OK.

8.5 Ajastimen asetusten muuttaminen

Asetettua aikaa on mahdollista muuttaa milloin tahansa kypsennyksen aikana.

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

9. TARVIKKEIDEN KÄYTTÖ

VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

9.1 Lisävarusteiden asennus

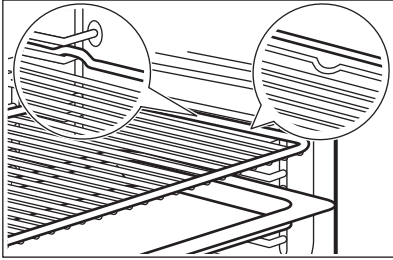
Tarvikkeita on saatavilla mallin mukaan. Lue QR-koodi tarkistaaksesi, miten laitteen mukana toimitettuja tarvikkeita käytetään. Lisävarusteita voi tilata erikseen. Saat lisätietoa paikalliselta edustajalta.



Pieni lovi yläosassa parantaa turvallisuutta ja toimii kallistumisenestosuojana. Nämä lovet toimivat myös kaatumisen estämisessä.

Ritilän reuna estää keittoastioiden luisumisen ritilältä.

Aseta tarvike (paistoritilä/leivinpelti) kannatinkiskojen väliin. Varmista, että ritilä koskettaa uunin sisäosan takaosaa ja jalat osoittavat alaspäin.



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


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

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

9.2 Paistolämpömittari

Se mittaa ruoan sisälämpötilan.

Valittavia lämpötiloja on kaksi:

- °C - laitteen sisälämpötila. Sen tulee olla vähintään 25 °C ruoan sisälämpötilaa korkeampi.
-  - ruoan sisälämpötila.

Suosituksset:

- Ainesosien pitäisi olla huoneenlämpöisiä.
- Älä käytä sitä nestemäisiin ruokiin.

- Kypsennyksen aikana ruoka-anturin neula on oltava täysin työnnettynä ruokaan.

Kypsennys toiminnolla: Paistolämpömittari

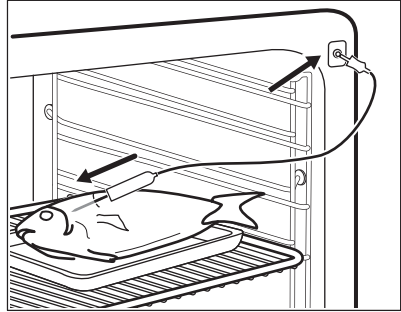
VAROITUS!

Palovammojen vaara on olemassa, sillä paistolämpömittari ja uunipellin kannattimet kuumenevat huomattavasti. Älä koske paistolämpömittarin kahvaan paljain käsin. Käytä aina patalappuja.

1. Valitse uunitoiminto valikosta: Toiminnot tai ruokalista: Ruokat.
2. Aseta tarvittaessa uunin lämpötila ja kypsentämisaika.
3. Paina OK.
4. Paina START.
5. Paistolämpömittarin asettaminen ruoan sisään:

Liha-, lintu- ja kalaruoka

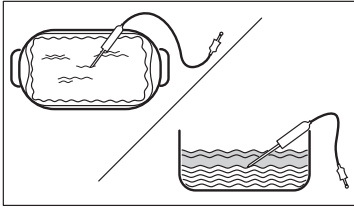
Aseta paistolämpömittarin neula kokonaan lihan tai kalan paksuimpaan kohtaan.



Padat/paistokset

Aseta paistolämpömittarin kärki tarkalleen padan/paistoksen keskelle.

Paistolämpömittari tulee asettaa vakaasti paikoilleen yhteen kohtaan kypsennyksen ajaksi. Käytä sen vakauttamiseen kiinteää ruoka-ainesta. Aseta paistolämpömittarin silikonikahva tukevasti keittoastian reunaan vasten. Paistolämpömittarin kärki ei saa koskettaa keittoastian pohjaan.



6. Aseta paistolämpömittari laitteen sisällä olevaan pistorasiaan. Katso luku "Tuotteen kuvaus".

Paistolämpömittarin symboli ja tämänhetkinen lämpötila näkyy näytössä.

7. ^ – paina säätääksesi asetuksia.
8. Valitse Paistolämpömittari -kortti asettaaksesi anturin sisälämpötilan tai aseta haluamasi lisätoiminto:
- Äänimerkki – kun ruoka on kuumentunut asetettuun lämpötilaan, laitteesta kuuluu äänimerkki.
 - Äänimerkki ja uunin sammutus – kun ruoka on kuumentunut asetettuun lämpötilaan, laitteesta kuuluu äänimerkki ja kypsennys päättyy.
 - Vain huomautusviesti näytöllä – kun ruoka saavuttaa sisälämpötilan, näyttöön tulee ilmoitus.
9. Paina OK.
10. Kun ruoka on kuumentunut asetettuun lämpötilaan, laitteesta kuuluu äänimerkki. Tarkista, onko ruoka valmista. Pidennä kypsennysaikaa tarvittaessa.
11. STOP - paina kytkeäksesi lämmitystoiminnon pois päältä.
12. Irrota paistolämpömittarin pistoke pistorasiasta ja poista ruoka laitteesta.

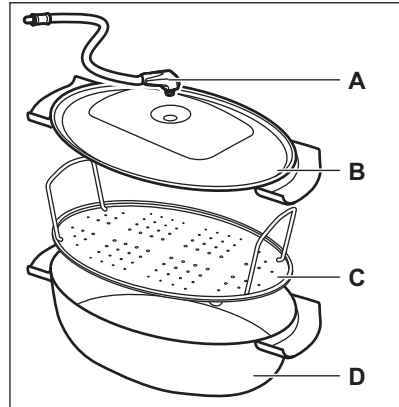
9.3 Höyrykattila höyrykypsennystä varten



Höyrykattilaa ei toimiteta laitteen mukana. Saat lisätietoa paikalliselta edustajalta.

Höyrykattila koostuu seuraavista:

- A. Suutinputki – höyrykypsennystä varten,
- B. Kansi,
- C. Teräsgrilli
- D. Lasikulho.



Älä:

- aseta kuuma höyrykattila kylmille/märille pinnoille.
- kaada kylmiä nesteitä kuumaan höyrykattilaan.
- käytä höyrykattilaa kuumalla keittotasolla.
- puhdista höyrykattilaa hankaavilla aineilla, teräsharjalla ja jauheilla.

9.4 Höyrykypsennys höyrykattilassa

1. Aseta ruoka höyrykattilassa teräsgrillille ja peitä se kannella.
2. Aseta suutinputki kannessa olevaan reikään.
3. Aseta höyrykattila toiselle tasolle pohjalta katsoen.
4. Yhdistä suutinputki höyryntuloaukkoon. Katso lisätietoja luvusta "Tuotteen kuvaus".
5. Aseta laite höyrykypsennystoiminnolle.

10. NEUVOJA JA VINKKEJÄ

10.1 Ruoanlaittoon liittyviä suosituksia

Taulukoissa mainitut lämpötilat ja paistoajat ovat ainoastaan suuntaa-antavia. Optimaalinen aika ja lämpötila määräytyvät reseptin ja käytettyjen aineiden laadun ja määrän mukaan.

Laitteesi saattaa paistaa tai paahtaa eri tavalla kuin edellinen laitteesi. Alla olevat vinkit sisältävät suosittelut lämpötilat, kypsennysajat ja kannatintasot eri ruokalajeille.




Laske kannatintasot uunin pohjasta alkaen.

Jos taulukossa ei ole reseptiisi sopivia asetuksia, voit soveltaa jonkin samantyyppisen paistoksen asetuksia.

Katso energiansäästövinkejä luvusta "Energiatehokkuus".

Taulukoissa käytetyt symbolit:

	Ruokalaji
	Uunitoiminto
	Lämpötila

	Varusteet
	Kannatintaso
	Kypsentämisaika (min)





10.2 Lämmitys Tallennus Puhallin – suosittelut varusteet





Käytä tummia heijastamattomia vuokia ja astioita. Ne imevät enemmän lämpöä vaaleisiin ja heijastaviin astioihin verrattuna.

- **Pizzapannu** – tumma, heijastamaton, läpimitta 28cm
- **Uunivuoka** – tumma, heijastamaton, läpimitta 26cm
- **Annosvuokat** – keraaminen, läpimitta 8cm, korkeus 5 cm
- **Piirasvuoka** – tumma, heijastamaton, läpimitta 28cm

10.3 Lämmitys Tallennus Puhallin






Parhaan tuloksen saat noudattamalla alla olevassa taulukossa lueteltuja ehdotuksia.







