



**XO93PCK**

**NO** Bruksanvisning | **Dampovn**

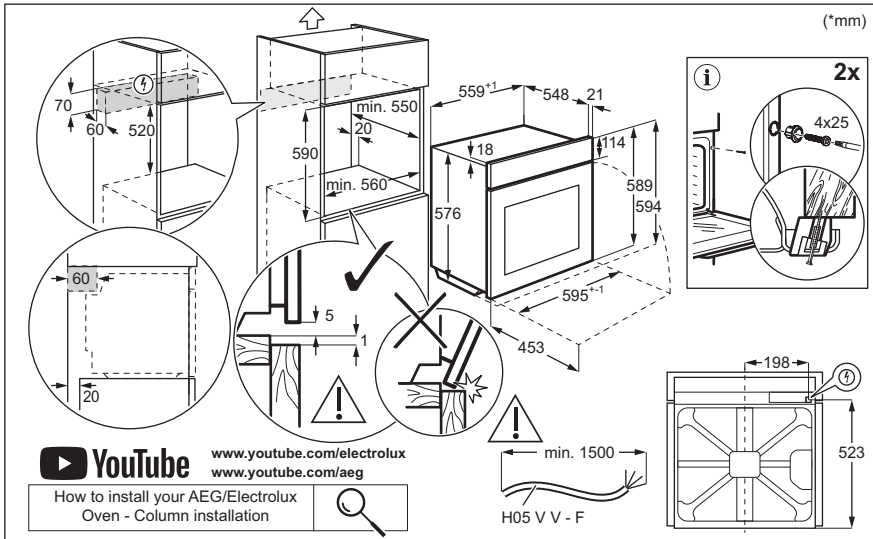
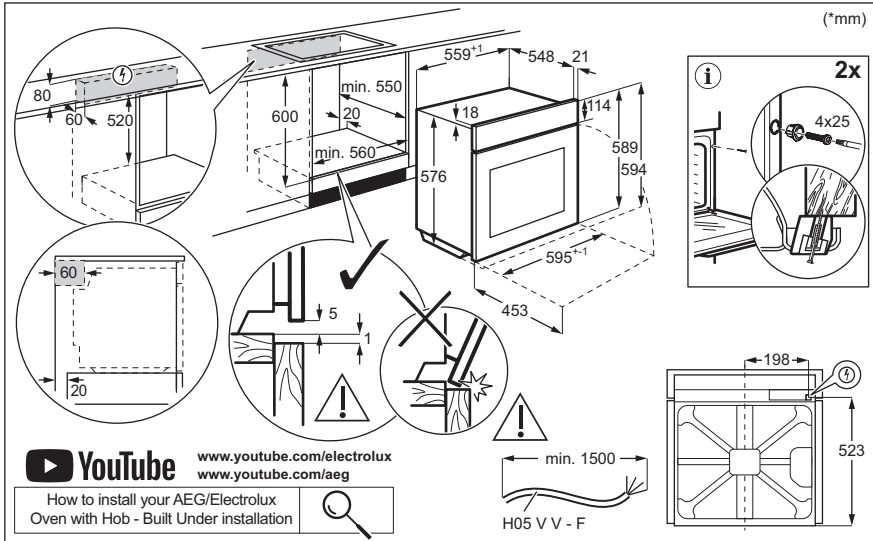
**3**

**SV** Bruksanvisning | **Ångugn**

**25**



# INSTALLASJON / INSTALLATION



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



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

[www.electrolux.com/support](http://www.electrolux.com/support)

Med forbehold om endringer.

## INNHold

1. SIKKERHETSINFORMASJON.....	3
2. SIKKERHETSANVISNINGER.....	5
3. PRODUKT BESKRIVELSE.....	8
4. BETJENINGSPANEL.....	8
5. FØR FØRSTEGANGS BRUK.....	9
6. DAGLIG BRUK.....	10
7. TILLEGGSFUNKSJONER.....	13
8. KLOKKEFUNKSJONENE.....	14
9. BRUKE TILBEHØRET.....	15
10. RÅD OG TIPS.....	17
11. STELL OG RENGJØRING.....	19
12. FEILSØKING.....	22
13. ENERGIEFFEKTIVITET.....	23
14. BESKYTTELSE AV MILJØET.....	24

## 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 utskiftning i Europa:

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

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

Totalt strømforbruk (W)	Ledningstverrsnitt (mm <sup>2</sup> )
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 personskaade, 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 ovnsspray.

## 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 frigs 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

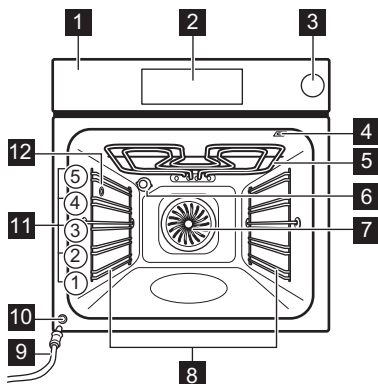
### ADVARSEL!

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

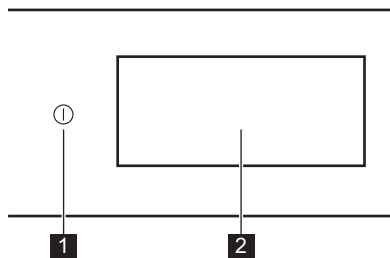
### 3.1 Generell oversikt



- 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.
- ☹ Slik slår du lampen av og på.
- ☑ 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 bakdekslet 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. Still inn funksjonen . Still inn 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.

