



OOP1140NT

EN User Manual | **Steam oven**

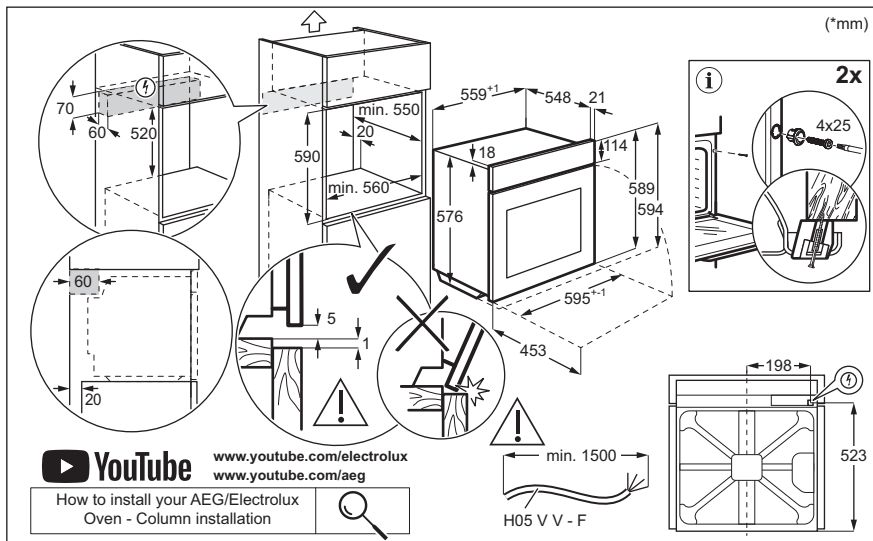
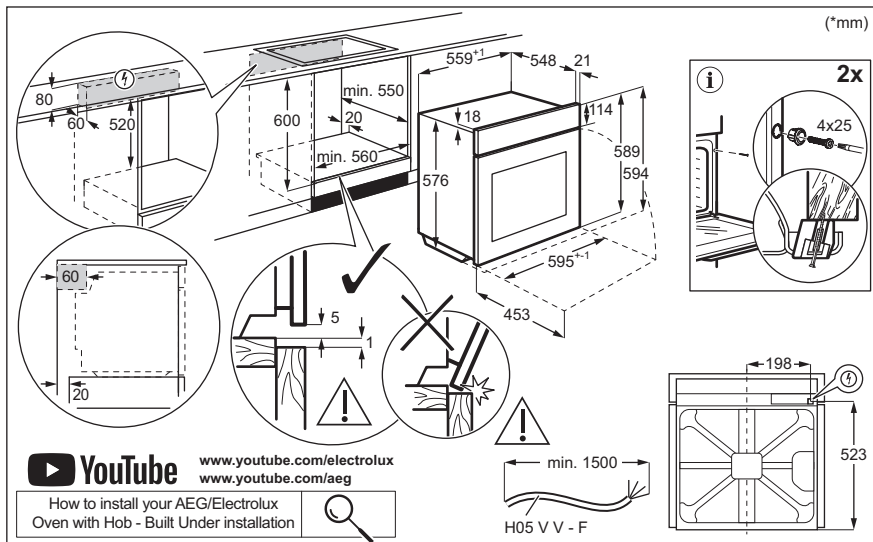
3

IS Notendaleiðbeiningar | **Gufusjóðandi ofn**

25



INSTALLATION / UPPSETNING



Welcome to Electrolux! Thank you for choosing our appliance.



Get usage advice, brochures, troubleshooting, service and repair information:
www.electrolux.com/support

Subject to change without notice.

CONTENTS

1. SAFETY INFORMATION.....	3
2. SAFETY INSTRUCTIONS.....	5
3. PRODUCT DESCRIPTION.....	8
4. CONTROL PANEL.....	8
5. BEFORE FIRST USE.....	9
6. DAILY USE.....	10
7. ADDITIONAL FUNCTIONS.....	13
8. CLOCK FUNCTIONS.....	14
9. USING THE ACCESSORIES.....	15
10. HINTS AND TIPS.....	17
11. CARE AND CLEANING.....	19
12. TROUBLESHOOTING.....	21
13. ENERGY EFFICIENCY.....	23
14. ENVIRONMENTAL CONCERNS.....	24

1. ⚠ SAFETY INFORMATION

Before the installation and use of the appliance, carefully read the supplied instructions. The manufacturer is not responsible for any injuries or damage that are the result of incorrect installation or usage. Always keep the instructions in a safe and accessible location for future reference.

1.1 Children and vulnerable people safety

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning the use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children of less than 8 years of age and persons with very extensive and complex disabilities shall

be kept away from the appliance unless continuously supervised.

- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance and mobile devices with the app.
- Keep all packaging away from children and dispose of it appropriately.
- **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use. Keep children and pets away from the appliance when in use and when cooling down.
- If the appliance has a child safety device, it should be activated.
- Children shall not carry out cleaning and user maintenance of the appliance without supervision.

1.2 General Safety

- This appliance is for cooking purposes only.
- This appliance is designed for single household domestic use in an indoor environment.
- This appliance may be used in offices, hotel guest rooms, bed & breakfast guest rooms, farm guest houses and other similar accommodation where such use does not exceed (average) domestic usage levels.
- Only a qualified person must install this appliance and replace the cable.
- Do not use the appliance before installing it in the built-in structure.
- Disconnect the appliance from the power supply before carrying out any maintenance.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its Authorised Service Centre or similarly qualified persons to avoid an electrical hazard.
- **WARNING:** Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.
- **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements or the surface of the appliance cavity.

- Always use oven gloves to remove or insert accessories or ovenware.
- Use only the food sensor (core temperature sensor) recommended for this appliance.
- To remove the shelf supports first pull the front of the shelf support and then the rear end away from the side walls. Install the shelf supports in the opposite sequence.
- Do not use a steam cleaner to clean the appliance.
- Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the glass door since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.
- Before pyrolytic cleaning, remove all accessories and excessive deposits/spills from the appliance cavity.

2. SAFETY INSTRUCTIONS

2.1 Installation



WARNING!

Only a qualified person must install this appliance.

- Remove all the packaging.
- Do not install or use a damaged appliance.
- Follow the installation instructions available on our website.
- Always take care when moving the appliance as it is heavy. Always use safety gloves and enclosed footwear.
- Do not pull the appliance by the handle.
- Install the appliance in a safe and suitable place that meets installation requirements.
- Keep the minimum distance from other appliances and units.
- Before mounting the appliance, check if the appliance door opens without restraint.
- The appliance is equipped with an electric cooling system. It must be operated with the electric power supply.

2.2 Electrical connection



WARNING!

Risk of fire and electric shock.

- All electrical connections should be made by a qualified electrician.
- The appliance must be earthed.
- Make sure that the parameters on the rating plate are compatible with the electrical ratings of the mains power supply.
- Always use a correctly installed shockproof socket.
- Do not use multi-plug adapters and extension cables.
- Make sure not to cause damage to the mains plug and to the mains cable. Should the mains cable need to be replaced, this must be carried out by our Authorised Service Centre.
- Do not let mains cables touch or come near the appliance door or the niche below the appliance, especially when it operates or the door is hot.
- The shock protection of live and insulated parts must be fastened in such a way that it cannot be removed without tools.
- Connect the mains plug to the mains socket only at the end of the installation.

Make sure that there is access to the mains plug after the installation.

- If the mains socket is loose, do not connect the mains plug.
- Do not pull the mains cable to disconnect the appliance. Always pull the mains plug.
- Use only correct isolation devices: line protecting cut-outs, fuses (screw type fuses removed from the holder), earth leakage trips and contactors.
- The electrical installation must have an isolation device which lets you disconnect the appliance from the mains at all poles. The isolation device must have a contact opening width of minimum 3 mm.
- Fully close the appliance door before you connect the mains plug to the mains socket.
- This appliance is supplied with a main plug and a main cable.

Cable types applicable for installation or replacement for Europe:

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

For the section of the cable refer to the total power on the rating plate. You can also refer to the table:

Total power (W)	Section of the cable (mm²)
maximum 1380	3x0.75
maximum 2300	3x1
maximum 3680	3x1.5

The earth cord (green / yellow cable) must be 2 cm longer than the brown phase and blue neutral cables.

2.3 Use

WARNING!

Risk of injury, burns and electric shock or explosion.

- Do not change the specification of this appliance.
- Make sure that the ventilation openings are not blocked.

- Do not let the appliance stay unattended during operation.
- Deactivate the appliance after each use.
- Be careful when you open the appliance door while the appliance is in operation. Hot air can release.
- Do not operate the appliance with wet hands or when it has contact with water.
- Do not apply pressure on the open door.
- Do not use the appliance as a work surface or as a storage surface.
- Open the appliance door carefully. The use of ingredients with alcohol can cause a mixture of alcohol and air.
- Do not let sparks or open flames to come in contact with the appliance when you open the door.
- Always use glass and jars approved for preserving purposes.
- Do not put flammable products or items that are wet with flammable products in, near or on the appliance.
- Do not share your Wi-Fi password.



WARNING!

Risk of damage to the appliance.

- To prevent damage or discoloration to the enamel:
 - do not put ovenware or other objects in the appliance directly on the bottom.
 - do not put aluminium foil directly on the bottom of cavity of the appliance.
 - do not put water directly into the hot appliance.
 - do not keep moist dishes and food in the appliance after you finish the cooking.
 - be careful when you remove or install the accessories.
- Discoloration of the enamel or stainless steel has no effect on the performance of the appliance.
- Use a deep pan for moist cakes. Fruit juices cause stains that can be permanent.
- Always cook with the appliance door closed.
- If the appliance is installed behind a furniture panel (e.g. a door) make sure the door is never closed when the appliance operates. Heat and moisture can build up behind a closed furniture panel and cause subsequent damage to the appliance, the

housing unit or the floor. Do not close the furniture panel until the appliance has cooled down completely after use.

2.4 Care and cleaning

WARNING!

Risk of injury, fire, or damage to the appliance.

- Before maintenance, deactivate the appliance and disconnect the mains plug from the mains socket.
- Make sure the appliance is cold. There is the risk that the glass panels can break.
- Replace immediately the door glass panels when they are damaged. Contact the Authorised Service Centre.
- Be careful when you remove the door from the appliance, the door is heavy.
- Clean regularly the appliance to prevent the deterioration of the surface material.
- Clean the appliance with a moist soft cloth. Use only neutral detergents. Do not use abrasive products, abrasive cleaning pads, solvents or metal objects.
- If you use an oven spray, follow the safety instructions on its packaging.

2.5 Pyrolytic cleaning

WARNING!

Risk of Injury / Fires / Chemical Emissions (Fumes) in Pyrolytic Mode.

- Before carrying out the pyrolytic cleaning and initial preheating remove from the oven cavity:
 - any excess food residues, oil or grease spills / deposits.
 - any removable objects (including shelves, side rails, etc., provided with the appliance) especially any non-stick pots, pans, trays, utensils, etc.
- Read carefully all the instructions for pyrolytic cleaning.
- Keep children away from the appliance while the pyrolytic cleaning operates. The appliance becomes very hot and hot air is released from the front cooling vents.
- Pyrolytic cleaning is a high temperature operation that can release fumes from cooking residues and construction

materials, as such consumers are advised to:

- provide good ventilation during and after the pyrolytic cleaning.
- provide good ventilation during and after the initial preheating.
- Do not spill or apply water on the oven door during and after the pyrolytic cleaning to avoid damaging the glass panels.
- Fumes released from all pyrolytic ovens / cooking residues as described are not harmful to humans, including children, or persons with medical conditions.
- Keep pets away from the appliance during and after the pyrolytic cleaning and initial preheating. Small pets (especially birds and reptiles) can be highly sensitive to temperature changes and emitted fumes.
- Non-stick surfaces on pots, pans, trays, utensils etc., can be damaged by the high temperature pyrolytic cleaning operation of all pyrolytic ovens and can be also a source for low level harmful fumes.

2.6 Steam Cooking

WARNING!

Risk of burns and damage to the appliance.

- Released Steam can cause burns:
 - Do not open the appliance door during the steam cooking operation.
 - Open the appliance door with care after the steam cooking operation.

2.7 Internal lighting

WARNING!

Risk of electric shock.

- Concerning the lamp(s) inside this product and spare part lamps sold separately: These lamps are intended to withstand extreme physical conditions in household appliances, such as temperature, vibration, humidity, or are intended to signal information about the operational status of the appliance. They are not intended to be used in other applications and are not suitable for household room illumination.

- This product contains a light source of energy efficiency class G.
- Use only lamps with the same specifications.

2.8 Service

- To repair the appliance contact the Authorised Service Centre.
- Use original spare parts only.

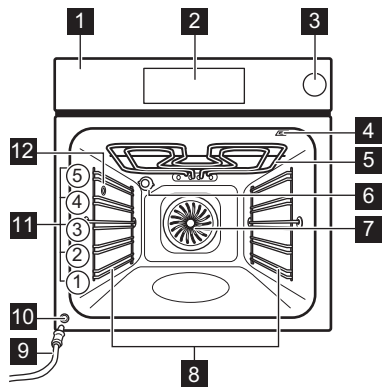
2.9 Disposal


WARNING!
 Risk of injury or suffocation.

- Contact your municipal authority for information on how to dispose of the appliance.
- Disconnect the appliance from the mains supply.
- Cut off the mains electrical cable close to the appliance and dispose of it.