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

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

10.4 Tiedoksi testauslaitoksille

Testit standardin IEC 60350-1 mukaisesti.

				°C	
Pienet kakut (20 kpl/leivinpelti)	Vakiokypsennys	Leivinpelti	3	170	20 - 35
Pienet kakut (20 kpl/leivinpelti)	Kuumennettu kiertoilma	Leivinpelti	3	150 - 160	20 - 35
Pienet kakut (20 kpl/leivinpelti)	Kuumennettu kiertoilma	Leivinpelti	2 ja 4	150 - 160	20 - 35
Omenapiirakka, 2 vuokaa Ø20 cm	Vakiokypsennys	Paistoritilä	2	180	70 - 90
Omenapiirakka, 2 vuokaa Ø20 cm	Kuumennettu kiertoilma	Paistoritilä	2	160	70 - 90
Rasvaton sokerikakku, kakkuvuoka Ø 26 cm ¹⁾	Vakiokypsennys	Paistoritilä	2	170	40 - 50
Rasvaton sokerikakku, kakkuvuoka Ø 26 cm ¹⁾	Kuumennettu kiertoilma	Paistoritilä	2	160	40 - 50
Rasvaton sokerikakku, kakkuvuoka Ø 26 cm ¹⁾	Kuumennettu kiertoilma	Paistoritilä	2 ja 4	160	40 - 60

					
Murokeksit	Kuumennettu kiertoilma	Leivinpelti	3	140 - 150	20 - 40
Murokeksit	Kuumennettu kiertoilma	Leivinpelti	2 ja 4	140 - 150	25 - 45
Murokeksit	Vakiokypsennys	Leivinpelti	3	140 - 150	25 - 45
Paahtoleipä ¹⁾	Grilli	Paistoritilä	4	max.	1 - 5

1) Esikuumenna laitetta 10 minuuttia.

11. HUOLTO JA PUHDISTUS

VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

11.1 Puhdistukseen liittyviä huomautuksia

Puhdistusaineet

- Puhdista laitteen etuosa pelkällä lämpimällä vedellä ja miedolla pesuaineella mikrokuituiliinaa käyttäen.
- Puhdista metallipinnat puhdistusaineella.
- Poista tahrat miedolla pesuaineella.

Jokapäiväinen käyttö

- Puhdista laitteen sisäosa jokaisen käytön jälkeen. Rasvan tai muiden jäämien kertyminen saattaa aiheuttaa tulipalon.
- Kosteus voi tiivistyä laitteeseen tai oven lasipaneeliin. Kondensaation vähentämiseksi anna laitteen käydä 10 minuuttia ennen ruoanvalmistusta. Älä säilytä ruokaa laitteessa yli 20 minuuttia. Kuivaa laitteen sisäosa pelkästään mikrokuituiliinalla jokaisen käyttökerran jälkeen.

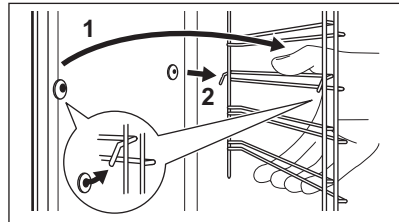
Tarvikkeet

- Puhdista kaikki varusteet jokaisen käytön jälkeen ja anna niiden kuivua. Käytä pelkästään mikrokuituiliinaa, lämmintä vettä ja mietoa puhdistusainetta. Lisävarusteita ei saa pestä astianpesukoneessa.
- Tarttumattomia lisävarusteita ei saa puhdistaa hankaavilla puhdistusaineilla tai teräväreunaisilla esineillä.

11.2 Uunipeltien kannattimien irrotus

Poista kannattimet laitteen puhdistamiseksi.

1. Katkaise laitteen virta ja odota, että se jäähtyy.
2. Vedä kannattimen etuosa irti sivuseinästä.
3. Vedä kannattimen takaosa irti sivuseinästä ja poista se.



4. Asenna kannattimet päinvastaisessa järjestyksessä.

Jos mukana toimitetaan teleskooppikiskot, kiinnitystappien on osoitettava eteenpäin.

11.3 Pyrolyyttinen puhdistus

Tämä ohjelma polttaa laitteeseen jääneen lian pois. Kun puhdistusohjelma päättyy ja laite jäähtyy, pyyhi tuhka pois. Käytä sitä aina, kun laitteesi tarvitsee syväpuhdistuksen.

VAROITUS!

On olemassa palovammojen vaara.

⚠ HUOMIO!

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

Älä käynnistä toimintoa, jos uunin luukku ei ole kunnolla kiinni.

1. Varmista, että laite on täysin jäähtynyt.
2. Poista kaikki varusteet.
3. Puhdista uunin pohja ja luukun sisälasit mahdollisten jäljellä olevien ruokajäämien poistamiseksi. Käytä pehmeää liinaa, lämmintä vettä ja mietoa puhdistusainetta.
4. Paina: Huolto / Pyrolyyttinen puhdistus.
5. Valitse puhdistustila ja paina START . Noudata näytön ohjeita.

Vaihtoehto	Aika
Pyrolyyttinen puhdistus, Lyhyt	1 h
Pyrolyyttinen puhdistus, Normaali	1 h 30 min
Pyrolyyttinen puhdistus, Voimakas	2 h 30 min

Kun puhdistus käynnistyy, uuninluukku lukittuu. Jäähdytyspuhallin toimii suuremmalla nopeudella.

6. Laitteesta kuuluu äänimerkki, kun puhdistus on päättynyt.
7. Kun laite on jäähtynyt, pyyhi uunin pohja kostealla pehmeällä liinalla.



Kun tämä toiminto on toiminnassa, valo on sammunut.

11.4 Vesisäiliön puhdistus

1. Sammuta laite.
2. Kaada vettä vesisäiliöön: 650 ml. Lisää maitohappo: 250 ml. Odota 60 min.
3. Tyhjennä vesisäiliö. Katso kohta Päivittäinen käyttö, Vesisäiliön tyhjennys.
4. Huuhtelee vesisäiliö ja pyyhi kalkkijäämät pois pehmeällä liinalla.

5. Puhdista tyhjennysputki lämpimällä vedellä ja miedolla pesuaineella. Ota yhteyttä paikalliseen vesiyhtiöön tarkastaaksesi veden kovuuden.

Veden luokitus:	Vesisäiliön puhdistusväli:
pehmeä	120 t – 16 kuukautta
kohtalaisen kova	90 t – 12 kuukautta
kova	60 t – 8 kuukautta
erittäin kova	30 t – 4 kuukautta

11.5 Muistutus Puhdistamisesta

Kun muistutus ilmestyy, on suositeltavaa suorittaa puhdistus.

Käytä toimintoa: Pyrolyyttinen puhdistus.

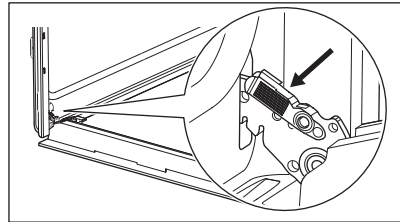
11.6 Luukun irrottaminen ja asentaminen

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

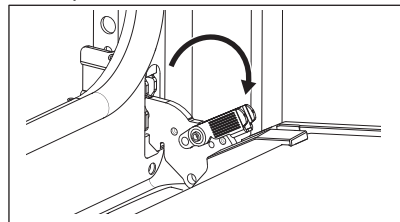
⚠ HUOMIO!

Älä käytä laitetta ilman lasipaneeleja.

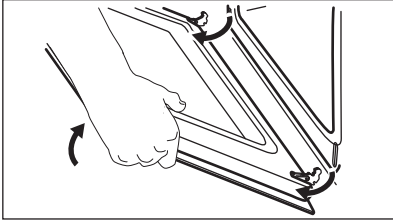
1. Avaa luukku kokonaan auki ja pidä kiinni molemmista saranosta.



2. Nosta ja vedä lukituksia, kunnes ne napsahtavat.

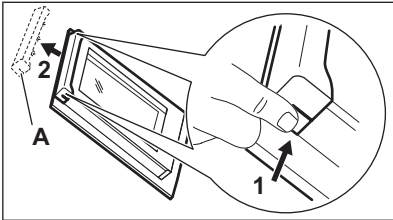


3. Sulje uunin luukku puoliväliin sen ensimmäiseen avausasentoon. Nosta ja vedä luukkua sen jälkeen ja irrota se paikaltaan.