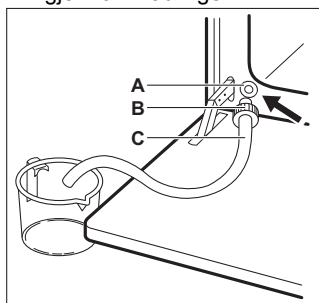
**⚠ ADVARSEL!**

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	 <b>Lydsignal</b> Når tiden er ute, lyder signalet. Denne funksjonen kan stilles inn når som helst, også når produktet er slått av. <hr/>  <b>Lydalarm ved endt tilberedning</b> Når tiden er ute, høres signalet og ovnsfunksjonen slås av. <hr/>  <b>Kun popup melding</b> 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 en ovnsfunksjon og still inn temperaturen.
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.

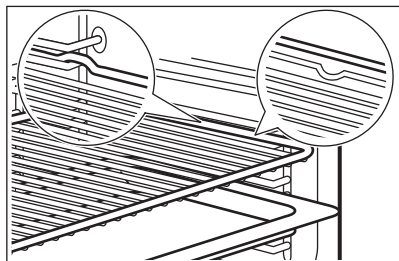
### 9.1 Innsetting av tilbehør

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

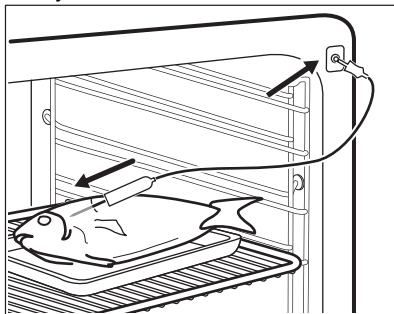
### **⚠ ADVARSEL!**

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**

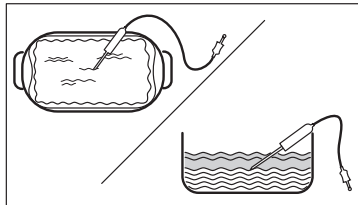
Stikk hele spissen av steketermometeret inn i midten av kjøttet eller fisken, helst i den tykkeste delen.



#### **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. ^ – 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.

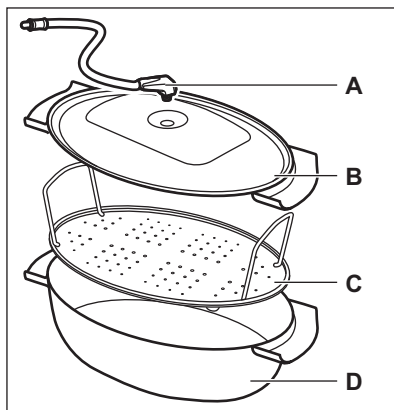
### 9.3 Dampgryte for tilberedning med damp



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:

	Mattype
	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 <sup>1)</sup>	Standard matlaging	Rist	2	170	40 - 50
Fettfritt sukkerbrød, kakeform Ø 26 cm <sup>1)</sup>	Varmluft	Rist	2	160	40 - 50
Fettfritt sukkerbrød, kakeform Ø 26 cm <sup>1)</sup>	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.

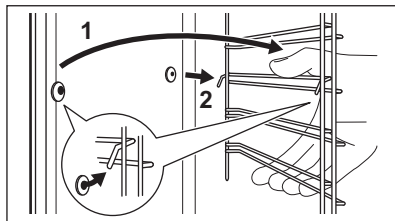
#### Tilbehør

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

Ta kontakt med vannverket for å kontrollere vannhardhetsnivået.

Vannklassifisering:	Rengjør vanntanken hver:
bløtt	75 sykluser – 2,5 måneder

## 11.5 Husk rengjøring

Når påminnelsen vises, anbefales det å rengjøre den.

Bruk funksjonen: Pyrolytisk rengjøring.

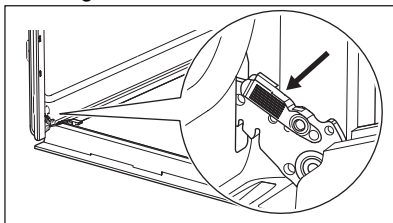
## 11.6 Fjerning og montering av døren

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

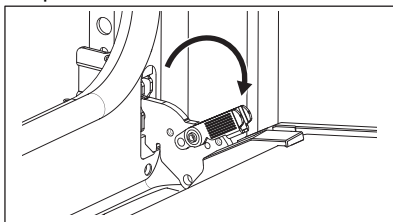
### ⚠ FORSIKTIG!

Ikke bruk ovnen uten glasspanelene.

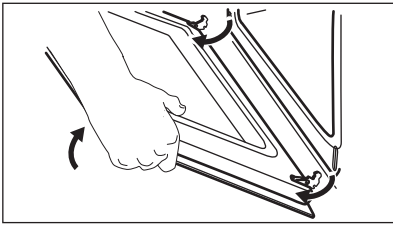
1. Åpne døren helt, og hold begge hengslene.



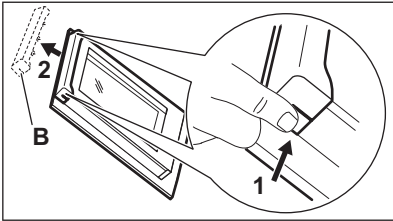
2. Løft og trekk i låsene til de klikker på plass.