3. PRODUCT DESCRIPTION

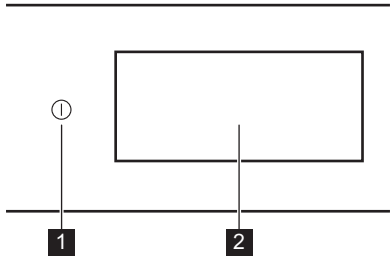
3.1 General overview



- 1 Control panel
- 2 Display
- 3 Water tank
- 4 Socket for the food sensor
- 5 Heating element
- 6 Lamp
- 7 Fan
- 8 Shelf support, removable
- 9 Draining pipe
- 10 Water outlet valve
- 11 Shelf positions
- 12 Steam outlet

4. CONTROL PANEL

4.1 Control panel overview



1	ON / OFF	Press and hold to turn the appliance on and off.
2	Display	Shows the current settings of the appliance.

The control panel provides access to various cooking functions and dishes. It also displays the information about its current operating status.

4.2 Display

The display is fully interactive, scrollable and divided into defined sections. You can swipe across the screen to navigate left or right.

	To confirm the selection / setting.
	To navigate to the next or previous level in the menu.
	To access and adjust additional settings.
	To save current settings in: Favourites.
	To delete current settings in: Favourites.
	To turn the lamp on and off.
	To turn the options on and off.
	The appliance is locked.
	Sound Alarm function is activated.

	Sound Alarm and stop cooking function is activated.
	Pop up message only is activated.
	Delayed start function is activated.
	To close the pop-up message or cancel the setting.
	Wi-Fi connection is turned on.
	Wi-Fi connection is turned off.
	Remote Operation is turned on.
	Water tank is empty.
	Water tank is half full.
	Water tank is full.
	Function with energy saving mode.

5. BEFORE FIRST USE



WARNING!

Refer to Safety chapters.

5.1 First connection

The display shows welcome message after the first connection. You can choose between starting or skipping the onboarding process. The settings can be revisited and modified whenever it is necessary.

Adjust the settings: Language, Time of Day, Wireless connection.

5.2 Wireless connection

The appliance enables Wi-Fi network connection and mobile device linking. You can receive notifications, control and monitor your appliance from your mobile device.

To connect the appliance you need:

- Wireless network with the Internet connection.
- Mobile device connected to the same wireless network.

1. To download the app scan the QR code located on the back cover of user manual. You can also download the app directly from the app store.
2. Follow the app onboarding instructions.
3. Turn on the appliance.
4. Press  and swipe to the left to enter menu. Select: Settings / Connections.
5. Press  to turn on or off: Wi-Fi.
The appliance wireless module starts within 90 sec.

Frequency	2.4 GHz WLAN : 2400 - 2483.5 MHz
	Bluetooth : 2400 - 2483.5 MHz
Max Power	2.4 GHz WLAN : EIRP < 20 dBm (100 mW)
	Bluetooth : EIRP < 20 dBm (100 mW)
Protocol	2.4 GHz WLAN : IEEE 802.11bgn

5.3 Software licences

The software in this product contains components that are based on free and open source software. Electrolux acknowledges the contributions of the open software and robotics communities to the development project.

To access the source code of these free and open source software components whose license conditions require publishing, and to see their full copyright information and applicable license terms, visit: <http://electrolux.opensourcerepository.com> (folder NIU6).

5.4 Initial preheating and cleaning

Preheat the empty appliance before the first use and contact with food. The appliance can

emit unpleasant smell and smoke. Ventilate the room during preheating.

1. Remove all accessories and removable shelf supports from the appliance.
2. Enter menu and select: Functions.
3. Set the function . Set the maximum temperature. Let the appliance operate for 1 h.
4. Set the function . Set the maximum temperature. Let the appliance operate for 15 min.
5. Turn off the appliance and wait until it is cold.
6. Clean the appliance and the accessories only with a microfibre cloth, warm water and a mild detergent.
7. Put the accessories and removable shelf supports back to their initial position.

6. DAILY USE



WARNING!

Refer to Safety chapters.

6.1 Menu

Press  and swipe to the left to enter menu.

- Dishes
- Functions
- Favourites
- Maintenance
- Settings

6.2 Functions

Submenu includes a list of cooking functions.

The list of functions may vary depending on the software version.

1. Enter menu and select: Functions.
2. Select the heating function.
3. Adjust the settings.
4. Press **START**. You can plug the Food Sensor at any time before or during cooking. Refer to "Using the accessories, Food sensor" chapter.
5.  - press to adjust the settings during cooking.

6. **STOP** - press to turn off the heating function.



Fast Preheat is available only for some heating functions. For more information on preheat options refer to "Daily use" chapter, Settings, Submenu: Preferences.



Top

Intense heat for rapid browning on top.



Bottom

Evenly brown bottom of food. Good for pizza or pie, and finishing cakes or quiches. Pre-heat the oven and use lowest shelf level.



Hot Air

For everyday cooking on multiple levels. Get evenly cooked dishes without mixing flavours. Set a lower temperature than for Top & Bottom.



Top & Bottom

For everyday cooking on a single level. Good for all foods, like casseroles and baked goods.



Hot air & Top

Roast larger meat joints and poultry with bones for tender results and crispy surface.



Hot air, Top & Bottom

This function is ideal for ready meals.



Hot air, Bottom & Steam

Best for baking pizza and other dishes that require more heat from below.



Steam Low

The function is suitable for meat, oven dishes and casseroles. The combination of steam and heat creates a delicate texture and a crispy surface.



Heat Save Fan

Save energy by using residual heat to cook. Best for pastries.



Reheat

This function gently reheats leftovers with steam.



Grill

Evenly grill or brown vegetables or meat. Also good for toasting bread.



Dough Prove

Optimized temperature for fast rising.



Refresh

Bring back a fresh smell and soft inside to day-old bread or baked goods.



Defrost

Gentle defrosting for further preparation.



Stew

Get tender, juicy stews by simmering the ingredients all together.



Roast

Get a crispy outside and tender inside for meat, poultry, or vegetables.



Bread Baking

Use this function to prepare bread and bread rolls with professional-like result in terms of crispiness, colour and crust gloss.



Slow cook

Slow cooking increases the cooking time, but you will get a better cooking result. Before you put the meat in the oven, sear it.



Preserve

Get juicy fruits and vegetables canned at a low temperature. Put the heat resistant canning jars on a baking tray filled with water.



Plate warming

To preheat plates before serving.



Keep Warm

Keep dishes warm to be served. Please note that some dishes may continue to cook and dry out while being kept warm. Cover the dishes if necessary.



Dehydrate

Evenly dry out fruits, herbs, and vegetables at a low temperature. Open the door occasionally during drying to improve the drying result.



The lamp may turn off automatically at a temperature below 80 °C during some heating functions.

6.3 Dishes

Dishes submenu consists of a set of programmes that are designed for dedicated dishes. Each dish in this submenu is provided with a suitable setting. The time and temperature can be adjusted during cooking.

For some of the dishes you can also cook with Food Sensor.

1. Enter menu and select: Dishes.
2. Choose a dish or a food type.
3. Adjust settings according to cooking preferences. Adjust the weight. Option is available for selected dishes. Press **OK**.
4. Place the food inside the appliance according to the instructions available on the screen.
5. Press **START**.

When the function ends, check if the food is ready. Extend the cooking time, if needed.

6.4 Favourites



This functionality is available for selected models only.

You can save up to 20 of your favourite settings, such as heating function, dish or cleaning function.

To save the setting select the preferred setting and press .

Select: Favourites

1. Enter menu and press: Favourites to check the saved settings.
2. Select one of the saved settings.
3. Press **START** to start cooking.

Delete: Favourites

1. Enter menu and press: Favourites to check the saved settings.
2. Press:  to delete the saved settings.

6.5 Maintenance

Submenu includes a list of cleaning programmes.

Pyrolytic cleaning	This programme burns off residual dirt in the appliance. You can choose from different cleaning levels. Refer to "Care and Cleaning" chapter.
--------------------	---

6.6 Settings

This submenu includes a list of settings.

Submenu: Setup

Language	To set the appliance language.
Time of Day	To set the current time.
Display Brightness	To set the display brightness.
Key Tones	To turn the tone of the touch fields on and off. It is not possible to mute the tones for  .
Buzzer Volume	To set the volume of key tones and signals.
Temperature unit	To show the current temperature unit.

Submenu: Service

Demo Mode	Activation / deactivation code: 2468
Software Version	Information about software version.
Reset All Settings	Restores factory settings.

Submenu: Preferences

Light	Turns the lamp on and off.
Child Lock	Prevents accidental activation of the appliance.
Preheat/HeatUp	None - conventional way of preheating the appliance. It is set as default and available for all cooking functions. The preference can be changed to another preheat type.
	Eco - preheating the appliance with less energy consumption. It is available for all cooking functions.
	Fast - shortens the heat up time. It is available for some of the functions only.
Cleaning Reminder	Reminds you when to clean the appliance.
Standby Screen Personalisation	To customize the screen features and shortcuts.

Submenu: Connections

Connect To Wi-Fi	To connect the appliance with the wireless network.
Wi-Fi	To enable and disable: Wi-Fi.
Network	To check network status and the signal power of: Wi-Fi.
Forget Network	To disable current network from auto connection with the appliance.
Remote Operation	To start remote operation automatically after pressing START . Option visible only after you turn on: Wi-Fi.

6.7 Steam heating functions

The functions:  Steam Low,  Hot air, Bottom & Steam allow you to use heat and steam to keep meals crispy and juicy.

1. Enter the menu and select: Functions.
2. Set the steam heating function. The display shows available settings.
3. Set the temperature and the steam level, if available.
4. Press **START** and follow the instruction on the display.

5. Press the cover of the water tank to open it.
6. Fill the water tank with cold water to the maximum level (around 900 ml) until the signal sounds or the display shows the message. Do not fill the water tank over its maximum capacity. There is a risk of water leakage, overflow and furniture damage.

⚠ WARNING!

Use only cold tap water. Do not use demineralised or distilled water. Do not pour flammable or alcoholic liquids into the water tank.

7. Push the water tank to its initial position. When the appliance reaches the set temperature, the signal sounds.
8. When the water tank runs out of water, the signal sounds. Refill the water tank.
9. Turn off the appliance.
10. Empty the water tank.
11. After cooking, carefully open the oven door. Residual water can condensate in the oven interior. Wait for at least 60 min after each use to prevent hot water from exiting the water outlet valve.

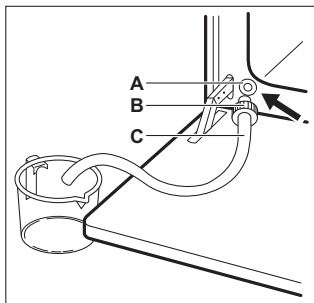
⚠ WARNING!

The appliance is hot. There is a risk of burns. Be careful while emptying the water tank.

6.8 Emptying water tank

Empty the water tank after each steam cooking to prevent limestone residue.

1. Turn off the appliance. Leave the oven door open and wait until the appliance is cold.
2. Connect the draining pipe **C** to the outlet valve **A** through the connector **B**.



3. Keep the end of the pipe below the level of **A** and push **B** repeatedly to collect remaining water.
4. Detach **C** and **B** and dry the oven interior with a soft sponge.



Do not use the drained water to fill the water tank again.

6.9 Notes on: Heat Save Fan

This function was used to comply with the energy efficiency class and ecodesign requirements (according to EU 65/2014 and EU 66/2014). Tests according to: IEC/EN 60350-1.

The oven door should be closed during cooking so that the function is not interrupted and the oven operates with the highest energy efficiency possible.

When you use this function the lamp automatically turns off after 30 sec.

For the cooking instructions refer to "Hints and tips" chapter, Heat Save Fan. For general energy saving recommendations refer to "Energy Efficiency" chapter, Energy saving tips.

7. ADDITIONAL FUNCTIONS

7.1 Child Lock

This function prevents accidental operation of the appliance. It can be activated at any time.

1. Enter menu.

2. Select: Settings / Preferences / Child Lock.

Child Lock is activated. To enable the use of the appliance, press the code letters in an alphabetical order.

7.2 Automatic switch-off

For safety reasons, if the heating function is active and no settings are changed, the appliance will turn off automatically after a certain period of time.

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

 (°C)	 (h)
250 - maximum	3

If you intend to run a heating function for a duration exceeding the automatic switch-off time, set the cooking time. Refer to the 'Clock functions' chapter.

7.3 Cooling fan

When the appliance operates, the cooling fan turns on automatically to keep the surfaces of the appliance cool. If you turn off the appliance, the cooling fan can continue to operate until the appliance cools down.

8. CLOCK FUNCTIONS

8.1 Clock functions description

Function	Description
Timer	To set the cooking duration. Maximum is 23 h 59 min. To set what happens when the time is up select preferred: End Action. Timer can be used independently, even when the oven is not running.
End Action	 Sound Alarm When the time is up the signal sounds. This function can be set at any time, even when the appliance is turned off.  Sound Alarm and stop cooking When the time is up the signal sounds and the heating function turns off.  Pop up message only When the time is up the message appears on the display. This function has no effect on the operation of the appliance.
Delayed start	To postpone the start and / or end of cooking.
Time Extension	To extend the cooking time.

Function	Description
Uptimer	To show how long the appliance operates. Maximum is 23 h 59 min. It starts automatically when an oven process is started and stops when the process is finished. It is visible on the main screen in case where no other timer is set. This function has no effect on the operation of the appliance.