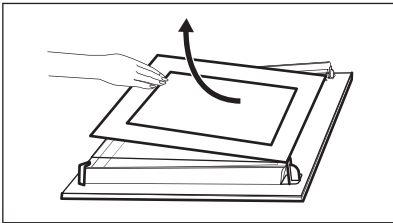


4. Aseta luukku sen ulkopinta alaspäin vakaalle pinnalle levitetyn pehmeän liinan päälle.
5. Pidä kiinni luukun

reunalistasta **A** molemmin puolin luukun yläreunaa ja työnnä sisäänpäin pidiketiivisteen vapauttamiseksi.



6. Irrota luukun reunalista vetämällä sitä eteenpäin.
7. Tartu lasilevyihin yläreunasta ja vedä ne yksi kerrallaan ulos. Varmista, että lasi irtoaa kannattimista kokonaan.



12. VIANMÄÄRITYS

⚠ VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

8. Puhdista lasipaneelit vedellä ja saippualla. Kuivaa lasipaneelit huolellisesti. Lasipaneeleja ei saa pestä astianpesukoneessa.
9. Asenna lasipaneelit ja uunin luukku takaisin paikalleen puhdistuksen jälkeen. Varmista, että lasipaneelit tulevat oikeaan järjestykseen. Katso symboli/painatus lasilevyn sivusta. Jos luukku on asennettu paikalleen oikein, kuulet napsahduksen lukituksia sulkiessasi.

Painatuspuolen on osoitettava luukun sisäpuolelle (uunin sisäpuolen suuntaan).

11.7 Lampun vaihtaminen

⚠ VAROITUS!

Sähköiskun vaara.
Lamppu voi olla kuuma.

1. Katkaise laitteen virta ja odota, että se jäähtyy.
2. Irrota laite verkkovirrasta.
3. Aseta liina uunin pohjalle.


⚠ HUOMIO!

Pitele halogeenilamppua aina kankaalla peitettynä, jotta lamppuun ei pala rasvajäämiä.

Takalamppu

1. Irrota suojalasi kiertämällä sitä.
2. Puhdista lampun kansi.
3. Vaihda lamppu sopivaan 300 °C lämmönkestävään lamppuun.
4. Asenna lasinen kansi.

12.1 Mitä tehdä, jos...

Ongelman kuvaus	Syy ja korjaustoimenpide
Laite ei käynnisty eikä sitä voida käyttää.	Laitetta ei ole kytketty verkkovirtaan tai se on kytketty väärin.
Laite ei kuumene.	Kelloa ei ole säädetty. Katso ohjeet kellon säätämiseen luvusta "Kellotoiminnot".
	Luukku ei ole kunnolla kiinni.
	Sulake on palanut. Tarkista, johtuuko ongelma sulakkeesta. Jos ongelma toistuu, käänny sähköalan ammattilaisen puoleen.
	Lapsilukko on aktivoitu.
Lamppu on kytketty pois päältä.	Lamppu on palanut. Vaihda lamppu. Katso lisätietoja kohdasta "Huolto ja puhdistus".
laitteen sisätilassa on vettä.	Vesisäiliössä oli liikaa vettä.
Höyrykypsennys ei toimi.	Höyryntuloaukossa on kalkkijäämiä. Vesisäiliössä ei ole vettä.
Vesisäiliön tyhjentäminen kestää yli 3 min. tai vesi vuotaa höyryn tuloaukosta.	Höyryntuloaukossa on kalkkijäämiä. Puhdista vesisäiliö.
 Sähkökatkos pysäyttää aina puhdistuksen. Toista puhdistus, jos sähkökatkos keskeyttää sen.	
Ongelma langattoman verkon signaalissa.	Tarkista, onko älylaitteesi yhdistetty verkkoon. Tarkista langaton verkko ja reititin. Käynnistä reititin uudelleen.
Uusi reititin asennettu tai reitittimen määrittämiä on muutettu.	Määritä laite ja mobiililaitte uudelleen katsomalla lisätietoa luvun "Ennen ensikäyttöä" kohdasta "Langaton yhteys".
Langattoman verkon signaali on heikko.	Siirrä reititin mahdollisimman lähelle laitetta.
Laitteen lähellä oleva mikroaaltouuni aiheuttaa häiriötä langattomaan signaaliin.	Kytke mikroaaltouuni pois päältä. Vältä käyttämästä toista mikroaaltouunia ja laitteen etäohjausta samanaikaisesti. Mikroaaltouuni aiheuttaa häiriötä lähiverkkosignaaliin.

12.2 Virhekoodit

Näytössä näkyy virheviesti, kun ohjelmistossa tapahtuu jokin virhe. Ongelmaluettelo löytyy alla olevasta taulukosta.

Koodi ja kuvaus	Korjaustoimenpide
F102 – luukku ei ole kunnolla kiinni tai luukun lukitus on vaurioitunut. 1)	Sulje luukku. Kytke laite pois päältä ja takaisin päälle.
F111 – Paistolämpömittari on asetettu virheellisesti pistorasiaan.	Aseta Paistolämpömittari kokonaan pistokkeeseen.
F240, F239 – näytön kosketuskentät toimivat virheellisesti.	Puhdista näytön pinta. Varmista, ettei kosketuskentissä ole epäpuhtauksia.

Koodi ja kuvaus	Korjaustoimenpide
F908 – laitejärjestelmä ei saa yhteyttä käyttöpaneeliin.	Käynnistä laite uudelleen.
F602, F603 – Wi-Fi-yhteys ei ole käytettävissä. 1)2)	Kytke laite pois päältä ja takaisin päälle.

1) Kun seuraava virheilmoitus näkyy toistuvasti näytössä, vian alajärjestelmä on saattanut poistua käytöstä. Ota tällöin yhteyttä paikalliseen jälleenmyyjään tai valtuutettuun huoltopalveluun.

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

12.3 Huoltotiedot

Jos et itse löydä ratkaisua ongelmaasi, ota yhteys jälleenmyyjään tai valtuutettuun huoltopalveluun.

Huoltoliikkeen tarvitsemat perustiedot löydät laitteen arvokilvestä. Arvokilpi löytyy laitteen etukehystä. Se näkyy, kun luukku avataan. Älä poista arvokilpeä laitteesta.

Suosittelemme, että kirjoita tiedot tähän:

Malli (MOD.):

Tuotenumero (PNC):

Sarjanumero (S.N.):

13. ENERGIATEHOKKUUS

13.1 EU:n energiamerkintöjä ja ekologista suunnittelua koskevien asetusten mukainen tuotetietolomake ja tuotetiedot

Toimittajan nimi	Electrolux
Mallin tunniste	OOP1140NT 949494914
Energiatehokkuusluokka	61.2
Energiatehokkuusluokka	A++
Energiankulutus normaalikäytössä Ylä- ja alalämpö -toiminnossa	0.93 kWh/kierros
Energiankulutus vakiokuormalla, tuuletintila	0.52 kWh/kierros
Pesien lukumäärä	1
Lämpölähde	Sähkö
Äänimer.voimak	72 l
Uunityyppi	Kalusteeseen asennettava uuni
Massa	34.4 kg

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

13.2 Tehonkulutuksen tuotetiedot ja enimmäisaika soveltuvan alhaisen virrankulutuksen saavuttamiseen

Virrankulutus valmiustilassa	0.8 W
Virrankulutus verkon valmiustilassa	2.0 W
Laitteen vaatima enimmäisaika, jotta se voi saavuttaa automaattisesti sopivan pienen virrankulutuksen	20 min

Katso ohjeet langattoman verkkoyhteyden kytkemisestä käyttöön ja pois käytöstä luvusta "Ennen ensimmäistä käyttökertaa".

13.3 Energiasäästövinkejä

Seuraavat vinkit auttavat säästämään energiaa laitteen käytön yhteydessä.

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

Käytä metallisia keittoastioita ja tummia, heijastamattomia vuokia ja astioita energiatehokkuuden parantamiseksi.

Älä esikuumenna laitetta ennen kypsennystä, ellei sitä ole erikseen suositeltu.

Minimoi paistojen väliset tauot, kun valmistat kerralla useampia ruokia.