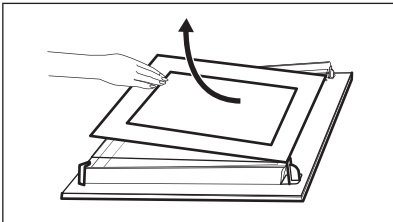
3. Lukk ovnsdøren halveis til første åpne posisjon. Trekk og løft for å ta døren ut av holderen.



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



6. Trekk dørlisten mot deg for å fjerne den.
7. Hold dørens glasspaneler på den øverste kanten og trekk dem forsiktig ut ett etter ett. Start fra det øverste panelet. Påse at glasset skyves helt ut av støttene.

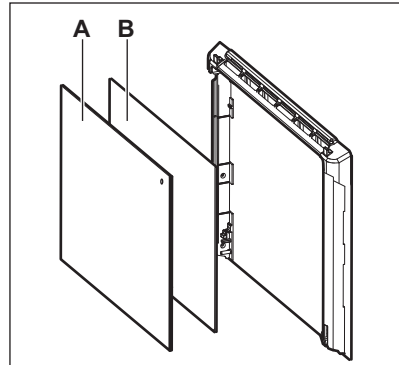


8. Rengjør glasspanelene med vann og såpe. Tørk glasspanelene forsiktig. Ikke rengjør glasspanelene i oppvaskmaskinen.
9. Når rengjøringen er ferdig, monterer du glassene og ovnsdøren igjen.

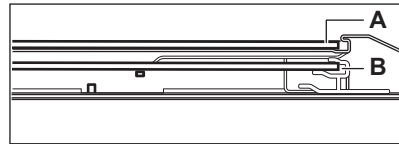
Hvis døren er riktig montert, vil du høre et klikk når du lukker låsene.

Pass på at du setter glasspanelene (**A** og **B**) på plass igjen i riktig rekkefølge. Se etter symbolet/utskriften på siden av glasspanelet. Hvert av glasspanelene ser forskjellige ut for å gjøre demontering og montering enklere.

Dørlisten klikker når den installeres riktig.



Sørg for at du installerer det midtre glasspanelet i sporene på riktig måte.



## 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.
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 ruterens. Start ruterens 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 ruterens så nær produktet som mulig.
Det trådløse signalet blir forstyrret av en mikrobølgeovn plassert i nærheten av produktet.	Slå av mikrobølgeovnen. Unngå å bruke mikrobølgeovnen og fjernkontrollen til produktet samtidig. Mi-krobølger 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
<b>F102</b> - døren er ikke helt lukket eller dørlåsen er ødelagt. <b>1)</b>	Lukk døren. Slå produktet av og på.
<b>F111</b> - Steketermometer er ikke riktig satt inn i stikkontakten.	Sett Steketermometer helt inn i kontakten.
<b>F240, F239</b> – Berøringsfeltene på displayet virker ikke som de skal.	Rengjør displayet. Påse at det ikke er smuss på berøringsfeltene.
<b>F908</b> – produktsystemet kan ikke koble til betjeningspanelet.	Slå produktet av og på.
<b>F602, F603</b> - Wifi er ikke tilgjengelig. <b>1)2)</b>	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	XO93PCK 949284720
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	34.3 kg

## 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-reflekterende bokser og beholdere for å forbedre energisparingen

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

Hold pausene mellom steking 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.

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



Få tips om användning, broschyrer, felsökning, service- och reparationsinformation:  
[www.electrolux.com/support](http://www.electrolux.com/support)

Med reservation för ändringar.

## INNEHÅLL

1. SÄKERHETSINFORMATION.....	25
2. SÄKERHETSINSTRUKTIONER.....	27
3. PRODUKTBESKRIVNING.....	30
4. KONTROLLPANEL.....	30
5. FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNING.....	31
6. DAGLIG ANVÄNDNING.....	32
7. YTTERLIGARE FUNKTIONER.....	36
8. KLOCKFUNKTIONER.....	36
9. ANVÄNDA TILLBEHÖREN.....	37
10. RÅD OCH TIPS.....	39
11. UNDERHÅLL OCH RENGÖRING.....	41
12. FELSÖKNING.....	44
13. ENERGIEFFEKTIVITET.....	45
14. MILJÖSKYDD.....	47

## 1. ⚠ SÄKERHETSINFORMATION

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

### 1.1 Säkerhet för barn och personer med funktionsnedsättning

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

som är förknippade med användningen. Barn under 8 år eller personer med mycket omfattande och komplexa funktionsnedsättningar ska inte vistas i närheten av produkten utan ständig uppsikt.

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

## **1.2 Allmän säkerhet**

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

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

## 2. SÄKERHETSINSTRUKTIONER

### 2.1 Installation

#### **WARNING!**

Endast en behörig person får installera den här produkten.

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

### 2.2 Elanslutning

#### **WARNING!**

Risk för brand och elektriska stötår.