8.2 Timer

- 1. Choose the heating function and set the temperature.
- 2. Press: Timer.
- 3. Set the duration. You can select the preferred end action by pressing one of the symbols.
- 4. Press OK to confirm and return to the main screen.

8.3 Delayed start

- 1. Choose the heating function and adjust the settings.
- 2. Press ***.
- 3. Press: Delayed start.
- 4. Scroll to set desired start time and press OK.
- 5. You can now set desired End time or press OK to skip this step.

6. Press **OK** to return to the main screen.

8.4 Time of Day

1. Turn on the appliance.
2. Press: **Settings / Setup / Time of Day**.
3. Set the time.
4. Press **OK**.

8.5 Changing timer settings

You can change the set time during cooking at any time.

1. Press **^ / Timer**.
2. Set new timer value. Press **OK**.

9. USING THE ACCESSORIES

WARNING!

Refer to Safety chapters.

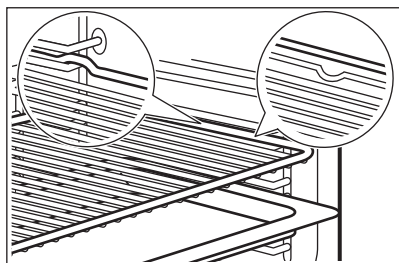
9.1 Inserting accessories

Accessories available depending on model. Scan the QR code to check how to use accessories supplied with your appliance. You can order optional accessories separately. For more information, please contact your local supplier.



A small indentation at the top increases safety and provides tilt protection. The indentations are also anti-tip devices. The rim around the shelf prevents cookware from slipping off the shelf.

Insert the accessory (wire shelf / tray) between the guide bars of the shelf support. Make sure that the shelf touches the back of the oven interior and the feet point down.



If your tray has a slope, position it towards the back of the oven interior.

If there is an inscription on the accessory, make sure it is facing you.

If you are using a tray with holes place the tray / pan underneath, to collect dripping liquids.

9.2 Food Sensor

It measures the temperature inside the food.

There are two temperatures to be set:

- **°C** - the temperature inside the appliance. It should be at least 25 °C higher than the food core temperature.
-  - the food core temperature.

Recommendations:

- Ingredients should be at room temperature.
- Do not use it for liquid dishes.
- During cooking the needle of the food sensor must be fully inserted in the dish.

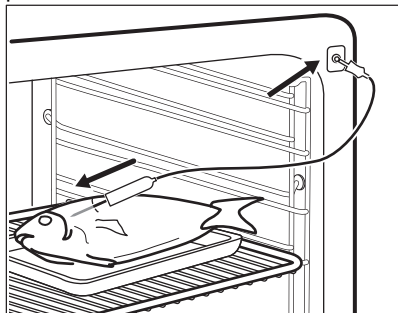
Cooking with: Food Sensor

WARNING!

There is a risk of burns as Food Sensor and shelf supports become hot. Do not touch Food Sensor handle with bare hands. Always use oven gloves.

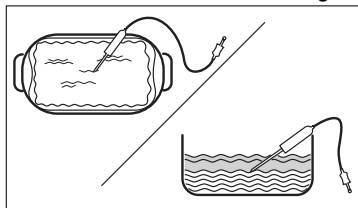
1. Select a heating function from the menu: Functions or a dish from the menu: Dishes.
2. Set the oven temperature and cooking time, if needed.
3. Press **OK**.
4. Press **START**.
5. Insert Food Sensor inside the dish:
Meat, poultry and fish

Insert the entire needle of the Food Sensor into the meat or fish at its thickest part.



Casserole

Insert the tip of Food Sensor exactly in the centre of the casserole. Food Sensor should be stabilized in one place during cooking. Use a solid ingredient to achieve that. Use the rim of the baking dish to support the silicone handle of Food Sensor. The tip of Food Sensor should not touch the bottom of a baking dish.



6. Plug Food Sensor into the socket located inside the appliance. Refer to "Product description" chapter.

The display shows the symbol and the current temperature of Food Sensor.

7. $\wedge$ - press to adjust the settings.
8. Select Food Sensor card to set the core temperature of the sensor or set up the preferred option:
 - Sound Alarm - when food reaches the core temperature, the signal sounds.
 - Sound Alarm and stop cooking - when food reaches the core temperature, the signal sounds and the cooking stops.
 - Pop up message only - when food reaches the core temperature, the message appears on the display.

9. Press OK.

10. When the food reaches the set temperature, the signal sounds. Check if the food is ready. Extend the cooking time, if needed.

11. STOP - press to turn off the heating function.

12. Remove Food Sensor plug from the socket and remove the dish from the appliance.

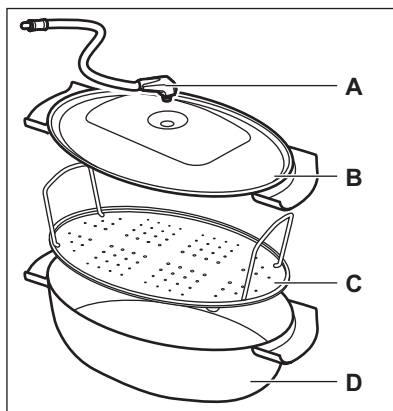
9.3 Steam pot for steam cooking



The steam pot is not supplied with the appliance. For more information, contact your local supplier.

Steam pot consists of:

- A. Injector tube - for steam cooking,
- B. Lid,
- C. Steel grill,
- D. Glass bowl.



Do not:

- put the hot steam pot on cold / wet surfaces.
- pour cold liquids into the steam pot when it is hot.
- use the steam pot on a hot cooking surface.
- clean the steam pot with abrasives, scourers and powders.

9.4 Steam cooking in the steam pot

1. Put the food onto the steel grill in the steam pot and cover it with the lid.

- Put the injector tube into the hole in the lid.
- Put the steam pot onto the second shelf position from the bottom.
- Connect the injector tube to the steam inlet. Refer to "Product Description" chapter.
- Set the appliance for the steam cooking function.

10. HINTS AND TIPS

10.1 Cooking recommendations

The temperature and cooking times in the tables are for guidance only. They depend on the recipes, quality and quantity of the ingredients used.

Your appliance may bake or roast differently than your previous appliance. The hints below show recommended settings for temperature, cooking time and shelf position for specific types of the food.

Count the shelf positions from the bottom of the oven floor.

If you cannot find the settings for a specific recipe, look for a similar one.

For energy saving tips refer to "Energy efficiency" chapter.

Symbols used in the tables:

	Food type
	Heating function
	Temperature

	Accessory
	Shelf position
	Cooking time (min)

10.2 Heat Save Fan - recommended accessories

Use dark and non-reflective tins and containers. They have better heat absorption than light colour and reflective dishes.

- Pizza pan** - dark, non-reflective, diameter 28cm
- Baking dish** - dark, non-reflective, diameter 26cm
- Ramekins** - ceramic, diameter 8cm, height 5 cm
- Flan base tin** - dark, non-reflective, diameter 28cm

10.3 Heat Save Fan

For the best results follow suggestions listed in the table below.

		°C		
Sweet rolls, 16 pieces	baking tray or dripping pan	180	2	20 - 30
Rolls, 9 pieces	baking tray or dripping pan	180	2	30 - 40
Pizza, frozen, 0.35 kg	wire shelf	220	2	10 - 15
Swiss Roll	baking tray or dripping pan	170	2	25 - 35
Brownie	baking tray or dripping pan	175	3	25 - 30
Soufflè, 6 pieces	ceramic ramekins on wire shelf	200	3	25 - 30
Sponge flan base	flan base tin on wire shelf	180	2	15 - 25

		°C		
Victoria sandwich	baking dish on wire shelf	170	2	40 - 50
Poached fish, 0.3 kg	baking tray or dripping pan	180	3	20 - 25
Whole fish, 0.2 kg	baking tray or dripping pan	180	3	25 - 35
Fish fillet, 0.3 kg	pizza pan on wire shelf	180	3	25 - 30
Poached meat, 0.25 kg	baking tray or dripping pan	200	3	35 - 45
Shashlik, 0.5 kg	baking tray or dripping pan	200	3	25 - 30
Cookies, 16 pieces	baking tray or dripping pan	180	2	20 - 30
Macaroons, 24 pieces	baking tray or dripping pan	180	2	25 - 35
Muffins, 12 pieces	baking tray or dripping pan	170	2	30 - 40
Savory pastry, 20 pieces	baking tray or dripping pan	180	2	25 - 30
Short crust biscuits, 20 pieces	baking tray or dripping pan	150	2	25 - 35
Tartlets, 8 pieces	baking tray or dripping pan	170	2	20 - 30
Vegetables, poached, 0.4 kg	baking tray or dripping pan	180	3	35 - 45
Vegetarian omelette	pizza pan on wire shelf	200	3	25 - 30
Mediterranean vegetables, 0.7 kg	baking tray or dripping pan	180	4	25 - 30

10.4 Information for test institutes

Tests according to IEC 60350-1.

				°C	
Small cakes, 20 per tray	Standard Cooking	Baking tray	3	170	20 - 35
Small cakes, 20 per tray	True Fan Cooking	Baking tray	3	150 - 160	20 - 35
Small cakes, 20 per tray	True Fan Cooking	Baking tray	2 and 4	150 - 160	20 - 35
Apple pie, 2 tins Ø20 cm	Standard Cooking	Wire shelf	2	180	70 - 90
Apple pie, 2 tins Ø20 cm	True Fan Cooking	Wire shelf	2	160	70 - 90
Fatless sponge cake, cake mould Ø26 cm ¹⁾	Standard Cooking	Wire shelf	2	170	40 - 50
Fatless sponge cake, cake mould Ø26 cm ¹⁾	True Fan Cooking	Wire shelf	2	160	40 - 50
Fatless sponge cake, cake mould Ø26 cm ¹⁾	True Fan Cooking	Wire shelf	2 and 4	160	40 - 60

					
Short bread	True Fan Cooking	Baking tray	3	140 - 150	20 - 40
Short bread	True Fan Cooking	Baking tray	2 and 4	140 - 150	25 - 45
Short bread	Standard Cooking	Baking tray	3	140 - 150	25 - 45
Toast ¹⁾	Grill	Wire shelf	4	max.	1 - 5

¹⁾ Preheat the appliance for 10 minutes.

11. CARE AND CLEANING

WARNING!

Refer to Safety chapters.

11.1 Notes on cleaning

Cleaning Agents

- Clean the front of the appliance only with a microfibre cloth with warm water and a mild detergent.
- Use a cleaning solution to clean metal surfaces.
- Clean stains with a mild detergent.

Everyday Use

- Clean the interior of the appliance after each use. Fat accumulation or other residue may cause fire.
- Moisture can condense in the appliance or on the door glass panels. To decrease the condensation, let the appliance work for 10 minutes before cooking. Do not store food in the appliance for longer than 20 minutes. Dry the interior of the appliance only with a microfibre cloth after each use.

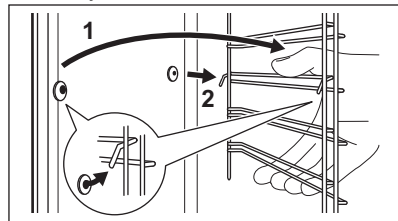
Accessories

- Clean all accessories after each use and let them dry. Use only a microfibre cloth with warm water and a mild detergent. Do not clean the accessories in a dishwasher.
- Do not clean the non-stick accessories using abrasive cleaner or sharp-edged objects.

11.2 Removing the shelf supports

Remove the shelf supports to clean the appliance.

1. Turn off the appliance and wait until it is cold.
2. Pull the front of the shelf support away from the side wall.
3. Pull the rear end of the shelf support away from the side wall and remove it.



4. Install the shelf supports in the opposite sequence.

If the telescopic runners are supplied, its retaining pins must point to the front.

11.3 Pyrolytic cleaning

This programme burns off residual dirt in the appliance. When the cleaning cycle ends and the appliance cools down, wipe away the ash. Use it whenever your appliance needs a deep cleaning.

WARNING!

There is a risk of burns.

CAUTION!

If a hob is installed above the oven or if there are other appliances installed in the same cabinet, do not use them at the same time as this function. It can cause damage to the oven.

Do not start the function if you did not fully close the oven door.

1. Make sure the appliance is cold.
2. Remove all accessories.
3. Clean the oven floor and the inner door glass to remove any remaining food particles. Use warm water, a soft cloth and a mild detergent.
4. Press: Maintenance / Pyrolytic cleaning.
5. Select the cleaning mode and press START . Follow the instruction on the display.

Option	Duration
Pyrolytic cleaning, quick	1 h
Pyrolytic cleaning, normal	1 h 30 min
Pyrolytic cleaning, intense	2 h 30 min

When the cleaning starts, the oven door is locked. The cooling fan works at a higher speed.

6. The signal sounds when the cleaning ends.
7. When the appliance is cold, clean the oven floor with a wet soft cloth.



When this function works, the lamp is off.

11.4 Cleaning the water tank

1. Turn off the appliance.
2. Pour water into the water tank: 650 ml. Add lactic acid: 250 ml. Wait for 60 min.
3. Empty the water tank. Refer to Daily use, Emptying water tank.
4. Rinse the water tank and clean the remaining limestone residue with a soft cloth.
5. Clean the drain pipe with warm water and a mild detergent.

Contact your water supplier to check the water hardness level.