Puhallintoiminnon käyttäminen ruoanlaiton yhteydessä

Jos mahdollista, käytä uunitoimintoja puhaltimella energian säästämiseksi.

Jäännöslämpö

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

Pidä ruoka lämpimänä ja lämmitä muita ruokalajeja jälkilämpöä käyttäen.

Kun sammutat laitteen virran, näytössä näkyy jälkilämpö tai lämpötila.

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

Ruoan lämpimänä pitoon

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

Kypsentäminen lampun ollessa sammutettuna

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


Lämmitys Tallennus Puhallin


Tämä toiminto säästää energiaa ruoanlaiton aikana.

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

14. YMPÄRISTÖNSUOJELU

Kierrätä materiaalit, jotka on merkitty merkillä

 Kierrätä pakkaus laittamalla se asianmukaiseen kierrätysastiaan. Suojele ympäristöä ja ihmisten terveyttä kierrättämällä sähkö- ja elektroniikkaromut.

Älä hävitä merkillä  merkittyjä kodinkoneita kotitalousjätteen mukana. Palauta tuote paikalliseen kierrätyskeskukseen tai ota yhteyttä paikalliseen viranomaiseen.

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



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

www.electrolux.com/support

Med forbehold om endringer.

INNHold

1. SIKKERHETSINFORMASJON.....	26
2. SIKKERHETSANVISNINGER.....	28
3. PRODUKTBEskRIVELSE.....	31
4. BETJENINGSPANEL.....	31
5. FØR FØRSTEGANGS BRUK.....	32
6. DAGLIG BRUK.....	33
7. TILLEGGSFUNKSJONER.....	36
8. KLOKKEFUNKSJONENE.....	37
9. BRUKE TILBEHØRET.....	38
10. RÅD OG TIPS.....	40
11. STELL OG RENGJØRING.....	42
12. FEILSØKING.....	44
13. ENERGIEFFEKTIVITET.....	46
14. BESKYTTELSE AV MILJØET.....	47

1. ⚠ SIKKERHETSINFORMASJON

Les medfølgende instruksjoner nøye innen du installerer og bruker apparatet. Produsenten er ikke ansvarlig for personskader eller andre skader som følge av feilaktig montering eller bruk. Hold alltid instruksjonene på et trygt og tilgjengelig sted for fremtidig referanse.

1.1 Sikkerhet for barn og sårbare mennesker

- Dette produktet kan brukes av barn fra 8 år og oppover og personer med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring og kunnskap, dersom de får tilsyn eller instruksjoner om bruken av produktet på en sikker måte, og forstår farene som er involvert. Barn under 8 år og personer med svært omfattende og komplekse funksjonsnedsettelse må holdes på avstand fra produktet med mindre de er under tilsyn til enhver tid.

- Barn bør være under oppsyn for å sikre at de ikke leker med produktet og mobilenheter med appen.
- Oppbevar all emballasje utilgjengelig for barn og kast den på riktig måte.
- ADVARSEL: Produktet og tilgjengelige deler blir varme under bruk. Hold barn og kjæledyr borte fra apparatet når det er i bruk og når det kjøles ned.
- Hvis produktet har en barnesikring, bør den aktiveres.
- Rengjøring og vedlikehold av produktet skal ikke utføres av barn.

1.2 Generell sikkerhet

- Dette produktet skal kun brukes til matlaging.
- Dette produktet er beregnet for bruk innendørs i ett hjem.
- Dette produktet kan brukes på kontorer, hotellrom, gjestehus og andre lignende steder hvor slik bruk ikke overstiger (gjennomsnittlig) bruk for husholdningsrom.
- Bare en kvalifisert person må montere produktet og skifte ut kablet.
- Bruk ikke produktet før du installerer det i en innebygget enhet.
- Trekk støpselet ut av stikkontakten før du utfører vedlikehold.
- Om tilførselsledningen er skadet må den erstattes av produsenten, et autorisert servicesenter eller tilsvarende kvalifiserte personer for å unngå at den kan utgjøre en elektrisk fare.
- ADVARSEL: Sørg for at produktet er slått av før du bytter lampen for å unngå fare for elektrisk støt.
- ADVARSEL: Produktet og tilgjengelige deler blir varme under bruk. Vær forsiktig så du ikke berører varmeelementene eller produktrommets overflate.
- Bruk alltid grillvotter til å fjerne eller sette inn tilbehør eller ovnsutstyr.
- Bruk kun steketermometeret anbefalt for dette produktet.

- For å fjerne ovnsstigene, må du først trekke dem ut i front og siden i bakkant. Monter ovnsstigene i motsatt rekkefølge.
- Ikke bruk damprengjøring til å rengjøre produktet.
- Ikke bruk skurende rengjøringsmidler eller skarpe gjenstander av metall for å rengjøre glassdøren, da dette kan ripe opp glasset og føre til at glasset blir matt.
- Før pyrolytisk rengjøring må alt tilbehør og overflødige avleiringer/søl fjernes fra ovnen.

2. SIKKERHETSANVISNINGER

2.1 Montering

ADVARSEL!

Installering må kun foretas av en kvalifisert person.

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

2.2 Elektrisk tilkobling

ADVARSEL!

Fare for brann og elektrisk støt.

- Alle elektriske tilkoblinger skal utføres av en kvalifisert elektriker.
- Produktet må være jordet.

- Kontroller at parameterne på typeskiltet er kompatible med de elektriske spesifikasjonene i strømforsyningen.
- Bruk alltid en korrekt montert, jordet stikkontakt.
- Ikke bruk grenuttak eller skjøteledninger.
- Pass på at støpselet og strømkabelen ikke påføres skade. Hvis strømkabelen må erstattes, må dette utføres av vårt Autoriserte servicesenter.
- Strømkablene må ikke berøre eller komme nær apparatets dør eller sprekken under apparatet, spesielt ikke når den er i bruk eller når døren er varm.
- Beskyttelsen mot elektrisk støt fra strømførende og isolerte deler må festes på en måte som gjør at den ikke kan fjernes uten verktøy.
- Ikke sett støpselet i stikkontakten før monteringen er fullført. Påse at det er tilgang til stikkontakten etter monteringen.
- Hvis stikkontakten er løs skal du ikke sette i støpselet.
- Ikke trekk i kabelen for å koble fra produktet. Trekk alltid i selve støpselet.
- Bruk kun korrekte isoleringsenheter: vernebrytere, sikringer (sikringer av skrutypen fjernet fra holderen), jordfeilbrytere og kontaktorer.
- Den elektriske monteringen må ha en isoleringsenhet som lar deg frakoble apparatet fra strømmettet ved alle poler. Isoleringsenheten må ha en kontaktåpningsbredde på minst 3 mm.
- Lukk døren til apparatet helt før du setter støpselet i stikkontakten.

- Produktet leveres med støpsel og strømledning.

Anvendelige kabeltyper for montering eller utskifting i Europa:

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

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

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

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

2.3 Bruk

ADVARSEL!

Risiko for skade, brannskader og elektrisk støt eller eksplosjon.

- Produktets spesifikasjoner må ikke endres.
- Pass på at ventilasjonsåpningene ikke er blokkerte.
- Ikke la produktet være uten tilsyn mens det er i drift.
- Slå av produktet etter hver bruk.
- Vær forsiktig når du åpner døren til produktet når det er i bruk. Varmluft kan slippe ut.
- Ikke bruk produktet med våte hender eller når det er i kontakt med vann.
- Ikke belast døren når den er åpen.
- Bruk ikke produktet som arbeids- eller oppbevaringsflate.
- Åpne døren til produktet forsiktig. Bruk av ingredienser med alkohol kan føre til en blanding av alkohol og luft.
- Ikke la gnister eller åpne flammer komme i kontakt med produktet når du åpner døren.
- Bruk alltid glass og krukker som er godkjent for konserveringsformål.

- Legg ikke brennbare produkter, eller gjenstander som er fuktet med brennbare produkter, inn i eller i nærheten av apparatet.
- Ikke del Wi-Fi-passordet ditt.

ADVARSEL!

Fare for skade på produktet.