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

- Anslut inte stickkontakten om vägguttaget sitter löst.
- Dra inte i anslutningsladden för att koppla bort produkten från eluttaget. Ta alltid tag i stickkontakten.
- Använd endast rätt isoleringsenheter: strömbrytare, säkringar (säkringar av skruvtyp tas ur hållaren), jordfelsbrytare och kontakter.
- Den elektriska installationen måste ha en isolationsenhet så att du kan koppla från produkten från nätet vid alla poler. Kontaktöppningen på isolationsenheten måste vara minst 3 mm bred.
- Stäng produktens lucka helt innan du ansluter kontakten till eluttaget.
- Denna produkt levereras med en huvudkontakt och en huvudkabel

#### Tillämplig kabeltyper för installation eller utbyte i Europa:

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

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

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

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

### 2.3 Använd

#### **WARNING!**

Risk för skador, brännskador, elstötar eller explosion föreligger.

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

- Var försiktig när du öppnar produktens lucka medan produkten är påslagen. Varm luft kan strömma ut.
- Använd inte produkten med våta händer eller när den har kontakt med vatten.
- Tryck inte på den öppna luckan.
- Använd inte produkten som arbets- eller avlastningsyta.
- Öppna luckan försiktigt. Användning av ingredienser med alkohol kan orsaka blandning av alkohol och luft.
- Låt inte gnistor eller öppna lågor komma i kontakt med produkten när du öppnar luckan.
- Använd alltid glas och burkar som är godkända för konservering.
- Placera inte brandfarliga produkter eller föremål som är våta med brandfarliga produkter i, i närheten av eller på produkten.
- Dela inte ditt Wi-Fi-lösenord.

#### **WARNING!**

Risk för skador på produkten.

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

## 2.4 Underhåll och rengöring

### **VARNING!**

Risk för personskador, brand eller skador på produkten.

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

## 2.5 Pyrolytisk rengöring

### **VARNING!**

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

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

- Ombesörja god ventilation under och efter varje pyrolytisk rengöring.
- ge god ventilation under och efter den första förvärmningen.
- Spill eller applicera inte vatten på ugnsluckan under och efter pyrolytisk rengöring för att undvika att skada glasrutorna.
- Ångor som släpps ut från pyrolytisk rengöring/matlagningsrester är inte skadliga för människor, inte heller för barn och eller personer med olika sjukdomstillstånd.
- Håll små husdjur borta från produkten under och efter pyrolytisk rengöring och den initiala föruppvärmningen. Små sällskapsdjur (särskilt fåglar och reptiler) kan vara mycket känsliga för temperaturförändringar och avgivna ångor.
- Teflonbeläggningar på kastruller, stekpannor, brickor, köksredskap osv. kan skadas av den höga temperaturen vid användning av pyrolytisk rengöring i alla pyrolytisk rengöring och kan också vara en källa till skadliga ångor i låg grad.

## 2.6 Matlagning med ånga

### **VARNING!**

Risk för brännskador och skador på produkten.

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

## 2.7 Invändig belysning

### **VARNING!**

Risk för elektrisk stöt!

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

användas i andra produkter eller som rumsbelysning i hemmet.

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

## 2.8 Service

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

## 2.9 Avyttring

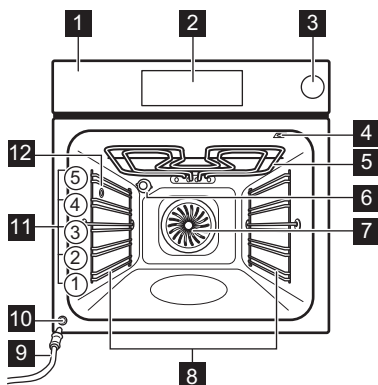
### **WARNING!**

Risk för personskador eller kvävning föreligger.

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

## 3. PRODUKTBESKRIVNING

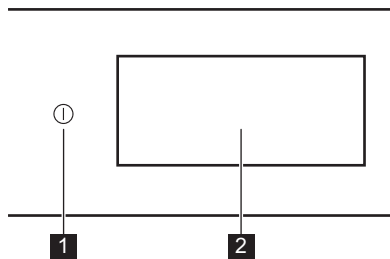
### 3.1 Allmän översikt



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

## 4. KONTROLLPANEL

### 4.1 Översikt av kontrollpanelen













- 1** På / Av Tryck och håll inne för att slå på och stänga av ugnen.











- 2** Display Visar produktens aktuella inställningar.

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

### 4.2 Display

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

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

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

## 5. FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNING

### **VARNING!**

Se Säkerhetsavsnitten.

### 5.1 Första anslutning

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

Ändra inställningarna: Språk, Klockslag, Trådlös anslutning.

### 5.2 Trådlös anslutning


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

För att ansluta produkten behöver du:

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

1. För att ladda ner appen, skanna QR-koden som finns på baksidan av

användarhandboken. Du kan också ladda ner appen direkt från App Store.

2. Följ instruktionerna i appen.
3. Slå på ugnen.
4. Tryck  och svep åt vänster för att öppna menyn. Välj: Inställningar / Uppkoppling.
5. Tryck för att slå på eller stänga av: WiFi. Produktens trådlösa modul startar inom 90 sek.

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

### 5.3 Programvarulicenser



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

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

## 5.4 Initial förvärmning och rengöring

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

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


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

## 6. DAGLIG ANVÄNDNING

### **WARNING!**

Se Säkerhetsavsnitten.

### 6.1 Meny


Tryck  och svep åt vänster för att öppna menyn.

- Rätter
- Funktioner
- Favoriter
- Underhåll
- Inställningar

### 6.2 Funktioner

Undermenyn innehåller en lista över tillagningsfunktioner.