Water classification:	Clean the water tank every:
soft	120 h - 16 months
moderately hard	90 h - 12 months

Water classification: Clean the water tank every:

hard	60 h - 8 months
very hard	30 h - 4 months

11.5 Cleaning Reminder

When the reminder appears, cleaning is recommended.

Use the function: Pyrolytic cleaning.

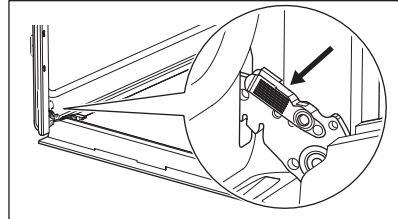
11.6 Removing and installing door

You can remove the oven door and the internal glass panels to clean them. Read the whole "Removing and installing door" instruction before you remove the glass panels.

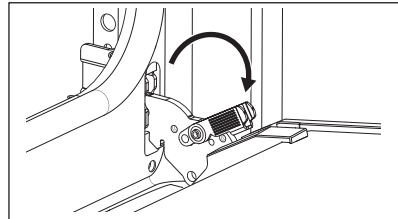
! CAUTION!

Do not use the appliance without the glass panels.

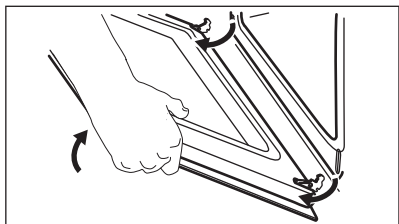
1. Open the door fully and hold both hinges.



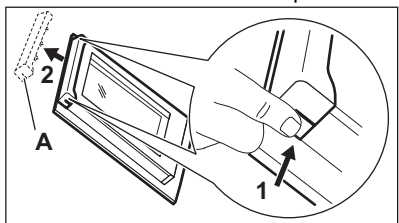
2. Lift and pull the latches until they click.



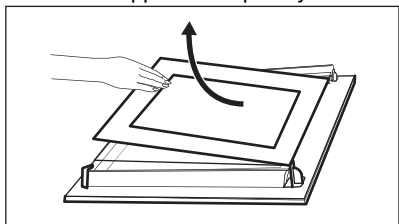
3. Close the oven door halfway to the first opening position. Then lift and pull to remove the door from its seat.



4. Put the door on a soft cloth on a stable surface.
5. Hold the door trim **A** on the top edge of the door at the two sides and push inwards to release the clip seal.



6. Pull the door trim to the front to remove it.
7. Hold the door glass panels on their top edge one by one and pull them up out of the guide. Make sure the glass slides out of the supports completely.



8. Clean the glass panels with water and soap. Dry the glass panels carefully. Do not clean the glass panels in the dishwasher.
9. After cleaning, install the glass panels and the oven door. Make sure that you put the glass panels back in the correct sequence. Check for the symbol / printing on the side of the glass panel. If the door is installed correctly, you will hear a click when closing the latches.

The printing zone must face the inner side of the door (facing the oven interior).

11.7 Replacing the lamp

WARNING!

Risk of electric shock.
The lamp can be hot.

1. Turn off the appliance and wait until it is cold.
2. Disconnect the appliance from the mains.
3. Place the cloth on the oven floor.

CAUTION!

Always hold the halogen lamp with a cloth to prevent grease residue from burning on the lamp.

Back lamp

1. Turn the glass cover to remove it.
2. Clean the glass cover.
3. Replace the lamp with a suitable 300 °C heat-resistant lamp.
4. Install the glass cover.

12. TROUBLESHOOTING

WARNING!

Refer to Safety chapters.

12.1 What to do if...

Problem description	Cause and remedy
You cannot activate or operate the appliance.	The appliance is not connected to an electrical supply or it is connected incorrectly.

Problem description	Cause and remedy
The appliance does not heat up.	The clock is not set. To set the clock refer to "Clock functions" chapter.
	The door is not closed correctly.
	The fuse is blown. Make sure the fuse is the cause of the problem. If the problem recurs, contact a qualified electrician.
	Child Lock is activated.
The lamp is turned off.	The lamp is burnt out. Replace the lamp. For details refer to "Care and Cleaning" chapter.
There is water in the appliance cavity.	The water tank was filled with too much water.
The steam cooking does not work.	There is lime residue in the steam inlet opening.
	There is no water in the water tank.
It takes more than 3 min to empty the water tank or the water leaks from the steam inlet opening.	There is lime residue in the steam inlet opening. Clean the water tank.
 Power cut always stops cleaning. Repeat cleaning if it's interrupted by power failure.	
Trouble with wireless network signal.	Check if your mobile device is connected to the wireless network. Check your wireless network and router. Restart the router.
New router installed or router configuration changed.	To configure appliance and mobile device again, refer to "Before first use" chapter, Wireless connection.
The wireless network signal is weak.	Move router as close to the appliance as possible.
The wireless signal is disrupted by microwave oven placed near the appliance.	Turn off the microwave oven. Avoid using microwave oven and the Remote operation of the appliance at the same time. Microwaves disrupt WiFi signal.

12.2 Error codes

When the software error occurs, the display shows error message. You will find the list of problems in the table below.

Code and description	Remedy
F102 - the door is not fully closed or the door lock is broken. 1)	Close the door. Turn the appliance off and on.
F111 - Food Sensor is not correctly inserted into the socket.	Fully plug Food Sensor into the socket.
F240, F239 - the touch fields on the display do not work properly.	Clean the surface of the display. Make sure there is no dirt on the touch fields.
F908 - the appliance system cannot connect with the control panel.	Turn the appliance off and on.

Code and description	Remedy
F602, F603 - Wi-Fi is not available. 1)2)	Turn the appliance off and on.

1) When the following error message continues to appear on the display, it means a faulty subsystem may have been disabled. In such a case contact your dealer or an Authorized Service Centre.

2) If one of these errors occurs, the rest of the appliance functions will continue to work as usual.

12.3 Service data

If you cannot find a solution to the problem yourself, contact your dealer or an Authorised Service Centre.

The necessary data for the service centre is on the rating plate. The rating plate is located on the front frame of the appliance. It is visible when you open the door. Do not remove the rating plate from the appliance.

We recommend that you write the data here:

Model (MOD.):

Product number (PNC):

Serial number (S.N.):

13. ENERGY EFFICIENCY

13.1 Product Information Sheet and Product Information according to EU Energy Labelling and Ecodesign Regulations

Supplier's name	Electrolux
Model identification	OOP1140NT 949494914
Energy Efficiency Index	61.2
Energy efficiency class	A++
Energy consumption with a standard load, conventional mode	0.93 kWh/cycle
Energy consumption with a standard load, fan-forced mode	0.52 kWh/cycle
Number of cavities	1
Heat source	Electricity
Volume	72 l
Type of oven	Built-In Oven
Mass	34.4 kg

IEC/EN 60350-1 - Household electric cooking appliances - Part 1: Ranges, ovens, steam ovens and grills - Methods for measuring performance.

13.2 Product Information for power consumption and maximum time to reach applicable low power mode

Power consumption in standby	0.8 W
------------------------------	-------

Power consumption in network standby	2.0 W
Maximum time needed for the equipment to automatically reach the applicable low power mode	20 min

For guidance on how to activate and deactivate the wireless network connection, refer to "Before first use" chapter.

13.3 Energy saving tips

Following tips below will help you save energy when using your appliance.

Make sure that the appliance door is closed when the appliance operates. Do not open the appliance door too often during cooking. Keep the door gasket clean and make sure it is well fixed in its position.

Use metal cookware and dark, non-reflective tins and containers to improve energy saving.

Do not preheat the appliance before cooking unless specifically recommended.

Keep breaks between baking as short as possible when you prepare a few dishes at one time.

Cooking with fan

When possible, use the cooking functions with fan to save energy.

Residual heat

When the cooking duration is longer than 30 min, reduce the appliance temperature to minimum 3 - 10 min before the end of

cooking. The residual heat inside the appliance will continue to cook.

Use the residual heat to keep the food warm or warm up other dishes.

When you turn off the appliance, the display shows the residual heat or temperature.

If a programme with Timer is activated and the cooking time is longer than 30 min, the heating elements automatically turn off earlier in some appliance functions.

Keep food warm

Choose the lowest possible temperature setting to use residual heat and keep the food warm. The residual heat indicator or temperature appears on the display.

Cooking with the lamp off

Turn off the lamp during cooking. Turn it on only when you need it.

Heat Save Fan

Function designed to save energy during cooking.

When you use this function the lamp automatically turns off after 30 sec. You may turn on the lamp again but this action will reduce the expected energy savings.

14. ENVIRONMENTAL CONCERNS

Recycle materials with the symbol . Put the packaging in relevant containers to recycle it. Help protect the environment and human health by recycling waste of electrical and electronic appliances. Do not dispose of

appliances marked with the symbol  with the household waste. Return the product to your local recycling facility or contact your municipal office.

Velkomin(n) til Electrolux! Þakka þér fyrir að velja heimilistækioð okkar.



Fáðu notkunarleiðbeiningar, bæklinga, bilanaleit, þjónustu- og viðgerðarupplýsingar:
www.electrolux.com/support

Með fyrirvara á breytingum.

EFNISYFIRLIT

1. ÖRYGGISUPPLÝSINGAR.....	25
2. ÖRYGGISLEIÐBEININGAR.....	27
3. VÖRULÝSING.....	30
4. STJÓRNBOÐ.....	31
5. FYRIR FYRSTU NOTKUN.....	31
6. DAGLEG NOTKUN.....	32
7. VIÐBÓTARAÐGERÐIR.....	36
8. KLUKKUAÐGERÐIR.....	37
9. NOTKUN FYLGIHLUTA.....	38
10. ÁBENDINGAR OG GÓÐ RÁÐ.....	40
11. UMHIRÐA OG HREINSUN.....	42
12. BILANALEIT.....	44
13. ORKUNÝTNI.....	46
14. UMHVERFISMÁL.....	47

1. ⚠ ÖRYGGISUPPLÝSINGAR

Fyrir uppsetningu og notkun heimilistækisins skal lesa meðfylgjandi leiðbeiningar vandlega. Framleiðandinn ber ekki ábyrgð á neinum meiðslum eða skemmdum sem leiða af rangri uppsetningu eða notkun. Geymdu alltaf leiðbeiningarnar á öruggum stað þar sem auðvelt er að nálgast þær til síðari notkunar.

1.1 Öryggi barna og viðkvæmra einstaklinga

- Börn, 8 ára og eldri og fólk með minnkaða líkamlega-, skyn- eða andlega getu, eða sem skortir reynslu og þekkingu, mega nota þetta tæki, ef þau eru undir eftirliti eða hafa verið veittar leiðbeiningar varðandi örugga notkun tækisins og ef þau skilja hættuna sem því fylgir. Halda skal börnum yngri

en 8 ára gömlum og fólki með mjög miklar og flóknar fatlanir frá heimilistækinu, nema þau séu undir stöðugu eftirliti.

- Hafa ætti eftirlit með börnum til að tryggja að þau leiki sér ekki með heimilistækið og fartæki með smáforritinu.
- Haltu öllum umbúðum frá börnum og fargaðu þeim á viðeigandi hátt.
- VIÐVÖRUN: Heimilistækið og aðgengilegir hlutar þess hitna meðan á notkun stendur. Haltu börnum og gæludýrum fjarri heimilistækinu þegar það er í notkun og þegar það kólnar.
- Ef heimilistækið er með barnalæsingu ætti hún að vera virkjuð.
- Börn eiga ekki að hreinsa eða framkvæma notandaviðhald á heimilistækinu án eftirlits.

1.2 Almennt öryggi

- Þetta heimilistæki er eingöngu ætlað til matreiðslu.
- Þetta heimilistæki er hannað til notkunar innanhúss á heimilum.
- Þetta heimilistæki má nota á skrifstofum, í herbergjum hótela, herbergjum gestahúsa, bændagistingum og öðrum sambærilegum gistirýmum þar sem notkun er ekki meiri en almenn (meðal) heimilisnotkun.
- Einungis til þess hæfur aðili má setja upp þetta heimilistæki og skipta um snúruna.
- Ekki má nota heimilistækið fyrr en innbyggða virkið hefur verið uppsett.
- Aftengdu heimilistækið frá rafmagns- og vatnsinntaki áður en hvers kyns viðhaldsvinna fer fram.
- Ef rafmagnssnúra er skemmd verður framleiðandi, viðurkennd þjónustumiðstöð, eða álíka hæfur aðili að skipta um hana til að forðast hættu vegna rafmagns.
- VIÐVÖRUN: Tryggðu að slökkt sé á heimilistækinu áður en þú skiptir um ljósið til að forðast möguleika á raflosti.
- VIÐVÖRUN: Heimilistækið og aðgengilegir hlutar þess hitna meðan á notkun stendur. Gæta ætti varúðar þegar

hitunarelementin eru snert eða yfirborð holrýmis heimilistækisins.

- Notaðu alltaf hanska við að taka úr og setja í aukahluti eða eldföst matarilát.
- Notaðu aðeins þann matarmæli (kjöthitamæli) sem ráðlagður er fyrir þetta heimilistæki.
- Til þess að taka hillustuðninginn úr skal fyrst toga í framhluta hillustuðningsins og síðan afturhluta hans frá hliðarveggjunum. Komdu hilluberunum fyrir í öfugri röð.
- Notaðu ekki gufuhreinsibúnað til að hreinsa heimilistækið.
- Notaðu ekki sterk tærandi hreinsiefni eða beittar málmsköfur til að hreinsa glerhurðina þar sem slíkt getur rispað yfirborðið, sem getur aftur leitt til þess að glerið brotnar.
- Fyrir hitahreinsun skaltu fjarlægja alla aukahluti og allt sem er inni í rými heimilistækisins.