- For å forhindre skade på emaljen:
 - ikke plasser ovnsutstyr eller andre gjenstander direkte i bunnen av produktet.
 - ikke legg aluminiumsfolie direkte på bunnen av rommet i produktet.
 - ikke tøm vann direkte inn i det varme produktet.
 - ikke oppbevar fuktig servise eller mat i produktet når tilberedningen er ferdig.
 - vær forsiktig når du fjerner eller monterer tilbehøret.
- Misfarge på produktets emalje eller rustfritt stål har ingen innvirkning på funksjonen.
- Bruk en grill-/stekepanne for bløte kaker. Fruktsaft gir permanente flekker.
- Tilbered alltid med produktets dør lukket.
- Hvis produktet er montert bak et møbeldør, må du sørge for at døren aldri er lukket når produktet er i drift. Varme og fuktighet kan bygge seg opp bak et lukket møbeldør og dermed forårsake skade på produktet, boligen eller gulvet. Ikke lukk møbeldøren før produktet er helt avkjølt etter bruk.

2.4 Stell og rengjøring

ADVARSEL!

Fare for personskade, brann eller skade på produktet.

- Slå av produktet og trekk støpselet ut av stikkkontakten før rengjøring og vedlikehold.
- Påse at produktet er kaldt. Det er fare for at glasspanelene kan knuses.
- Erstatt dørglassene umiddelbart når de er skadet. Kontakt et autorisert servicesenter.
- Vær forsiktig når du fjerner døren fra produktet, døren er tung.
- Rengjør produktet med jevne mellomrom for å hindre skade på overflaten.

- Rengjør produktet med en fuktet myk klut. Bruk kun nøytralt vaskemiddel. Du må aldri bruke skurende oppvaskmidler, skuresvamper, løsemidler eller metallgjenstander.
- Følg sikkerhetsanvisningene på pakken hvis du bruker ovnspray.

2.5 Pyrolytisk rengjøring

ADVARSEL!

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

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

den høye temperaturen ved pyrolytisk rengjøring av alle pyrolytiske ovner og kan også være en kilde for lave nivåer av skadelige gasser.

2.6 Dampkoking

ADVARSEL!

Fare for brannskader og skade på produktet.

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

2.7 Innvendig lys

ADVARSEL!

Det er fare for elektrisk støt.

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

2.8 Tjenester

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

2.9 Avfallshåndtering

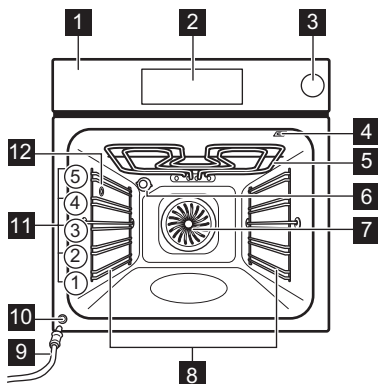
ADVARSEL!

Fare for skade eller kvelning.

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

3. PRODUKTBEKRIVELSE

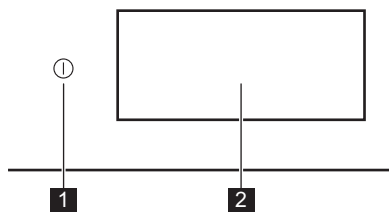
3.1 Generell oversikt



- 1 Betjeningspanel
- 2 Display
- 3 Vanntank
- 4 Kontakt til steketermometer
- 5 Varmeelement
- 6 Lys
- 7 Vifte
- 8 Uttakbare brettstiger
- 9 Avløpsrør
- 10 Vannutløpsventil
- 11 Hyllenivåer
- 12 Damputtak

4. BETJENINGSPANEL

4.1 Oversikt over betjeningspanel







- 1 På / Av Trykk og hold for å slå produktet på og av.
- 2 Display Viser de gjeldende innstillingene for produktet.





Kontrollpanelet gir tilgang til ulike tilberedningsfunksjoner og retter. Den viser også informasjon om gjeldende driftsstatus.

4.2 Display

Displayet er fullstendig interaktivt, rullbart og delt inn i definerte deler. Du kan sveipe over skjermen for å navigere til venstre eller høyre.

- OK For å bekrefte valget eller innstillingen.
- > < For å navigere til neste eller forrige nivå i menyen.
- ^ v For å få tilgang til og justere flere innstillinger.
- ♥ For å lagre disse innstillingene i: Favoritter.
- ♡ For å slette disse innstillingene i: Favoritter.
- ☹ For å slå av og på lampen.
- ☑ For å slå alternativene på og av.
- 🔒 Produktet er låst.
- 🔔 Lydsignal-funksjonen er aktivert.
- 🔔 Lydalarm ved endt tilberedning-funksjonen er aktivert.
- 🔔 Kun popup melding er aktivert.
- 🕒 Utsatt start-funksjonen er aktivert.

	For å lukke popup-meldingen eller avbryte innstillingen.
	Wifi-tilkoblingen er slått på.
	Wifi-tilkoblingen er slått av.
	Fjernstyring er slått på.

	Vanntanken er tom.
	Vanntanken er halvfull.
	Vanntanken er full.
	Funksjon med strømsparingsmodus.

5. FØR FØRSTEGANGS BRUK

ADVARSEL!

Se etter i Sikkerhetskapitlene.

5.1 Første tilkobling

Displayet viser en velkomstmelding etter den første tilkoblingen. Du kan velge mellom å starte eller hoppe over onboarding-prosessen. Innstillingene kan revideres og endres når det er nødvendig.


Juster innstillingene: Språk, Tid på dagen, trådløs tilkobling.

5.2 Trådløs tilkobling

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

For å koble til produktet trenger du:

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

1. Skann QR-koden på baksiden av bruksanvisningen for å laste ned appen. Du kan også laste ned appen direkte fra appbutikken.
2. Følg appens instruksjoner for introduksjon.
3. Slå på produktet.
4. Trykk på  og sveip til venstre for å gå inn i menyen. Velg: Oppsett / Tilkoblinger.
5. Trykk for å slå på eller av: Wifi.

Produktets trådløse modul starter innen 90 s.

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

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



5.3 Programvarelisenser

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

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

5.4 Innledende forvarming og rengjøring

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

1. Fjern tilbehør og avtakbare hyllestøtter fra produktet.
2. Gå inn i menyen og velg: Funksjoner.
3. Angi funksjon . Angi maksimal temperatur. La produktet stå på i 1 t.
4. Angi funksjon . Angi maksimal temperatur. La produktet stå på i 15 min.
5. Slå av produktet og vent til det er kaldt.
6. Rengjør produktet og tilbehøret kun med en mikrofiberklut, varmt vann og et mildt vaskemiddel.


7. Sett tilbehøret og de avtakbare hyllestøttene tilbake til startposisjonen.

6. DAGLIG BRUK

ADVARSEL!

Se etter i Sikkerhetskapitlene.

6.1 Meny


Trykk på  og sveip til venstre for å gå inn i menyen.

- Retter
- Funksjoner
- Favoritter
- Vedlikehold
- Oppsett

6.2 Funksjoner

Undermenyen inneholder en liste over tilberedningsfunksjoner.

Listen over funksjoner kan variere avhengig av programvareversjonen.

1. Gå inn i menyen og velg: Funksjoner.
2. Velg ovnsfunksjon.
3. Juster innstillingene.
4. Trykk på **START**. Du kan plugge inn steketermometeret når som helst før eller under matlagingen. Se kapittelet «Bruke tilbehøret, steketermometeret».
5.  – trykk for å justere innstillingene under tilberedning.
6. **STOP** – trykk for å slå av ovnsfunksjonen.



Raskt Forvarm er bare tilgjengelig for enkelte av ovnsfunksjonene. For mer informasjon om forvarmingsalternativer, kan du se kapittelet «Daglig bruk», Innstillinger, Undermeny: Preferanser.



Overvarme

Intens varme for rask bruning på oversiden.



Undervarme

Jevn steking av bunn. Passer for pizza eller pai, og for å steke ferdig kaker og quiche. Forvarm ovnen og bruk laveste hyllenivå.



Varmluft

For hverdagsmat tilberedt på flere nivåer. Få jevnt tilberedte retter uten å blande smaker. Angi en lavere temperatur enn for Over- og undervarme.



Over- og undervarme

For hverdagsmat tilberedt på ett nivå. Passer for all mat, som gryteretter og bakevarer.



Overvarme og vifte

Stek store kjøttstykker og fjærkre med ben for møre og sprø resultat.



Over- og undervarme med vifte

Denne funksjonen er ideell for ferdigmat.



Varmluft, bottom og damp

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



Damp lav

Denne funksjonen egner seg for kjøtt, ovnsretter og gryteretter. Kombinasjonen av damp og varme skaper en delikat tekstur og en sprø overflate.