Listan över funktioner kan variera beroende på programversion.

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

6. **STOP** – tryck för att stänga av tillagningsfunktionen.



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



#### **Övervärme**

Intensiv värme för snabb bryning ovanpå.



#### **Undervärme**

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



#### **Varmluft**

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



#### **Över- och undervärme**

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



#### **Övervärme med fläkt**

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



### Över- och undervärme med fläkt

Funktionen är perfekt för färdiglagade måltider.



### Varmluft, botten och ånga

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



### Ånga låg

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



### Lågenergiltillagning

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



### Återuppvärmning

Denna funktion används för att värma rester med ånga.



### Grill

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



### Jäsning av deg

Optimerad temperatur för snabb jäsning.



### Uppfräschning

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



### Uptining

Skonsam upptining.



### Ugnsrätter

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



### Stek

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



### Brödbakning

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



### Långsam tillagning

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



### Konservering

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



### Tallriksvärmning

För att förvärma tallrikar före servering.



### Varmhållning

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



### Torkning

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



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

## 6.3 Rätter

Undermenyn Rätter utgörs av ett antal program som är avsedda för särskilda maträtter. Alla rätter i denna undermeny har en passande inställning. Tiden och temperaturen kan justeras under tillagningen.

För vissa maträtter kan tillagningen också styras med Matlagningstermometer.

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


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

## 6.4 Favoriter



Denna funktion är endast tillgänglig för utvalda modeller.

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

Välj önskad inställning och tryck på  för att spara inställningen.

## Välj: Favoriter

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

## Ta bort: Favoriter

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

## 6.5 Underhåll


Undermenyn innehåller en lista över rengöringsprogram.

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

## 6.6 Inställningar

Denna undermeny innehåller en lista över inställningar.

### Undermeny: Inställningar

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

### Undermeny: Service

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

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

## Undermeny: Preferenser

Belysning	Tänder och släcker lampan.
-----------	----------------------------

Barnlås	Förhindrar oavsiktlig påslagning av ugnen.
---------	--

Ingen – konventionellt sätt att förvärma produkten. Inställt som standard och tillgängligt för alla tillagningsfunktioner. Preferensen kan ändras till en annan förvärmningstyp.

Förvärmning/  
uppvärmning

Miljövänligt läge (Eco) – förvärmning av produkten med mindre energiförbrukning. Tillgängligt för alla tillagningsfunktioner.

Snabb – förkortar uppvärmningstiden. Endast tillgängligt för vissa funktioner.

Påminnelse om rengöring	Påminner dig om när ugnen ska rengöras.
-------------------------	---

Anpassning av Standby-skärm	För att anpassa skärmfunktioner och genvägar.
-----------------------------	---

## Undermeny: Uppkoppling

Anslut till WiFi	För att ansluta produkten till det trådlösa nätverket.
------------------	--



WiFi	Aktivera och avaktivera: WiFi.
------	--------------------------------

Nätverk	För att kontrollera nätverksstatus och signalstyrka på: WiFi.
---------	---

Glöm nätverk	Inaktivera aktuellt nätverk från automatisk anslutning till produkten.
--------------	--

Fjärrstyrning	För att starta fjärrstyrningen automatiskt efter att ha tryckt på START. Alternativet visas endast efter påslagning av: WiFi.
---------------	---

## 6.7 Ångtillagningsfunktioner

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

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

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

**⚠ VARNING!**

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

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

**⚠ VARNING!**

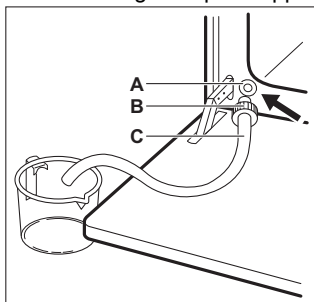
Produkten är varm. Det finns risk för brännskador. Var försiktig när du tömmer vattenbehållaren.

## 6.8 Töm vattentank

Töm vattentanken efter varje ångtillagning för att förhindra kalkavlagringar.

1. Stäng av produkten. Låt ugnsluckan stå öppen och vänta tills produkten är sval.

2. Anslut tömningsslangen **C** till anslutningen **A** på utloppsventilen **B**.



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

**(i)**

Använd inte det uttömnda vattnet för att fylla vattentanken på nytt.

## 6.9 Anvisningar om: Lågenergigtillagning

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

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

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

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

## 7. YTTERLIGARE FUNKTIONER


### 7.1 Barnlås



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

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

### 7.2 Automatisk avstängning

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

 (°C)	 (t)
30 - 115	12.5

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




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

### 7.3 Kylfläkt

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

## 8. KLOCKFUNKTIONER

### 8.1 Beskrivning av klockfunktioner

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

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

### 8.2 Timer

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

### 8.3 Fördröjd start

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

### 8.4 Klockslag

1. Slå på ugnen.

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

### 8.5 Ändra timerinställningar

Du kan ändra inställd tid när som helst under tillagningen.

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

## 9. ANVÄNDA TILLBEHÖREN

### ⚠ VARNING!

Se Säkerhetsavsnitten.