2. ÖRYGGISLEIÐBEININGAR

2.1 Upsetning

ADVÖRUN!

Einungis til þess hæfur aðili má setja upp þetta heimilistæki.

- Fjarlægðu allar umbúðir.
- Ekki setja upp eða nota skemmt heimilistæki.
- Fylgdu uppsetningarleiðbeiningunum sem eru á vefsíðu okkar.
- Alltaf skal sýna aðgát þegar heimilistækið er fært vegna þess að það er þungt. Notaðu alltaf öryggishanska og lokaðan skóbúnað.
- Dragðu heimilistækið ekki á handfanginu.
- Settu heimilistækið upp á öruggum og hentugum stað sem uppfyllir uppsetningarkröfur.
- Haltu lágmarksfjarlægð frá öðrum heimilistækjum og einingum.
- Áður en þú setur upp ofninn skaltu athuga hvort hurðin opnast án heftingar.
- Heimilistækið er útbúið rafstýrðu kælikerfi. Það þarf rafstraum til að geta gengið.

2.2 Rafmagnstenging

ADVÖRUN!

Hætta á eldi og raflosti.

- Allar rafmagnstengingar skulu framkvæmdar af viðurkenndum rafvirkja.
- Heimilistækið verður að vera jarðtengt.
- Gakktu úr skugga um að færibreyturnar á merkiplötunni séu samhæfar við rafmagnsflokkun aðalæðar aflgjafa.
- Notaðu alltaf rétt ísetta innstungu sem ekki veldur raflosti.
- Notaðu ekki fjöltengi eða framlengingarsnúrur.
- Gakktu úr skugga um að rafmagnsklóin og snúran verði ekki fyrir skemmdum. Ef skipta þarf um rafmagnssnúru verður viðurkennd þjónustumiðstöð okkar að sjá um það.
- Ekki láta rafmagnssnúrnar snerta eða koma nálægt hurð heimilistækisins, eða skotið undir heimilistækinu, sérstaklega þegar það er í gangi eða hurðin er heit.

- Vörn lifandi og einangraðra hluta gegn raflosti verður að vera fest þannig að ekki sé hægt að fjarlægja hana án verkfæra.
- Aðeins skal tengja rafmagnsklóna við rafmagnsinnstunguna í lok uppsetningarinnar. Gakktu úr skugga um að rafmagnsklónin sé aðgengileg eftir uppsetningu.
- Ef rafmagnsinnstungan er laus, skal ekki tengja rafmagnsklóna.
- Ekki toga í snúruna til að taka tækið úr sambandi. Taktu alltaf um klóna.
- Notaðu aðeins réttan einangrunarbúnað: Línuvarnarstraumloka, öryggi (öryggi með skrufgangi fjarlægð úr höldunni), lekaliða og spólurofa.
- Rafmagnsuppsetningin verður að vera með einangrunarbúnað sem leyfir þér að aftengja tækið frá stofnæð á öllum pólum. Einangrunarbúnaðurinn verður að hafa að lágmarki 3 mm snertiopnunarvidd.
- Lokaðu alveg hurð heimilistækisins áður en þú tengir rafmagnsklóna við innstunguna.
- Þessu tæki fylgja rafmagnskló og -snúra.

Tegundir kapla sem hægt er að nota fyrir uppsetningu eða endurnýjun í Evrópu:

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

Fyrir þann hluta vírsins vísast til heildarorkunnar á upplýsingaspjaldinu. Þú getur einnig vísað til töflunnar:

Heildarafl (W)	Hluti vírsins (mm²)
hámark 1380	3x0.75
hámark 2300	3x1
hámark 3680	3x1.5

Jarðtengingin (grænn / gulur vír) verður að vera 2 cm lengri en brúni fasavírin og blái hlutlausí vírin.

2.3 Notkun


ÆDVÖRUN!

Hætta á meiðslum, bruna og raflosti eða sprengingu.

- Breytið ekki eiginleikum heimilistækisins.

- Gangið úr skugga um að loftræstiop séu ekki stífluð.
- Látið heimilistækið ekki vera án eftirlits á meðan það er í gangi.
- Slökkvið á heimilistækinu eftir hverja notkun.
- Farið varlega þegar hurð heimilistækisins er opnuð á meðan það er í gangi. Heitt loft getur losnað út.
- Notið ekki heimilistækið með blautar hendur eða þegar það er í snertingu við vatn.
- Beitið ekki þrýstingi á opna hurð.
- Notið ekki heimilistækið sem vinnusvæði eða geymslusvæði.
- Opnið hurð heimilistækisins varlega. Notkun efna sem innihalda áfengi getur valdið blöndu af áfengi og lofti.
- Láttu ekki neista eða opinn eld komast í snertingu við heimilistækið þegar þú opnar hurðina.
- Notaðu alltaf gler og krukkur sem eru með niðursuðusamþykki.
- Setjið ekki eldfim efni eða hluti bleytta með eldfimum efnum í, nálægt, eða á heimilistækið.
- Deildu ekki Wi-Fi aðgangsorðinu þínu.


ÆDVÖRUN!

Hætta á eldi og skemmdum á heimilistækinu.

- Til að koma í veg fyrir skemmdir eða aflitun á gljáhúðinni:
 - setjið ekki ofnáhöld eða aðra hluti beint á botn heimilistækisins.
 - setjið ekki álpappír beint á botn heimilistækisins.
 - setjið ekki vatn beint inn í heitt heimilistækið.
 - látið ekki raka rétti og rök matvæli vera inni í heimilistækinu eftir að matreiðslu er lokið.
 - farið varlega þegar aukahlutir eru fjarlægðir eða settir upp.
- Aflitun á glerungnum eða ryðfríu stáli hefur engin áhrif á getu eða frammistöðu heimilistækisins.
- Notið djúpa skúffu fyrir rakar kökur. Ávaxtasafi veldur blettum sem geta verið varanlegir.
- Alltaf skal elda með hurð heimilistækisins lokaða.

- Ef heimilistækið er uppsett bak við innréttingarplötu (t.d. hurð) þá þarf að ganga úr skugga um að hurðin sé aldrei lokað þegar tækið er í notkun. Hiti og raki geta safnast upp bak við lokaða innréttingarplötu og leitt til skemmda á tækinu, ytra byrði tækisins eða gólfi. Því skal ekki loka innréttingarplötunni fyrr en tækið hefur náð að kólna að fullu eftir notkun.

2.4 Umhirða og hreinsun

AÐVÖRUN!

Hætta á meiðslum, eldsvoða eða skemmdum á heimilistækinu.

- Áður en viðhald fer fram skal slökkva á heimilistækinu og aftengja rafmagnsklóna frá rafmagnsinnstungunni.
- Gakktu úr skugga um að heimilistækið sé kalt. Hætta er á því að glerplöturnar brotni.
- Skiptið umsvifalaust um glerplötur ef þær verða fyrir skemmdum. Hafðu samband við viðurkennda þjónustumiðstöð.
- Farðu varlega þegar þú tekur hurðina af heimilistækinu, því hurðin er þung.
- Hreinsaðu heimilistækið reglulega til að yfirborðsefnin á því endist betur.
- Hreinsaðu heimilistækið með mjúkum rökum klút. Notaðu aðeins hlutlaus þvottaefni. Notaðu ekki neinar vörur með svarfefnum, stálull, leysiefni eða málmhluti.
- Ef þú notar ofnasprey skaltu fara eftir öryggisleiðbeiningum á umbúðum þess.

2.5 Hreinsun með eldglæðingu

AÐVÖRUN!

Hætta á meiðslum / eldsvoða / uppgufun efna (gufaureykur) við eldglæðingarstillingu.

- Áður en hreinsun með eldglæðingu fer fram og forhitun fer í gang skaltu fjarlægja úr ofnrýminu:
 - Allar matarleifar, dreggjar, olíu eða feiti sem lekið hefur niður.
 - alla hluti sem hægt er að losa (þ.m.t. plötur, plötubera í hliðum o.s.frv. sem fylgja heimilistækinu), sérstaklega alla

viðloðunarfría potta, pönnur, bakka, áhöld o.s.frv.

- Lestu leiðbeiningar fyrir eldglæðingu vandlega.
- Haldið börnum frá heimilistækinu þegar hreinsun með eldglæðingu stendur yfir. Heimilistækið verður mjög heitt og berst heitt loft úr loftopum að framan.
- Hreinsun með eldglæðingu er aðgerð með háum hita sem getur losað gufur út frá leifum eftir eldun og byggingarefni og er því mælt með fyrir notendur að:
 - tryggja góða loftræstingu meðan á hreinsun með eldglæðingu stendur og eftir hana.
 - tryggja góða loftræstingu meðan á forhitun stendur og eftir hana.
- Skvettu ekki né heldur settu vatn á ofnhurðina á meðan hreinsun með eldglæðingu stendur eða eftir hana til að forðast skemmdir á glerplötunum.
- Gufur sem koma frá öllum ofnum með eldglæðingu / matarleifum samkvæmt lýsingu eru ekki skaðlegar fyrir manneskjur, þ.m.t. börn eða fólk með undirliggjandi sjúkdóma.
- Haldið gæludýrum frá heimilistækinu á meðan hreinsun með eldglæðingu og forhitun stendur yfir. Lítil gæludýr (sérstaklega fuglar og skriðdýr) geta verið mjög viðkvæm fyrir breytingum á hitastigi og uppgufun.
- Viðloðunarfrítt yfirborð á pottum, pönnum, bökkum, áhöldum o.s.frv. geta orðið fyrir skemmdum vegna mikils hita við eldglæðingu í öllum ofnum sem búnir eru eldglæðingu og geta líka gefið frá sér lítilla skaðlegar gufur.

2.6 Eldað við gufu

AÐVÖRUN!

Hætta á bruna og skemmdum á heimilistækinu.

- Gufa sem sleppur út getur valdið brunasárum:
 - Ekki opna hurðina á heimilistækinu á meðan eldað er með gufu.
 - Opnaðu hurðina á tækinu varlega þegar eldað hefur verið með gufu.

2.7 Innri lýsing

⚠ **ÆDVÖRUN!**

Hætta á raflosti.

- Varðandi ljósin inn í þessari vöru og ljós sem varahluti sem seld eru sérstaklega: Þessi ljós eru ætluð að standast öfgakenndar aðstæður í heimilistækjum eins og hitastig, titring, raka eða til að senda upplýsingar um rekstrarstöðu tækisins. Þau eru ekki ætluð til að nota í öðrum tækjum og henta ekki sem lýsing í herbergjum heimila.
- Þessi vara inniheldur ljósgjafa í orkunýtniflokki G.
- Notaðu aðeins ljós með sömu tæknilyngu.

2.8 Þjónusta

- Hafðu samband við viðurkennda þjónustumiðstöð til að gera við heimilistækið.
- Notaðu eingöngu upprunalega varahluti.

2.9 Förgun

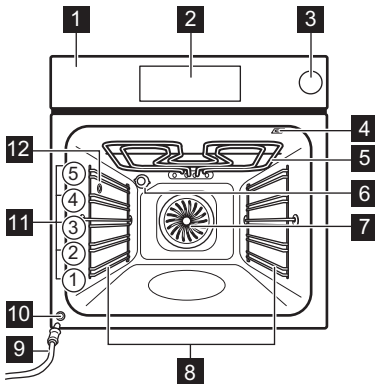
⚠ **ÆDVÖRUN!**

Hætta á meiðslum eða köfnun.

- Hafðu samband við staðbundin yfirvöld fyrir upplýsingar um hvernig skuli farga heimilistækinu.
- Aftengdu tækið frá rafmagni.
- Klipptu rafmagnssnúruna af upp við heimilistækið og fargaðu henni.

3. VÖRULÝSING

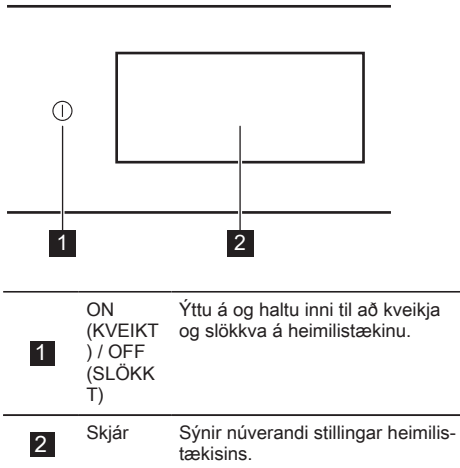
3.1 Almennt yfirlit



- 1 Stjórnborð
- 2 Skjár
- 3 Vatnstankur
- 4 Innstunga fyrir matvælaskynjara
- 5 Hitunareining
- 6 Ljós
- 7 Vifta
- 8 Hilluberarar, lausir
- 9 Afrennslisrör
- 10 Úttaksloki vatns
- 11 Hillustöður
- 12 Gufuúttak

4. STJÓRNBORÐ

4.1 Yfirlit yfir stjórnborð



Stjórnborðið veitir aðgang að ýmsum eldunaraðgerðum og réttum. Það sýnir einnig upplýsingar um virknistöðu á hverjum tíma.