Vifte for varmesparing

Spar energi ved bruk av restvarme for videre tilberedning. Best for bakevarer.



Gjenoppvarming

Denne funksjonen gjenoppvarmer rester forsiktig med damp.



Grill

Grill eller brun grønnsaker eller kjøtt jevnt. Også bra for å riste brød.



Deigheving

Optimal temperatur for rask heving.



Oppfrisk

Gi daggammelt brød eller bakevarer en fersk duft og saftig innside.



Tining

Forsiktig tining før videre tilberedning.



Gryte

Få møre, saftige stuinger ved å småkoke alle ingrediensene sammen.



Stek

Få en sprø utside og mør innside for kjøtt, fjærkre eller grønnsaker.



Brødbaking

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



Langtidstilberedning

Langtidssteking øker tilberedningstid, og du får et bedre sluttresultat. Du må brune kjøttet før du setter det i ovnen.



Hermetisere

Få saftig frukt og grønnsaker hermetisert ved en lav temperatur. Legg de varmebestandige hermetikkrukkene på et stekebrett fylt med vann.



Tallerkenoppvarming

For oppvarming av tallerkener før servering.



Hold varm

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



Tøking

Tørk frukt, urter og grønnsaker jevnt ved en lav temperatur. Åpne døren av og til under tøking for å forbedre tørkeresultatet.



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

6.3 Retter

Retter-undermenyen består av programmer som er utformet for dedikerte retter. Hver rett i denne undermenyen er utstyrt med en egnet innstilling. Tid og temperatur kan justeres under tilberedning.

For enkelte av rettene kan du også tilberede med Steketermometer.

1. Gå inn i menyen og velg: Retter.
2. Velg en rett eller type mat.
3. Juster innstillingene i henhold til tilberedningspreferansene. Juster vekten.

Alternativet er tilgjengelig for utvalgte retter. Trykk på OK.

4. Plasser maten inne i produktet i henhold til instruksjonene som er tilgjengelige på skjermen.

5. Trykk på START.


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

6.4 Favoritter



Denne funksjonaliteten er bare tilgjengelig for utvalgte modeller.


Du kan lagre opptil 20 av favorittinnstillingene dine, for eksempel ovnsfunksjon, oppvask eller rengjøringsfunksjon.

For å lagre innstillingen, velg ønsket innstilling og trykk på .

Velg: Favoritter

1. Gå inn i menyen og trykk på: Favoritter for å sjekke de lagrede innstillingene.
2. Velg en av de lagrede innstillingene.
3. Trykk på START for å starte tilberedningen.

Slett: Favoritter

1. Gå inn i menyen og trykk på: Favoritter for å sjekke de lagrede innstillingene.
2. Trykk på:  for å slette de lagrede innstillingene.

6.5 Vedlikehold

Undermenyen inneholder en liste over rengjøringsprogrammer.


Pyrolytisk
rengjøring

Dette programmet brenner av gjenværende smuss i produktet. Du kan velge mellom ulike rengjøringsnivåer. Referer til kapittelet «Stell og rengjøring».

6.6 Oppsett

Denne undermenyen inneholder en liste over innstillinger.

Undermeny: Oppsett

Språk	For å angi produktets språk.
Tid på dagen	Angi klokkeslett.
Lysstyrke for display	Angi skjermlysstyrke.
Tastelyder	For å slå tastelyden til sensorfeltene av og på. Det er ikke mulig å dempe lyden for  .
Summerlyd	For å angi volumet for tastelyder og signaler.
Temperaturrenhet	For å vise nåværende temperaturenhet.

Undermeny: Service

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


Undermeny: Preferanser

Ovnslys	Slår lyset av og på.
Barnelås	Forhindrer utilsiktet aktivering av produktet. Ingen – konvensjonell måte å forvarme produktet på. Den er angitt som standard og tilgjengelig for alle tilberedningsfunksjoner. Preferansen kan endres til en annen forvarmingstype.
Forvarming/HeatUp	Eco – forvarming av produktet med mindre strømforbruk. Den er tilgjengelig for alle tilberedningsfunksjoner. Raskt – forkorter oppvarmingstiden. Dette er bare tilgjengelig for enkelte av ovnsfunksjonene.
Husk rengjøring	Minner deg på når du skal rengjøre produktet.
Egendefinert Standby-skjerm	Slik tilpasser du skjermfunksjonene og snarveiene.

Undermeny: Tilkoblinger

Koble til wifi	For å koble produktet til det trådløse nettverket.
Wifi	For å aktivere/deaktivere: Wifi.
Nettverk	For å sjekke nettverksstatus og signaleffekt for: Wifi.
Glem nettverk	For å deaktivere automatisk tilkobling til produktet for gjeldende nettverk.
Fjernstyring	For å starte fjernstyring automatisk etter at du har trykket på START. Alternativet er kun synlig etter at du slår på: Wifi.

6.7 Ovnsfunksjoner med damp

Funksjonene:  Damp lav,  Varmluft, bottom og damp lar deg bruke varme og damp for å holde måltidene sprø og saftige.

1. Gå inn i menyen og velg: Funksjoner.
2. Angi ovnsfunksjonen med damp. Displayet viser tilgjengelige innstillinger.
3. Angi temperaturen og dampnivået, hvis tilgjengelig.
4. Trykk på START og følg instruksjonen på displayet.
5. Trykk på dekselet til vanntanken for å åpne det.
6. Fyll vanntanken med kaldt vann opptil maksimal kapasitet (ca. 900 ml), til du hører et lydssignal eller displayet viser meldingen. Ikke fyll vanntanken over maksimal kapasitet. Det er fare for vannlekkasje, at vannet renner over og skade på møbler.

ADVARSEL!

Bruk kun kaldt vann fra springen. Ikke bruk demineralisert eller destillert vann. Ikke hell brannfarlige eller alkoholholdige væsker i vanntanken.

7. Skyv vanntanken tilbake i den opprinnelige posisjonen. Når produktet når den angitte temperaturen, vil et lydssignal høres.
8. Når vanntanken går tom for vann, hører du lydssignalet. Fyll vanntanken opp igjen.
9. Slå du av produktet.
10. Tøm vanntanken.

11. Åpne døren forsiktig etter matlagingen. Rester kan kondensere i ovnen. Vent minst 60 min etter hver bruk for å hindre varmt vann fra å slippe ut fra vannutløpsventilen.

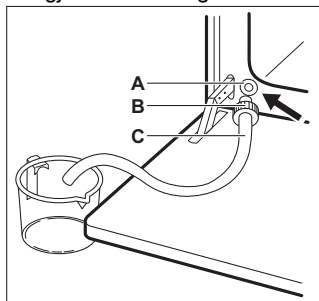
⚠ ADVARSEL!

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

6.8 Tømming av vanntanken

Tøm vanntanken etter hver matlaging med damp for å forhindre kalkrester.

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



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



Ikke bruk det tømte vannet til å fylle vanntanken igjen.

6.9 Merknader om: Vifte for varmesparing

Denne funksjonen blir brukt til å overholde energieffektivitetsklassen og økodesignkrav (i henhold til EU 65/2014 og EU 66/2014). Tester i henhold til: IEC/EN 60350-1.

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

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

For matlagingsinstruksjonene se kapittelet «Råd og tips» Vifte for varmesparing. For generelle anbefalinger om energisparing se kapittelet «Energieffektivitet», Energisparetips.

7. TILLEGGSFUNKSJONER

7.1 Barnelås

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

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

7.2 Automatisk avstenging

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

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

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




7.3 Kjølevifte

Når produktet er i bruk, slår kjøleviften seg på automatisk for å holde produktets overflater

kalde. Hvis du slår av produktet, er kjøleviften aktiv til produktet avkjøles.

8. KLOKKEFUNKSJONENE

8.1 Beskrivelse av klokkefunksjoner

Funksjon	Beskrivelse
Timer	For å stille inn tilberedningsvarigheten. Maksimalt er 23 t 59 min. For å angi hva som skal skje når tiden er ute, velger du foretrukket: Avslutte handling. Timeren kan brukes uavhengig, selv når ovnen ikke er i gang.
Avslutte handling	 Lydsignal Når tiden er ute, lyder signalet. Denne funksjonen kan stilles inn når som helst, også når produktet er slått av.
	 Lydalarm ved endt tilberedning Når tiden er ute, høres signalet og ovnsfunksjonen slås av.
	 Kun popup melding Når tiden er inne, vises meldingen på displayet. Denne funksjonen har ingen innvirkning på bruken av produktet.
Utsatt start	For å utsette starten og/eller slutten på tilberedningen.
Tidsforlengelse	Slik forlenger du tilberedningstiden.
Tidsteller	For å velge hvor lenge produktet skal være på. Maksimalt er 23 t 59 min. Den starter automatisk når en ovnsprosess startes og stopper når prosessen er ferdig. Den er synlig på hovedskjermen i tilfelle ingen annen timer er angitt. Denne funksjonen har ingen innvirkning på bruken av produktet.