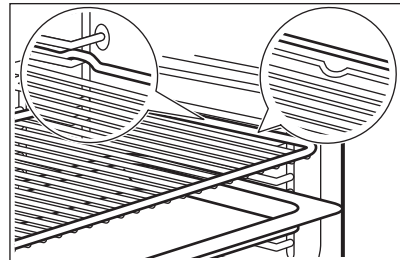
### 9.1 Sätta in tillbehör

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



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

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



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

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

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

### 9.2 Matlagningstermometer

Den mäter temperaturen inuti maten.

Två temperaturer ska ställas in:

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

Rekommendationer:

- Ingredienserna ska hålla rumstemperatur.

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

## Tillagning med: Matlagningstermometer

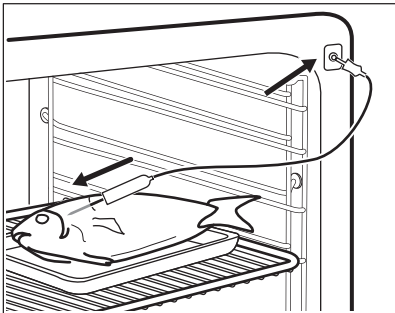
### ⚠ VARNING!

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

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

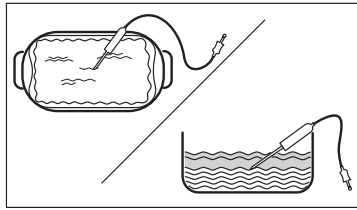
#### **Kött, fågel och fisk**

Sätt in hela matlagningstermometerspets i mitten av köttet eller fisken på den jockaste delen.



#### **Gryta**

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



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

Displayen visar symbolen och matsensorns aktuella temperatur.

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

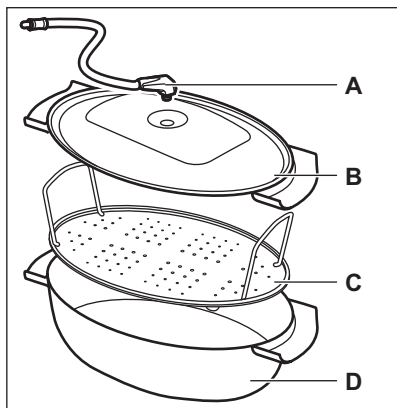
## 9.3 Ångtillsats för tillagning med ånga



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

Ångkokare består av:

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



Undvik att:

- ställa den varma ångtillsatsen på kalla/våta ytor.

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

## 9.4 Ångtillagning i ångkokaren

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

## 10. RÅD OCH TIPS

### 10.1 Tillagningsrekommendationer

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




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




Räkna hyllnivåerna nedifrån, från ugnens botten.

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

För energibesparingstips, se kapitlet "Energieffektivitet".

**Symbolerna som används i tabellerna:**

	Typ av mat
	Tillagningsfunktion
	Temperatur

	Tillbehör
	Ugnsnivå
	Tillagningstid (min)





### 10.2 Lågenergitillagning - rekommenderade tillbehör

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

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






### 10.3 Lågenergitillagning







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

		°C		
Vetebullar, 16 st	långpanna eller djup form	180	2	20 - 30
Frallor, 9 st	långpanna eller djup form	180	2	30 - 40
Fryst pizza, 0,35 kg	Galler	220	2	10 - 15
Rulltårta	långpanna eller djup form	170	2	25 - 35
Brownie	långpanna eller djup form	175	3	25 - 30
Sufflé, 6 st	keramiska portionsformar på galler	200	3	25 - 30
Sockerkaksbotten	flan-form på galler	180	2	15 - 25
Viktoriakaka	gratängform på galler	170	2	40 - 50
Pocherad fisk, 0,3 kg	långpanna eller djup form	180	3	20 - 25
Hel fisk, 0,2 kg	långpanna eller djup form	180	3	25 - 35
Fiskfilé, 0,3 kg	pizzaform på galler	180	3	25 - 30
Pocherat kött, 0,25 kg	långpanna eller djup form	200	3	35 - 45
Shashlik, 0,5 kg	långpanna eller djup form	200	3	25 - 30
Småkakor, 16 st	långpanna eller djup form	180	2	20 - 30
Macaroons, 24 st	långpanna eller djup form	180	2	25 - 35
Muffins, 12 st	långpanna eller djup form	170	2	30 - 40
Matpaj, 20 st	långpanna eller djup form	180	2	25 - 30
Mördegskakor, 20 st	långpanna eller djup form	150	2	25 - 35
Tarteletter, 8 st	långpanna eller djup form	170	2	20 - 30
Pocherade grönsaker, 0,4 kg	långpanna eller djup form	180	3	35 - 45
Vegetarisk omelett	pizzaform på galler	200	3	25 - 30
Medelhavsgrönsaker, 0,7 kg	långpanna eller djup form	180	4	25 - 30

## 10.4 Information för testinstitut

Tester enligt IEC 60350-1.

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

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

<sup>1)</sup> Förvärm produkten i 10 minuter.

## 11. UNDERHÅLL OCH RENGÖRING

### **VARNING!**

Se Säkerhetsavsnitten.

### 11.1 Rengöring

#### Rengöringsmedel

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

#### För användning varje dag

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

#### Tillbehör

- Rengör alla tillbehör efter varje användningstillfälle och låt dem torka.

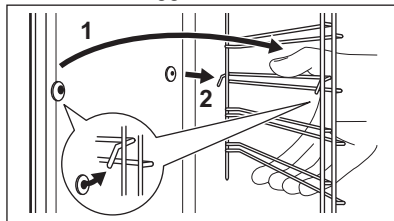
Använd enbart en mikrofiberduk med varmt vatten och ett mildt rengöringsmedel. Rengöring inte tillbehören i en diskmaskin.