4.2 Skjár

Skjárin er að fullu gagnvirkur, hægt að skruna á honum og hann skiptist í aðskilda hluta. Þú getur rennt yfir skjáinn til að skoða til hægri eða vinstri.

OK	Til að staðfesta valið / stillinguna.
> <	Til að skoða næsta eða fyrra stig í valmyndinni.
^ v	Til að fá aðgang að og aðlaga viðbótarstillingar.

♥	Til að vista núverandi stillingar í: Favourites (Uppáhalds).
♡	Til að eyða núverandi stillingum í: Favourites (Uppáhalds).
☼	Til að kveikja og slökkva á ljósinu.
☾	Til að kveikja og slökkva á valkostunum.
🔒	Heimilistækið er læst.
🔔	Sound Alarm (Hljóðmerki) aðgerðin er virkjuð.
🔔	Sound Alarm and stop cooking (Hljóðmerki og eldun stöðvuð) aðgerðin er virkjuð.
🔔	Pop up message only (Eingöngu spretti-skilaboð) er virkjað.
🕒	Delayed start (Seinkuð ræsing) aðgerðin er virkjuð.
×	Til að loka sprettiskilaboðunum eða hætta við stillingu.
📶	Kveikt er á Wi-Fi tengingu.
📶	Slökkt er á Wi-Fi tengingu.
📶	Kveikt er á Remote Operation (Fjarstýring).
📶	Vatnstankurinn er tómur.
📶	Vatnstankurinn er hálfullur.
📶	Vatnstankurinn er fullur.
📶	Aðgerð með orkusparnaðarham.

5. FYRIR FYRSTU NOTKUN

⚠ AÐVÖRUN!

Sjá kafla um Öryggismál.

5.1 Fyrsta tenging

Skjárin sýnir móttökuskilaboð eftir fyrstu tengingu. Þú getur valið á milli þess að setja í

gang eða sleppa innskráningarferlinu. Hægt er að fara aftur í stillingarnar og breyta þeim hvenær sem þörf er á.

Aðlagðu stillingarnar: Language (Tungumál), Time of Day (Tími dags), Þráðlaus tenging.

5.2 Þráðlaus tenging

Heimilistækiað virkjar Wi-Fi nettengingu og tengingu við fartæki. Þú getur fengið tilkynningar, stýrt og fylgst með heimilistækinu þínu í fartækinu þínu.

Til að tengja heimilistækiað þarftu:

- Þráðlaust netkerfi með nettengingu.
- Fartæki sem er tengt við sama þráðlausa netkerfið.

1. Til að hala niður appinu skaltu skanna QR-kóðann aftan á notandahandbókinni. Þú getur líka halað niður appinu beint úr App store.
 2. Fylgdu leiðbeiningum um samræmingu í appinu.
 3. Kveiktu á heimilistækinu.
 4. Ýttu á < og renndu til vinstri til að komast í valmyndina. Veldu: Settings (Stillingar) / Connections (Tengingar).
 5. Ýttu á til að kveikja eða slökkva: Wi-Fi.
- Þráðlaus netbúnaður heimilistækisins ræsist innan 90 sek.

Tíðni	2.4 GHz WLAN : 2400 - 2483.5 MHz
	Bluetooth: 2400 - 2483.5 MHz
Hámarksraforka	2.4 GHz WLAN : EIRP < 20 dBm (100 mW)
	Bluetooth: EIRP < 20 dBm (100 mW)
Samskipta-reglur	2.4 GHz WLAN : IEEE 802.11bgn

5.3 Hugbúnaðarleyfi

Hugbúnaðurinn í þessari vöru inniheldur íhluti sem eru byggðir á frjálsum og opnum

hugbúnaði. Electrolux viðurkennir það sem opinn hugbúnaður og samtök um vélmenni hafa lagt til þróunarverkefnisins.

Til að fá aðgang að frumkóða þessa ókeypis og opna hugbúnaðarluta, þar sem leyfisveiting gerir birtingu að skilyrði, og til að fá aðgang að heildarupplýsingum um höfundarétt og viðeigandi leyfisskilyrði skaltu heimsækja: <http://electrolux.opensoftwarerepository.com> (mappa NIU6).

5.4 Forhitun og hreinsun

Forhitaðu heimilistækiað tómt fyrir fyrstu notkun og fyrstu snertingu við matvæli. Heimilistækiað kann að gefa frá sér vonða lykt og reyk. Lofta skal rýmið meðan á forhitun standur.

1. Fjarlægðu allan aukabúnað og lausa hillubera úr heimilistækinu.
2. Farðu í valmyndina og veldu: Functions (Aðgerðir).
3. Stilltu  aðgerðina. Stilltu hámarkshitastigið. Láttu heimilistækiað ganga í 1 klst.
4. Stilltu  aðgerðina. Stilltu hámarkshitastigið. Láttu heimilistækiað ganga í 15 mín.
5. Slökktu á heimilistækinu og bíddu þar til það er kalt.
6. Hreinsaðu heimilistækiað eingöngu með trefjaklút, volgu vatni og mildu hreinsiefni.
7. Settu fylgihlutina og fjarlægjanlegu hillustoðirnar aftur í sína upphaflegu stöðu.

6. DAGLEG NOTKUN



ADVÖRUN!

Sjá kafla um Öryggismál.

6.1 Menu (Valmynd)

Ýttu á < og renndu til vinstri til að komast í valmyndina.

- Dishes (Réttir)
- Functions (Aðgerðir)

- Favourites (Uppáhalds)
- Maintenance (Viðhald)
- Settings (Stillingar)

6.2 Functions (Aðgerðir)

Undirvalmynd inniheldur lista yfir eldunaraðgerðir.

Listinn yfir aðgerðir kann að vera breytilegur eftir hugbúnaðarútgáfum.

1. Farðu í valmyndina og veldu: Functions (Aðgerðir).
2. Veldu hitunaraðgerðina.
3. Aðlagðu stillingarnar.
4. Ýttu á START . Þú getur stungið kjöthitamælinum í samband hvenær sem er fyrir eða meðan á eldun stendur. Sjá kaflann „Notkun fylgihluta, kjöthitamælin“.
5. ^ - ýttu til að aðlagða stillingarnar á meðan eldun stendur.
6. STOP - ýttu á til að slökkva á hitaaðgerðinni.



Fast (Fljótur) Preheat (Forhitun) er aðeins í boði fyrir sumar hitunaraðgerðir. Fyrir frekari upplýsingar um valkosti í forhitun vísast til kaflans „Dagleg notkun“, stillingar, undirvalmynd: Kjörstillingar.



Top (Efst)

Mikill hiti fyrir hraða brúnun að ofan.



Bottom (Botn)

Jöfn brúnun á botni matar. Gott fyrir pítsu eða böku og til að ljúka við kökur eða eggjakökur. Forhitaðu ofninn og notaðu lægstu hillustöðuna.



Hot Air (Heitt loft)

Fyrir hversdagslega eldun á mörgum hillum. Fáðu jafna eldun á réttum án þess að bragðið blandist. Stilltu á lægra hitastig en fyrir Top & Bottom (Toppur og botn).



Top & Bottom (Toppur og botn)

Fyrir hversdagslega eldun á einni hillu. Gott fyrir allan mat, einnig pottrétti og bakkelsi.



Hot air & Top (Heitt loft og toppur)

Steiktu stóra kjötleggi og fuglakjöt með beinum fyrir meyra eldun og stökkt ytra lag.



Hot air, Top & Bottom (Heitt loft, að ofan og að neðan)

Þessi aðgerð er tilvalin fyrir tilbúnar máltíðir.



Hot air, Bottom & Steam (Heitt loft, botn og gufa)

Best til að baka pítsur og aðra rétti sem þurfa meiri hita neðan frá.



Steam Low (Lágt gufustig)

Þessi aðgerð er hentug fyrir kjöt, ofnrétti og pottrétti. Samsetning gufu og hita býr til ljúffenga áferð og stökkt yfirborð.



Heat Save Fan (Vifta fyrir hitasparnað)

Sparaðu orku með því að nota varmaleifar til eldunar. Best fyrir sætabrauð.



Reheat (Upphita)

Þessi aðgerð endurhitar afganga varlega með gufu.



Grill

Jöfn grillun eða brúnun á grænmeti eða kjöti. Einnig gott til að rista brauð.



Dough Prove (Hefun deigs)

Finstilling á hitastigi til að hraða hefun.



Refresh (Endurnýja (Refresh))

Gerðu dagsgamla brauðið eða annað bakkelsi aftur ilmandi og mjúkt að innan.



Defrost (Affrysta)

Varleg afþiðing fyrir frekari undirbúning.



Stew (Pottréttur)

Fáðu meyra, safaríkan pottrétti með því að láta innihaldsefnið malla saman.



Roast (Steikt)

Fáðu kjötið, fuglakjötið eða grænmetið stökkt að utan og meyrð að innan.



Bread Baking (Brauðbakstur)

Notaðu þessa aðgerð til að baka brauð og rúnnstykki með fagmannlegum hætti er varðar stökka skorpu, lit og gljáa á skorpunni.



Slow cook (Hægeldaður kokkteill)

Hægeldun eykur eldunartímann en þú færð betri eldunarárangur. Áður en þú setur kjöt í ofninn skaltu steikja allar hliðar.



Preserve (Varðveita)

Fáðu safaríka ávexti og grænmeti í dós á lágu hitastigi. Settu hitapólnar krukur á bökunarplötu með vatni.



Plate warming (Upphitun á disk)

Til að forhita diska áður en þeir eru bornir fram.



Keep Warm (Halda hita)

Heldur réttum heitum áður en þeir eru bornir fram. Vinsamlegast athugaðu að sumir réttir halda áfram að eldast og þorna upp á meðan þeim er haldið heitum. Breiddu yfir réttinn ef þörf krefur.



Dehydrate (Þurrka)

Þurrkaðu ávexti, jurtir og grænmeti við lágt hitastig. Opnaðu hurðina af og til á meðan þurrkun stendur til að bæta þurrkunina.



Ljósíð kann að slökkva sjálfkrafa á sér við hitastig undir 80 °C við sumar hitunaraðgerðir.

6.3 Dishes (Réttir)

Dishes (Réttir) undirvalmynd samanstendur af kerfum sem eru hönnuð fyrir sérstaka rétti. Sérhver réttur í þessari undirvalmynd er með viðeigandi stillingu. Þú getur aðlagð tímann og hitastigið meðan á eldun stendur.

Þú getur einnig eldað suma rétti með Food Sensor (Matvælaskynjari).

1. Farðu í valmyndina og veldu: Dishes (Réttir).
2. Veldu rétt eða matartegund.
3. Aðlaga stillingar í samræmi við æskilega eldun. Aðlaga þyngdina. Valkostur er í boði fyrir valda rétti. Ýttu á OK.
4. Settu matvælin inn í heimilistækið í samræmi við leiðbeiningar á skjánum.

5. Ýttu á START . Þegar aðgerðinni lýkur skaltu kanna hvort maturinn sé tilbúinn. Framlengdu eldunartímann ef þörf er á.

6.4 Favourites (Uppáhalds)



Þessi aðgerð er aðeins í boði fyrir valdar gerðir.

Þú getur vistað allt að 20 af þínum uppáhalds stillingum, eins og hitunaraðgerðina, rétt eða hreinsunaraðgerðina.

Til að vista þá stillingu sem þú vilt skaltu velja stillinguna og ýta á

Veldu: Favourites (Uppáhalds)

1. Farðu í valmyndina og veldu: Favourites (Uppáhalds) til að athuga vistaðar stillingar.
2. Veldu eina af vistuðum stillingum.
3. Ýttu á START til að byrja að elda.

Eyða: Favourites (Uppáhalds)

1. Farðu í valmyndina og veldu: Favourites (Uppáhalds) til að athuga vistaðar stillingar.
2. Ýttu á: til að eyða vistuðu stillingunni.

6.5 Maintenance (Viðhald)

Undirvalmynd inniheldur lista af hreinsunarkerfum.

Hreinsun með eldg-læðingu	Þetta kerfi brennir í burtu óhreinindi sem eftir verða í heimilisækinu. Þú getur valið úr mismunandi hreinsunarstigum. Sjá kaflann „Umhirða og hreinsun“.
---------------------------	---

6.6 Settings (Stillingar)

Þessi undirvalmynd inniheldur lista yfir stillingar.

Undirvalmynd: Setup (Uppsetning)

Language (Tungumál)	Til að stilla tungumál heimilistækisins.
Time of Day (Tími dags)	Til að stilla tímann.
Display Brightness (Skjábirta)	Til að stilla birtustig skjásins.
Key Tones (Lykiltónar)	Til að kveikja og slökkva á hljóði fyrir snertifleti. Ekki er mögulegt að slökkva á hljóðum fyrir .
Buzzer Volume (Hljóðstyrkur hljóðgjafa)	Til að stilla hljóðstyrk fyrir takka og merki.
Temperature unit (Hitastigseining)	Til að sýna núverandi hitastig.
Demo Mode (Sýningarhamur)	Virkjunar- / afvirkjunarkóði: 2468

Undirvalmynd: Service (Þjónusta)

Software Version (Útgáfa hugbúnaðar)	Upplýsingar um hugbúnaðarútgáfu.
Reset All Settings (Endurstilla allar stillingar)	Endurstillir verksmiðjustillingar.