8.2 Timer

1. Velg en ovnsfunksjon og still inn temperaturen.

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

8.3 Utsatt start

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

8.4 Tid på dagen

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

8.5 Endre timerinnstillinger

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

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

9. BRUKE TILBEHØRET

⚠ ADVARSEL!

Se etter i Sikkerhetskapitlene.

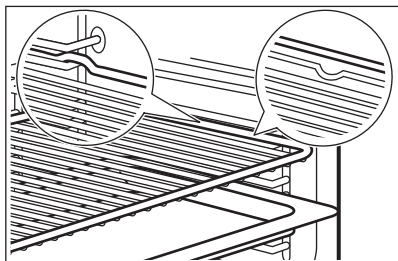
9.1 Innsetting av tilbehør

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



En liten fordykning på toppen øker sikkerheten og gir vippebeskyttelse. Fordypningene er også tippeskyttet. Kanten rundt risten forhindrer at kokekar sklir av risten.

Sett inn tilbehøret (rist/brett) mellom styreskinnene på hyllestøtten. Sørg for at hyllen berører baksiden av ovnsinteriøret og føttene peker ned .



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

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

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

9.2 Steketermometer

Den måler temperaturen i maten.

To temperaturer må stilles inn:

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

Matlaging med: Steketermometer

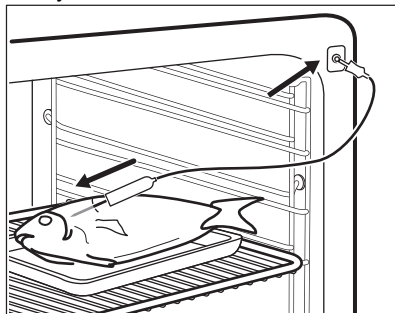
⚠ ADVARSEL!

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

1. Velg en ovnsfunksjon fra menyen: Funksjoner eller en rett fra menyen: Retter.
2. Angi ovnstemperaturen og tilberedningstiden ved behov.
3. Trykk på OK.
4. Trykk på START .
5. Sett steketermometeret i maten:

Kjøtt, fjærkre og fisk

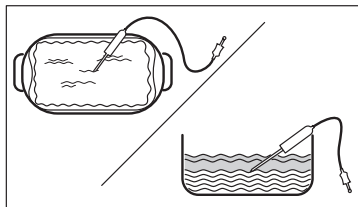
Stikk hele spissen av steketermometeret inn i midten av kjøttet eller fisken, helst i den tykkeste delen.



Gryterett

Sett spissen på steketermometeret nøyaktig i midten av gryteretten. Steketermometeret bør stå stødig på

samme sted under steking. For å oppnå dette kan du bruke en solid ingrediens. Bruk kanten av formen som støtte for silikonhåndtaket på steketermometeret. Spissen av steketermometeret skal ikke røre bunnen av formen.



6. Plugg steketermometeret inn i kontakten som befinner seg på sideveggen inne i produktet. Referer til kapittelet «Produktbeskrivelse».
- Displayet viser symbolet og den nåværende temperaturen i steketermometeret.
7. \wedge – trykk for å justere innstillingene.
 8. Velg Steketermometer-kortet for å stille inn sensorens kjernetemperatur eller angi det foretrukne alternativet:
 - Lydsignal – når retten når den angitte kjernetemperaturen, hører du et lydsignal.
 - Lydalarm ved endt tilberedning – når maten oppnår kjernetemperaturen hører du en lydalarm, og ovnen slår seg av.
 - Kun popup melding – når maten når kjernetemperaturen, vises meldingen på displayet.
 9. Trykk på OK.
 10. Når retten når den angitte temperaturen, hører du et lydsignal. Sjekk om maten er klar. Forleng tilberedningstiden etter behov.
 11. STOP – trykk for å slå av ovnsfunksjonen.
 12. Ta pluggen til steketermometeret ut av kontakten og ta ut retten.

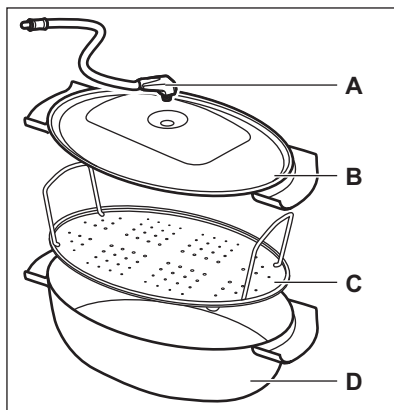
9.3 Dampgryte for tilberedning med damp



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

Dampgryte består av:

- A. Injektorslange – for damptilberedning,
- B. Lokk,
- C. Stålgrill (E)
- D. Glassbolle.



IKKE:

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

9.4 Damptilberedning i dampgryten

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

10. RÅD OG TIPS

10.1 Råd om tilberedning

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




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




Tell brettposisjonene fra bunnen av ovnen.

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

For energisparetips, se kapittelet «Energieffektivitet».

Symboler som brukes i tabellene:

	Matttype
	Varmefunksjon
	Temperatur

	Tilbehør
	Hyllenivå
	Tilberedningstid (min)





10.2 Vifte for varmesparing – anbefalt tilbehør





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

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

10.3 Vifte for varmesparing






Følg forslagene i tabellen for best mulig resultater.

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

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

10.4 Informasjon for testinstitutter

Tester i henhold til IEC 60350-1.

				°C	
Småkaker, 20 stk. per stekebrett	Standard matlaging	Stekebrett	3	170	20 - 35
Småkaker, 20 stk. per stekebrett	Varmluft	Stekebrett	3	150 - 160	20 - 35
Småkaker, 20 stk. per stekebrett	Varmluft	Stekebrett	2 og 4	150 - 160	20 - 35
Elepai, 2 former Ø 20 cm	Standard matlaging	Rist	2	180	70 - 90
Elepai, 2 former Ø 20 cm	Varmluft	Rist	2	160	70 - 90
Fettfritt sukkerbrød, kakeform Ø 26 cm ¹⁾	Standard matlaging	Rist	2	170	40 - 50
Fettfritt sukkerbrød, kakeform Ø 26 cm ¹⁾	Varmluft	Rist	2	160	40 - 50
Fettfritt sukkerbrød, kakeform Ø 26 cm ¹⁾	Varmluft	Rist	2 og 4	160	40 - 60
Kjeks	Varmluft	Stekebrett	3	140 - 150	20 - 40
Kjeks	Varmluft	Stekebrett	2 og 4	140 - 150	25 - 45
Kjeks	Standard matlaging	Stekebrett	3	140 - 150	25 - 45



Ristet brød 1)



Grill



Rist



4



maks.



1 - 5

1) Forvarm ovnen i 10 minutter.

11. STELL OG RENGJØRING

ADVARSEL!

Se etter i Sikkerhetskapitlene.

11.1 Merknader om rengjøring

Rengjøringsmidler

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

Hverdagsbruk

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

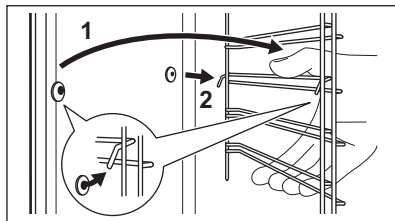
Tilbehør

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

11.2 Fjerning av brettstigen

Fjern brettstigen for å rengjøre produktet.

1. Slå av produktet og vent til det er kaldt.
2. Trekk den fremre delen av brettstigen ut fra sideveggen.
3. Trekk den bakre delen av brettstigen ut fra sideveggen og ta den ut.



4. Monter brettstigen i motsatt rekkefølge. Hvis teleskopskinnene leveres, må holdepinnene peke mot fronten.

11.3 Pyrolytisk rengjøring

Dette programmet brenner av gjenværende smuss i produktet. Når rengjøringssyklusen avsluttes og produktet avkjøles, tørk vekk asken. Bruk den når produktet trenger en dyprengjøring.