- Rengör inte tillbehören med nonstick-beläggning med ett rengöringsmedel med slippeffekt eller vassa föremål.

### 11.2 Ta bort ugnsstegarna

Ta bort ugnsstegarna vid rengöring av produkten.

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



4. Sätt tillbaka ugnsstegar i omvänd ordning.

Om teleskopskenorna medföljer måste låsstiften peka framåt.

## 11.3 Pyrolytisk rengöring

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

### **VARNING!**

Det finns risk för brännskador.

### **FÖRSIKTIGHETSÅTGÄRDER!**

Om en håll monteras samtidigt ovanför ugnen eller om det finns andra produkter monterade i samma skåp får de inte användas samtidigt som den här funktionen. Det kan skada ugnen.

Starta inte funktionen om du inte har stängt ugnsluckan ordentligt.

1. Se till att ugnen är kall.
2. Ta bort alla tillbehör.
3. Rengör ugnsbotten och innerluckans glas för att avlägsna eventuella matrester. Använd varmt vatten, en mjuk trasa och ett mildt rengöringsmedel.
4. Tryck på: Underhåll / Pyrolytisk rengöring.
5. Välj rengöringsläget och tryck på **START**. Följ instruktionerna på displayen.

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

När rengöringen startar låses ugnsluckan. Kyllåkten går på en högre hastighet.

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



Lampan är släckt medan funktionen pågår.

## 11.4 Rengöring av vattentanken

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

Vattnets hårdhetsgrad:	Rengör vattentanken efter:
mjukt	75 cykler – 2,5 månader
medelhårt	50 cykler – 2 månader
hårt	40 cykler – 1,5 månader
mycket hårt	30 cykler – 1 månad

## 11.5 Påminnelse om rengöring

När påminnelsen visas bör produkten rengöras.

Använd funktionen: Pyrolytisk rengöring.

## 11.6 Demontering och montering av luckan

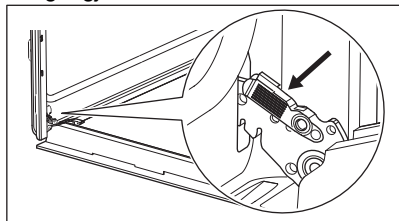
Ugnsluckan har tre glaspaneler. Du kan ta bort ugnsluckan och de inre glaspanelerna för rengöring. Läs hela instruktionerna "Ta bort

och installera luckan" innan du tar bort glaspanelerna.

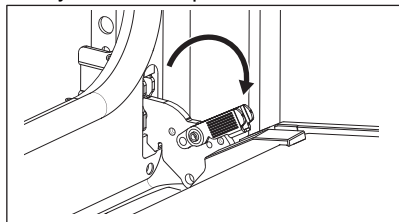
**⚠ FÖRSIKTIGHETSÅTGÄRDER!**

Använd inte ugnen utan glaspanelerna.

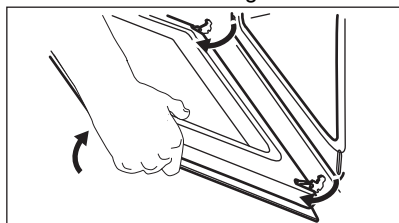
1. Öppna luckan helt och håll i båda gångjärnen.



2. Lyft och dra i spärrarna tills de klickar.

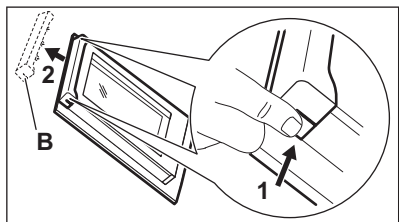


3. Stäng ugnsluckan till den första öppna positionen (halvvägs). Lyft och dra för att ta bort luckan från ugnen.

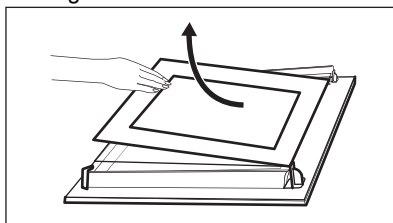


4. Lägg luckan på en mjuk trasa på en stabil yta.

5. Ta tag i lucklisten **B** på båda sidorna av luckans övre kant och tryck inåt för att lossa klämlåset.



6. Dra lucklisten framåt för att ta bort den.  
7. Håll luckans glaspaneler i den övre kanten och dra försiktigt ut dem en i taget. Börja med den yttre panelen. Se till att glaspanelerna glider i skårorna hela vägen ut.



8. Rengör glaspanelerna med vatten och tvål. Torka glaspanelerna noga. Diska inte glasskivorna i diskmaskin.

9. När rengöringen är klar, sätt tillbaka glaspanelerna och ugnsluckan.

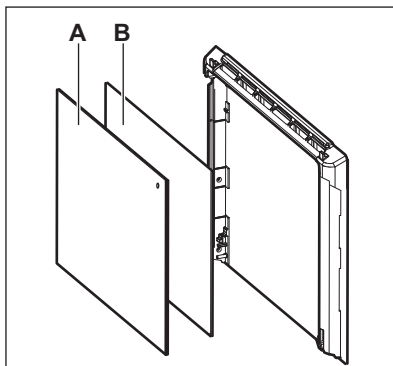
Om luckan är korrekt installerad kommer du att höra ett klick när du stänger spärrarna.