Undirvalmynd: Preferences (Kjörstillingar)

Light (Létt)	Kveikir og slekkur á ljósinu.
Child Lock (Barnalæsing)	Kemur í veg fyrir að kveikt sé á heimilistækinu fyrir slysi.
Preheat/HeatUp (Forhitun/Upphitun)	None (Enginn) - hefðbundin leið til að forhita heimilistækið. Það er forstillt sem sjálfsgefið og í boði fyrir allar eldunaraðgerðir. Stillingunni er hægt að breyta í aðra gerð forhitunar.
	Eco - forhitun á heimilistækinu með meiri orkusparnaði. Það er í boði fyrir allar eldunaraðgerðir.
	Fast (Fljótur) - styttr upphitunartímann. Það er í boði fyrir sumar aðgerðir.
Cleaning Reminder (Áminning um hreinsun)	Minnir þig á hvenær hreinsa á heimilistækið.
Standby Screen Personalisation (Persónunniðinn biðskjár)	Til að sérsníða eiginleika skjásins og flýtleiðir.

Undirvalmynd: Connections (Tengingar)

Connect To Wi-Fi (Tengja Wi-Fi)	Til að tengja heimilistækið við þráðlausa netkerfið.
Wi-Fi	Til að virkja og afvirkja: Wi-Fi.
Network (Netkerfi)	Til að athuga stöðu netkerfis og styrk merkisins frá: Wi-Fi.

Forget Network (Gleyma netkerfi)	Til að afvirkja núverandi netkerfi frá sjálfvirkri tengingu við heimilistækið.
Remote Operation (Fjarstýring)	Til að ræsa fjarstýringu sjálfkrafa eftir að hafa ýtt á START (BYRJA). Valkostur sem aðeins er sjáanlegur eftir að þú kveikir á: Wi-Fi.

6.7 Gufuitunaraðgerðir

Aðgerðirnar Steam Low (Lágt gufustig), Hot air, Bottom & Steam (Heitt loft, botn og gufa) gerir þér kleift að nota hita og gufu til að halda máltíðum stökkum og safaríkum.

1. Farðu í valmyndina og veldu: Functions (Aðgerðir).
2. Stilltu gufuhitunaraðgerðina. Skjárinn sýnir aðgengilegar stillingar.
3. Stilltu hitastigið og gufustigið ef við á.
4. Ýttu á START og fylgdu leiðbeiningunum á skjánum.
5. Ýttu á hlífina á vatnsgeyminn til að opna hana.
6. Fylltu vatnsgeyminn með köldu vatni upp að hámarksstiginu (um 900 ml) þar til að hljóðmerkið heyrst eða skjárinn sýnir skilaboðin. Ekki fylla vatnsgeyminn yfir hámarksrými hans. Það er hættu á vatnsleka, frárennsli og húsgögn geta skemmist.

ADVÖRUN!

Notið aðeins kalt kranavatn. Ekki nota steinefnahreinsað eða eimað vatn. Ekki hella eldfimur efnum eða áfengum vökvum í vatnsgeyminn.

7. Ýttu vatnsgeyminum í upphaflega stöðu sína. Þegar heimilistækið nær innstilltu hitastigi heyrst hljóðmerkið.
8. Þegar vatnið í vatnsgeyminum tæmist mun hljóðmerki heyrast. Fylltu vatnstankinn aftur.
9. Slökktu á heimilistækinu.
10. Tæmdu vatnsgeyminn.
11. Þegar eldun er lokið skal opna ofnhurðina varlega. Afgangsvatnið getur safnast saman í holrými ofnsins. Biddu í að lágmarki 60 mín eftir hverja notkun til að

koma í veg fyrir að heitt vatn komi út um vatnsúttakslokuna.

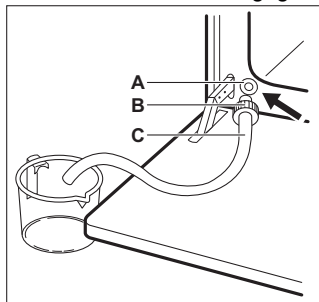
AÐVÖRUN!

Heimilistækið er heitt. Hætta er á bruna. Farðu varlega þegar þú tæmir vatnstankinn.

6.8 Vatnstankurinn tæmdur

Tæmdu vatnsgeyminn eftir hverja gufueldun til að koma í veg fyrir kalksteinsleifar.

1. Slökktu á heimilistækinu. Hafðu ofnhurðina opna og bíddu þar til heimilistækið er orðið kalt.
2. Tengdu afrennslisrörið **C** við útfllæðisventilinn **A** í gegnum tengilinn **B**.



3. Hafðu endann á rörinu fyrir neðan **A** og ýttu endurtekið á **B** til að safna saman því vatni sem eftir er.

4. Aftengdu **C** og **B** og þurrkaðu ofninn með mjúkum svampi.



Ekki nota frárennslisvatnið til að fylla tankinn aftur.

6.9 Athugasemdir varðandi: Heat Save Fan (Vifta fyrir hitasparnað)

Þessi aðgerð var notuð til að uppfylla skilyrði flokkunar á orkunýtni og vishönnunar (í samræmi við EU 65/2014 og EU 66/2014). Prófanir í samræmi við: IEC/EN 60350-1.

Ofnhurðin ætti að vera lokað meðan á matreiðslu stendur þannig að aðgerðin verði ekki fyrir truflun og til þess að ofninn virki með bestu mögulegu orkunýtni.

Þegar þú notar þessa aðgerð slokknar ljósið sjálfkrafa eftir 30 sek.

Kynntu þér kaflann „Ábendingar og ráð“ varðandi eldunarleiðbeiningar, Heat Save Fan (Vifta fyrir hitasparnað). Kynntu þér kaflann „Orkunýtni“, orkusparnaður varðandi almennar ráðleggingar hvað orkusparnað varðar.

7. VIÐBÓTARAÐGERÐIR

7.1 Child Lock (Barnalæsing)

Þessi aðgerð kemur í veg fyrir notkun heimilistækisins fyrir slysi. Hægt er að virkja hana hvenær sem er.

1. Farið í valmynd.
2. Veldu: Settings (Stillingar) / Preferences (Kjörstillingar) / Child Lock (Barnalæsing). Child Lock (Barnalæsing) er virkjað. Til að virkja notkun heimilistækisins skaltu ýta á stafina í kóðanum eftir stafrófsröð.

7.2 Slökkt sjálfvirk

Ef hitunaraðgerðin er virk og engum stillingum er breytt, slekkur heimilistækið af

öryggisástandum sjálfkrafa á sér eftir ákveðinn tíma.

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

Ef þú átt til að hafa upphitunaraðgerð í gangi fram yfir sjálfvirka tímann þegar straumur er rofinn settu þá í gang eldunartíma. Sjá kaflann „Klukkuaðgerðir“.

7.3 Viftukæling

Þegar heimilistækið gengur kviknar sjálfkrafa á kæliviftunni til að halda yfirborðsflötum

heimilistækisins svölum. Ef þú slekkur á heimilistækinu gengur kæliviftan áfram þangað til heimilistækið kólnar.

8. KLUKKUAÐGERÐIR

8.1 Lýsing á klukkuaðgerðum

Aðgerð	Lýsing
Timer (Tímastillir)	Til að stilla eldunartímann. Hámarkið er 23 klst 59 mín. Til að stilla hvað gerist þegar tíminn er liðinn skaltu velja æskilegt: End Action (Ljúka aðgerð). Tímastillinn er hægt að nota sjálfstætt, einnig þegar ofninn er ekki í gangi.
End Action (Ljúka aðgerð)	 Sound Alarm (Hljóðmerki) Þegar tíminn er liðinn hljómar hljóðmerkið. Hægt er að stilla á þessa aðgerð hvernær sem er, einnig þegar slökkt er á heimilistækinu.
	 Sound Alarm and stop cooking (Hljóðmerki og eldun stöðvuð) Þegar tíminn er liðinn heyrir hljóðmerkið og slokknar á upphitunaraðgerðinni.
	 Pop up message only (Eingöngu spretti-skilaboð) Þegar tíminn er liðinn birtast skilaboðin á skjánum. Þessi aðgerð hefur engin áhrif á notkun ofnsins.
Delayed start (Seinkuð ræsing)	Til að fresta ræsingu og / eða lokum eldunar.
Time Extension (Tímalenging)	Til að framlengja eldunartímann.
Uptimer (Upptalinng)	Til að sýna hversu lengi heimilistækið starfar. Hámarkið er 23 klst 59 mín. Það hefst sjálfkrafa þegar ofnaðgerð hefst og stöðvast þegar aðgerðinni er lokið. Það er sýnilegt á aðalskjánum ef enginn annar tímastillir skyldi vera stilltur. Þessi aðgerð hefur engin áhrif á notkun ofnsins.

8.2 Timer (Tímastillir)

1. Veldu hitunaraðgerðina og stilltu hitastigið.
2. Ýttu á: Timer (Tímastillir).
3. Stilltu tímalengdina. Þú getur valið Ljúka aðgerð með því að ýta á eitt af táknunum.
4. Ýttu á OK til að staðfesta og fara til baka í aðalvalmyndina.

8.3 Delayed start (Seinkuð ræsing)

1. Veldu hitunaraðgerðina og aðlagðu stillingarnar.
2. Ýttu á ...
3. Ýttu á: Delayed start (Seinkuð ræsing).
4. Skrunaðu til að stilla þann ræsingartíma sem þú vilt og ýttu á OK.
5. Núna getur þú stillt á End time (Lokatími) sem þú vilt eða ýtt á OK til að sleppa þessu skrefi.
6. Ýttu á OK til baka í aðalvalmyndina.

8.4 Time of Day (Tími dags)

1. Kveiktu á heimilistækinu.
2. Ýttu á: Settings (Stillingar) / Setup (Uppsetning) / Time of Day (Tími dags).
3. Stilltu tímann.
4. Ýttu á OK.

8.5 Tímastilli breytt

Þú getur breytt innstilltum tíma hvenær sem er meðan á eldun stendur.

1. Ýttu á ^ / Timer (Tímastillir).
2. Stilltu nýtt tímastillingargildi. Ýttu á OK.

9. NOTKUN FYLGIHLUTA

⚠ AÐVÖRUN!

Sjá kafla um Öryggismál.

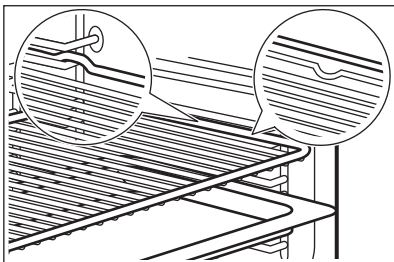
9.1 Aukabúnaður settur í

Aukahlutir í boði eftir gerð.
Skannaðu QR kóðann til að athuga hvernig nota á aukahlutina sem fylgja með heimilistækini. Hægt er að panta aukahluti sérstaklega. Til að fá frekari upplýsingar skaltu hafa samband við söluaðilann á staðnum.



Lítill skörð efst auka öryggi og veita vörn þegar þær halla. Skörðin eru einnig búnaður sem kemur í veg fyrir að hlutir renni af. Brúnin umhverfis hilluna kemur í veg fyrir að eldunaráhöld renni niður af hillunni.

Settu aukahlutinn (stálhillu / bökunarplötu) inn á milli rásanna á hilluberanum. Gakktu úr skugga um að hillan snerti bakhlíð ofnrýmisins og að fæturnir vísi niður.



Ef bökunarplatan er með halla skaltu koma henni fyrir í átt að bakhlíð ofnsins.

Ef það er áletrun á aukahlutnum skaltu ganga úr skugga um að hann snúi að þér.

Ef þú ert að nota bökunarplötu skaltu setja bökunarplötuna / pönnuna undir, til að safna vökva sem drypur af.

9.2 Food Sensor (Matvælaskynjari)

Það mælir hitastigið inni í matnum.

Hægt er að stilla á tvö hitastig:

- °C - hitastigið inni í heimilistækini. Það ætti að vera að minnsta kosti 25 °C hærra en kjarnahiti matarins.
- ? - kjarnahitastig matarins.
Ráðleggingar:

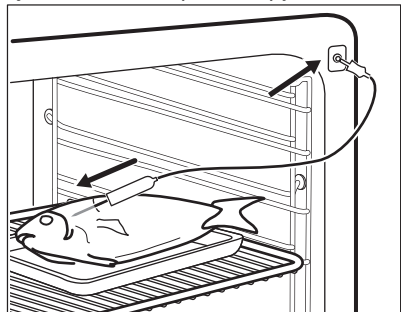
- Hráefnin ættu að vera við stofuhita.
- Ekki nota það fyrir rétti sem eru vökvi.
- Á meðan eldun stendur verður nál kjarnhitamælisins að vera stungið alla leið inn í réttinn.

Eldað með: Food Sensor
(Matvælaskynjari)

⚠ AÐVÖRUN!

Hætta er á að brenna sig þar sem kjarnhitamælirinn og hilluberarnir verða heitir. Ekki snerta handfang kjarnhitamælisins með berum höndum. Notaðu ávallt ofnhanska.

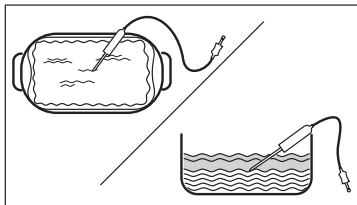
1. Veldu hitunaraðgerð úr valmyndinni: Functions (Aðgerðir) eða rétt úr valmyndinni: Dishes (Réttir).
2. Stilltu hitastigið í ofninum og eldunartímann, ef þörf krefur.
3. Ýttu á OK .
4. Ýttu á START .
5. Settu kjarnhitamælinn inn í réttinn:
Kjöt, alifuglar og fiskur
Settu alla nálina á kjarnhitamælinum inn í kjötið eða fiskinn þar sem þykktin er mest.