ADVARSEL!

Det er fare for brannskader.

FORSIKTIG!

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

Ikke start funksjonen hvis du ikke lukket ovnsdøren helt.

1. Påse at produktet er kaldt.
2. Fjern alt tilbehør.
3. Rengjør ovnsgulvet og det innvendige dørglasset for å fjerne eventuelle gjenværende matrester. Bruk en myk klut med varmt vann og mildt vaskemiddel.
4. Trykk på: Vedlikehold Pyrolytisk rengjøring.

5. Velg rengjøringsmodus og trykk på START . Følg instruksjonene på displayet.

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

- Ovnsdøren låses når rengjøringen startes. Kjøleviften fungerer på en høyere hastighet.
6. Signalet lyder når rengjøringen er ferdig.
 7. Når produktet er kaldt, rengjør du ovnsbunnen med en våt, myk klut.



Når denne funksjonen er i drift, er lampen i ovnen av.

11.4 Rengjøring av vanntanken.

1. Slå du av produktet.
2. Hell vann i vanntanken: 650 ml. Tilsett melkesyre: 250 ml. Vent i 60 min.
3. Tøm vanntanken. Referer til Daglig bruk, Tømme vanntanken.
4. Skyll vanntanken og rengjør de resterende kalkrestene med en myk klut.
5. Rengjør avløpsrøret med varmt vann og mildt vaskemiddel.

Ta kontakt med vannverket for å kontrollere vannhardhetsnivået.

Vannklassifisering:	Rengjør vanntanken hver:
bløtt	120 t – 16 måneder
middels hardt	90 t – 12 måneder
hardt	60 t – 8 måneder
meget hardt	30 t – 4 måneder

11.5 Husk rengjøring

Når påminnelsen vises, anbefales det å rengjøre den.

Bruk funksjonen: Pyrolytisk rengjøring.

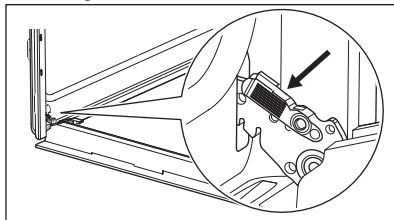
11.6 Fjerning og montering av døren

Du kan fjerne ovnsdøren og de innvendige glasspanelene for å rengjøre dem. Les hele «Fjerning og montering av døren»-instruksjonen før du fjerner glassene.

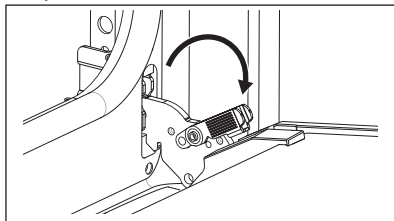
⚠ FORSIKTIG!

Ikke bruk ovnen uten glasspanelene.

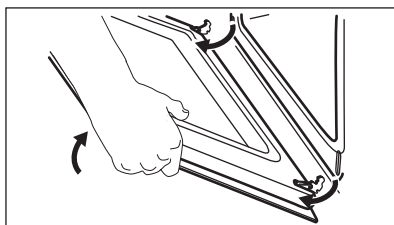
1. Åpne døren helt, og hold begge hengslene.



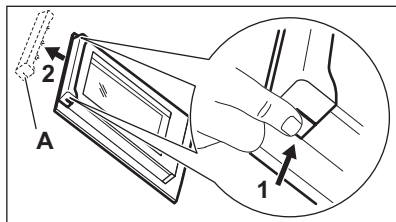
2. Løft og trekk i låsene til de klikker på plass.



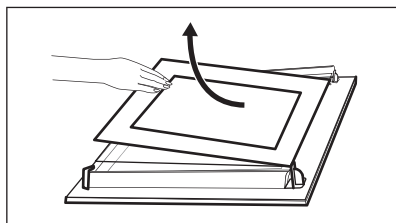
3. Lukk ovnsdøren halveis til første åpne posisjon. Trekk og løft for å ta døren ut av holderen.



4. Legg døren på et mykt tøyestykke på et stabilt underlag.
5. Hold dørlisten A øverst på døren på begge sider og trykk innover for å frigjøre klipslåsen.



6. Trekk dørlisten mot deg for å fjerne den.
7. Hold et og et glass øverst i kanten og trekk dem oppover og ut av føringen. Påse at glasset skyves helt ut av støttene.



8. Rengjør glasspanelene med vann og såpe. Tørk glasspanelene forsiktig. Ikke rengjør glasspanelene i oppvaskmaskinen.
9. Etter rengjøring, installer glasspanelene og ovnsdøren. Sørg for at du setter glasspanelene på plass igjen i riktig

rekkefølge. Se etter symbolet/utskriften på siden av glasspanelet. Hvis døren er riktig montert, vil du høre et klikk når du lukker låsene.

Sonen med trykk må vende mot innsiden av døren (vendt mot innsiden av ovnen).

11.7 Skifte lyspære

⚠ ADVARSEL!

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

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

⚠ FORSIKTIG!

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

Bakre ovnslampe

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


12. FEILSØKING

⚠ ADVARSEL!

Se etter i Sikkerhetskapitlene.

12.1 Hva må gjøres, hvis...

Beskrivelse av problem	Årsak og løsning
Du ikke kan slå på eller betjene produktet.	Produktet er ikke koblet til en strømforsyning eller er koblet feil til.

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

12.2 Feilkoder

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

Kode og beskrivelse	Løsning
F102 - døren er ikke helt lukket eller dørlåsen er øde-lagt. 1)	Lukk døren. Slå produktet av og på.
F111 - Steketermometer er ikke riktig satt inn i stikkon-takten.	Sett Steketermometer helt inn i kontakten.
F240, F239 – Berøringsfeltene på displayet virker ikke som de skal.	Rengjør displayet. Påse at det ikke er smuss på berø-ringsfeltene.
F908 – produktsystemet kan ikke koble til betjenings-panelet.	Slå produktet av og på.

Kode og beskrivelse	Løsning
F602, F603 - Wifi er ikke tilgjengelig. 1)2)	Slå produktet av og på.

1) Når en av disse feilmeldingene fortsatt vises på displayet, betyr det at et defekt undersystem kan ha blitt deaktivert. Ta i så fall kontakt med forhandleren eller et autorisert servicesenter.

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

12.3 Servicedata

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

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

Vi anbefaler at du noterer opplysningene her:

Modell (MOD.):

Produktnummer (PNC):

Serienummer (S.N.):

13. ENERGIEFFEKTIVITET

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

Leverandørens navn	Electrolux
Modellidentifikasjon	OOP1140NT 949494914
Energieffektivitetsindeks	61.2
Energieffektivitetsklasse	A++
Energiforbruk med standard matmengde, over- og undervarme	0.93 kWh/syklus
Energiforbruk med standardbelastning, viftemodus	0.52 kWh/syklus
Antall ovner	1
Varmekilde	Elektrisitet
Volum	72 l
Ovnstyper	Innebygd ovn
Masse	34.4 kg

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

13.2 Produktinformasjon for strømforbruk og maksimal tid for å nå gjeldende laveffektmodus

Strømforbruk i standby-modus

0.8 W

Strømforbruk i nettverkstilkoblet standbymodus	2.0 W
Maksimal tid som trengs for at utstyret automatisk skal nå gjeldende laveffektmodus	20 min

For veiledning om hvordan du aktiverer og deaktiverer den trådløse nettverkstilkoblingen, se kapittelet «Før første gangs bruk».

13.3 Energisparingstips

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

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

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

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

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

Tilberedning med varmluft

Bruk om mulig tilberedningsfunksjoner med varmluft for å spare strøm.

Restvarme

Når tilberedningstiden er lengre enn 30 min, reduser produktets temperatur til minimum 3 - 10 min før matlagingen avsluttes.

Restvarmen inne i produktet fortsetter å tilberede.

Bruk restvarmen til å holde maten varm eller varme opp andre retter.

Når du slår av produktet viser displayet restvarmen eller temperaturen.

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

Slik holder du maten varm

Hvis du vil bruke restvarmen til å holde maten varm, velg lavest mulig temperaturinnstilling. Displayet viser restvarmeindikatoren eller temperaturen.

Matlaging med lampen av


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


Vifte for varmesparing

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

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

14. BESKYTTELSE AV MILJØET

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

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