Var noga med att sätta tillbaka

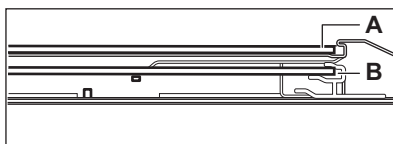
glaspanelerna (**A** och **B**) i rätt ordning.

Kontrollera symbolen på glaspanelens kant. De olika glaspanelna ser olika ut för enklare demontering och återmontering.

När det har monterats rätt hörs ett klick från lucklisten.



Se till att montera den mittre glaspanelen rätt.



## 11.7 Byte av LED-lampa

### **VARNING!**

Risk för elektrisk stöt!  
Lampan kan vara het.

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

### **FÖRSIKTIGHETSÅTGÄRDER!**

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

## Bakre lampa

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


## 12. FELSÖKNING

### **VARNING!**

Se Säkerhetsavsnitten.

### 12.1 Vad gör jag om ...

Problembeskrivning	Orsak och åtgärd
Det går inte att starta eller använda produkten.	Ugnen är inte ansluten till strömförsörjningen eller den är ansluten på fel sätt.
Ugnen värms inte upp.	Klockan är inte inställd. För att ställa in klockan, se avsnittet "Klockfunktioner". Luckan är inte ordentligt stängd. Säkringen har gått. Kontrollera om säkringen är orsaken till felet. Om problemet återkommer, kontakta en behörig elektriker. Barnlås är aktiverad.
Belysningen är släckt.	Glödlampan är trasig. Byt ut lampan. Mer information finns i avsnittet "Underhåll och rengöring".
Det finns vatten i ugnsutrymmet.	Vattentanken har fyllts med för mycket vatten.
Ångtillagning fungerar inte.	Det finns kalkavlagringar i ånginloppets öppning. Det finns inget vatten i vattentanken.
Det tar mer än 3 min att tömma vattentanken eller vatten läcker från ånginloppets öppning.	Det finns kalkavlagringar i ånginloppets öppning. Rengör vattenbehållaren.

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

Problembeskrivning	Orsak och åtgärd
Fel på den trådlösa nätverkssignalen.	Kontrollera om din mobila enhet är ansluten till det trådlösa nätverket. Kontrollera ditt trådlösa nätverk och din router. Starta om routern.
Ny router har installerats eller routerns inställningar har ändrats.	För att konfigurera ugnen eller den mobila enheten igen, se kapitlet "Före första användning", Trådlös anslutning.
Den trådlösa nätverkssignalen är svag.	Flytta routern så nära ugnen som möjligt.
Den trådlösa signalen har störts av en mikrovågsugn placerad för nära ugnen.	Stäng av mikrovågsugnen. Undvik att använda mikrovågsugnen och produktens fjärrstyrning samtidigt. Mikrovågorna stör WiFi-signalen.

## 12.2 Felkoder

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

Kod och beskrivning	Åtgärd
<b>F102</b> – luckan inte är helt stängd eller lucklåset är trasigt. <b>1)</b>	Stäng dörren. Stäng av och slå på produkten.
<b>F111</b> – Matlagningstermometer är inte korrekt insatt i uttaget.	Sätt in Matlagningstermometer ordentligt i uttaget.
<b>F240, F239</b> – touchfälten på displayen fungerar inte som de ska.	Rengör ytan på displayen. Se till att det inte är någon smuts på touchområdet.
<b>F908</b> – produktsystemet kan inte ansluta till kontrollpanelen.	Stäng av och slå på produkten.
<b>F602, F603</b> – WiFi är inte tillgänglig. <b>1)2)</b>	Stäng av och slå på produkten.

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

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

## 12.3 Servicedata

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

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

### Vi rekommenderar att du antecknar uppgifterna här:

Modell (MOD.):

Produktnummer (PNC):

Serienummer (S.N.):

## 13. ENERGIEFFEKTIVITET

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

Leverantörens namn	Electrolux
Modellidentifiering	XO93PCK 949284720
Energieffektivitetsindex	61.2
Energieffektivitetsklass	A++
Energiförbrukning med standardbelastning, konventionellt läge	0.93 kWh/cykel
Energiförbrukning med standardbelastning, varmluftsläge	0.52 kWh/cykel
Antal kaviteter	1
Värmekälla	Elektricitet
Volym	72 l
Typ av ugn	Inbyggd ugn
Massa	34.3 kg

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

## 13.2 Produktinformation om effektförbrukning och maxtid för att uppnå lämpligt strömsparläge

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

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

### 13.3 Energibesparande tips

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

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

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

Förvärm inte ugnen före tillagning om det inte specifikt rekommenderas.

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

#### Tillagning med varmluft

Om möjligt, använd varmluftsfunktionen för att spara energi.

#### Restvärme

Om tillagningen tar längre tid än 30 minuter, sänk ugnstemperaturen 3–10 minuter innan tillagningen avslutas. Tillagningen fortsätter med ugnens restvärme.

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

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

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

### Varmhållning

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

### Laga mat med släckt belysning


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


### Lågenergitalagning

Denna funktion används för att spara energi under tillagningen.

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

## 14. MILJÖSKYDD

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

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