Pottréttur

Stingdu oddi kjarnhitamælisins nákvæmlega inn í miðju pottréttisins.

Kjarnhitamælirinn ætti að vera stöðugur á einum stað meðan á eldun stendur. Notaðu gegnheilt hráefni til að ná því. Notaðu brún eldfasta mótsins til að styðja við silíkonhandfangið á kjarnhitamælinum. Oddurinn á kjarnhitamælinum ætti ekki að snerta botn eldfasta mótsins.



6. Stingdu kjarnhitamælinum í innstunguna sem staðsett er inni í heimilistækinu. Sjá kaflann „Vörulýsing“.

Skjárinn sýnir táknið og núverandi hitastig í kjöthitamælinum.

7. ^ - ýttu til að aðlaga stillingarnar.

8. Veldu Food Sensor (Matvælaskynjari) spjald til að stilla kjarnhitastigið fyrir mælinn eða settu upp þann valkost sem þú vilt:

- Sound Alarm (Hljóðmerki) - þegar matur nær innstilltu hitastigi heyrir hljóðmerkið.
- Sound Alarm and stop cooking (Hljóðmerki og eldun stöðvuð) - þegar matur nær innstilltu hitastigi heyrir hljóðmerkið og eldun stöðvast.
- Pop up message only (Eingöngu spretti-skilaboð) - þegar matvælin ná kjarnhitastiginu birtast skilaboðin á skjánum.

9. Ýttu á OK.

10. Þegar matvælin ná innstilltu hitastigi heyrir hljóðmerkið. Athugaðu hvort maturinn sé tilbúinn. Framlengdu eldunartímann ef þörf er á.

11. STOP - ýttu á til að slökkva á hitaaðgerðinni.

12. Fjarlægðu kló kjarnhitamælisins úr innstungunni og taktu réttinn út úr heimilistækinu.

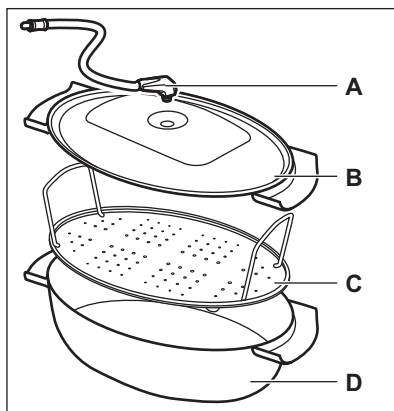
9.3 Gufupottur fyrir gufueldun



Gufupotturinn fylgir ekki með heimilistækinu. Til að fá frekari upplýsingar skaltu hafa samband við söluaðila á staðnum.

Gufupottur samanstendur af:

- A. Innsprautunarslanga - fyrir gufueldun,
- B. Lok,
- C. Stálgrill,
- D. Glerskál.



Ekki:

- settu heitan gufupottinn á kalt / blautt yfirborð.
- helltu köldum vökva í eldfasta fatið þegar það er heitt.
- notaðu gufupottinn á heitu eldunaryfirborði.
- hreinsaðu gufupottinn með svarfefnum, ræstiefnum og -dufti.

9.4 Gufueldun í gufupottinum

1. Settu matinn á stálgrillið í gufupottinum og settu lokið á.
2. Settu innsprautunarslänguna í gatið á lokinu.
3. Settu gufupottinn í aðra hillustöðu neðan frá.
4. Tengdu innsprautunarslänguna við gufuintakið. Sjá kaflann „Lýsing vöru“.
5. Stilltu heimilistækið á gufueldunaraðgerðina.

10. ÁBENDINGAR OG GÓÐ RÁÐ

10.1 Ráðleggingar um eldun

Hitastig og eldunartími á töflunum er aðeins til viðmiðunar. Það fer eftir uppskriftunum, gæðum og magni hráefnisins sem notað er.

Heimilistæki þitt kann að baka eða steikja á annan hátt en það heimilistæki sem þú áttir áður. Ábendingarnar hér að neðan mæla með stillingum á hita, eldunartíma og hillustöðu fyrir tiltekna matartegundir.

Teldu hillustöðurnar að neðan frá botni ofnsins.

Ef þú finnur ekki stillingarnar fyrir ákveðna uppskrift skaltu leita að svipaðri uppskrift.

Fyrir almenn ráð um orkusparnað vísast til kaflans „Orkunýtni“.

Táknin á töflunni:

	Tegund matvæla
	Upphitunaraðgerð
	Hitastig
	Aukahlutur



Hillustaða



Eldunartími (mín)

10.2 Heat Save Fan (Vifta fyrir hitasparnað) - ráðlagðir fylgihlutir

Notaðu dökk form og ílát sem endurkasta ekki ljósi. Þau gleypa betur hita en ljósir litir og diskar sem endurkasta ljósi.

- **Pitsubakki** - dökkur, endurkastar ekki ljósi, ummál 28cm
- **Bökunarfát** - dökkt, endurkastar ekki ljósi, ummál 26cm
- **Ramekin-skálar** - keramik, ummál 8cm, hæð 5 cm
- **Bakki fyrir bökubotn** - dökkur, endurkastar ekki ljósi, ummál 28cm

10.3 Heat Save Fan (Vifta fyrir hitasparnað)

Til að fá sem bestan árangur skaltu fylgja uppástungunum sem taldar eru upp í töflunni hér að neðan.

		°C		
Snúðar, 16 stykki	bökunarplata eða lekabakki	180	2	20 - 30
Rúllutertur, 9 stykki	bökunarplata eða lekabakki	180	2	30 - 40
Frosin pítsa, 0.35 kg	vírhilla	220	2	10 - 15
Rúlluterta	bökunarplata eða lekabakki	170	2	25 - 35
Brúnkaka	bökunarplata eða lekabakki	175	3	25 - 30
Frauðréttur, 6 stykki	ramekin-skálar úr keramik á vírhillu	200	3	25 - 30
Svampbökubotnar	bakki fyrir bökubotn á vírhillu	180	2	15 - 25
Viktoríu-samloka	bökunardiskur á vírhillu	170	2	40 - 50
Fiskur soðinn við vægan hita, 0.3 kg	bökunarplata eða lekabakki	180	3	20 - 25
Heill fiskur, 0.2 kg	bökunarplata eða lekabakki	180	3	25 - 35
Fiskflök, 0.3 kg	pítsufat á vírhillu	180	3	25 - 30

		°C		
Kjöt soðið við vægan hita, 0.25 kg	bökunarplata eða lekabakki	200	3	35 - 45
Shashlik, 0.5 kg	bökunarplata eða lekabakki	200	3	25 - 30
Smákökkur, 16 stykki	bökunarplata eða lekabakki	180	2	20 - 30
Makkarónur, 24 stykki	bökunarplata eða lekabakki	180	2	25 - 35
Formkökur, 12 stykki	bökunarplata eða lekabakki	170	2	30 - 40
Bragðmikið sætabrauð, 20 stykki	bökunarplata eða lekabakki	180	2	25 - 30
Smákökur úr bökudeigi, 20 stykki	bökunarplata eða lekabakki	150	2	25 - 35
Tartalettur, 8 stykki	bökunarplata eða lekabakki	170	2	20 - 30
Grænmeti soðið við vægan hita, 0.4 kg	bökunarplata eða lekabakki	180	3	35 - 45
Eggjakaka grænmetisættunnar	pítsufat á vírhilla	200	3	25 - 30
Grænmeti frá Miðjarðarhafinu, 0,7 kg	bökunarplata eða lekabakki	180	4	25 - 30

10.4 Upplýsingar fyrir prófunarstofnanir

Prófanir í samræmi við IEC 60350-1.

				°C	
Litlar kökur, 20 á plötu	Standard Cooking (Hefðbundin eldun)	Bökunarplata	3	170	20 - 35
Litlar kökur, 20 á plötu	Eldun með hefðbundnum blæstri	Bökunarplata	3	150 - 160	20 - 35
Litlar kökur, 20 á plötu	Eldun með hefðbundnum blæstri	Bökunarplata	2 og 4	150 - 160	20 - 35
Eplabaka, 2 dósir Ø20 cm	Standard Cooking (Hefðbundin eldun)	Vírhilla	2	180	70 - 90
Eplabaka, 2 dósir Ø20 cm	Eldun með hefðbundnum blæstri	Vírhilla	2	160	70 - 90
Fitalaus svampterta, kökuform Ø 26 cm ¹⁾	Standard Cooking (Hefðbundin eldun)	Vírhilla	2	170	40 - 50
Fitalaus svampterta, kökuform Ø 26 cm ¹⁾	Eldun með hefðbundnum blæstri	Vírhilla	2	160	40 - 50
Fitalaus svampterta, kökuform Ø 26 cm ¹⁾	Eldun með hefðbundnum blæstri	Vírhilla	2 og 4	160	40 - 60
Smjörbrauð	Eldun með hefðbundnum blæstri	Bökunarplata	3	140 - 150	20 - 40

					
Smjörbrauð	Eldun með hefðbundnum blæstri	Bökunar-plata	2 og 4	140 - 150	25 - 45
Smjörbrauð	Standard Cooking (Hefð-bundin eldun)	Bökunar-plata	3	140 - 150	25 - 45
Bauðrist ¹⁾	Grill	Vírhilla	4	hám.	1 - 5

¹⁾ Forhitaðu ofninn í 10 mínútur.

11. UMHIRÐA OG HREINSUN

ADVÖRUN!

Sjá kafla um Öryggismál.

11.1 Athugasemdir varðandi þríf Hreinsiefni

Hreinsiefni

- Hreinsaðu heimilistækið að framan eingöngu með trefjaklút með volgu vatni og mildu hreinsiefni.
- Notaðu þrífalaun til að þrífa málmfleti.
- Þrífðu bletti með mildu hreinsiefni.

Dayleg notkun

- Hreinsaðu heimilistækið að innan eftir hverja notkun. Fituuppsófnun eða aðrar leifar geta valdið eldsvoða.
- Raki getur þétt í heimilistækinu eða á glerplötum hurðarinnar. Til að minnka þéttingu skaltu láta heimilistækið vera í gangi í 10 mínútur áður en þú byrjar að elda í því. Ekki geyma mat í heimilistækinu lengur en í 20 mínútur. Þurrkaðu heimilistækið að innan eingöngu með örtrefjaklút eftir hverja notkun.

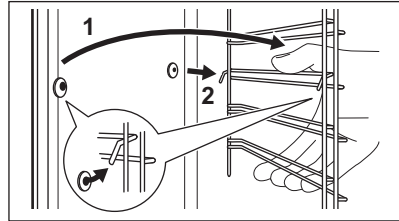
Aukabúnaður

- Þrífðu alla aukahluti eftir hverja notkun og leyfðu þeim að þorna. Notið eingöngu trefjaklút með heitu vatni og mildu hreinsiefni. Ekki skal hreinsa aukahlutina í uppþvottavél.
- Ekki þrífa viðloðunarfríu aukahlutina með slípandi hreinsiefni eða hlutum með beittum brúnum.

11.2 Fjarlægðu hilluberana

Til að hreinsa heimilistækið skaltu fjarlægja hilluberana.

1. Slökktu á heimilistækinu og bíddu þar til það er kalt.
2. Togaðu framhluta hilluberans frá hliðarveggnum.
3. Togaðu afturenda hilluberans frá hliðarveggnum og fjarlægðu hann.



4. Komdu hilluberunum fyrir í öfugri röð. Ef útdraganlegu rennurnar fylgja með verða festipinnar þeirra að snúa fram.

11.3 Hreinsun með eldglæðingu

Þetta kerfi brennir í burtu óhreinindi sem eftir verða í heimilisækinu. Þegar hreinsunarkerfinu lýkur og heimilistækið kólnar skaltu þurrka burt öskuna. Notaðu það þegar heimilistækið þarfnast djúphreinsunar.

ADVÖRUN!

Hætta er á bruna.

VARÚÐ!

Ef helluborð er fyrir ofan ofninn eða önnur heimilistæki eru uppsett í sama skáp, skal ekki nota þau á meðan þessi aðgerð er framkvæmd. Það getur valdið skemmdum á ofninum.

Ekki ræsa aðgerðina ef þú lokaðir ekki ofnhurðinni að fullu.

1. Gakktu úr skugga um að heimilistækið sé kalt.
2. Fjarlægðu alla aukahluti.
3. Hreinsaðu botninn í ofninum og innan á hurðarglerið til að fjarlægja matarleifar. Notaðu volgt vatn, mjúkan klút og milt hreinsiefni.
4. Ýttu á: Maintenance (Viðhald) / Hreinsun með eldglæðingu.
5. Veldu hreinsunarhaminn og ýttu á START . Farðu eftir leiðbeiningum á skjánum.

Valkostur	Tímalengd
Pyrolytic cleaning, quick (Hreinsun með eldglæðingu, hröð)	1 h
Pyrolytic cleaning, normal (Hreinsun með eldglæðingu, venjuleg)	1 h 30 min
Pyrolytic cleaning, intense (Hreinsun með eldglæðingu, ákóf)	2 h 30 min

Þegar hreinsun hefst er hurðin læst. Kælivíftan virkar á meiri hraða.

6. Hljóðmerkið heyrir við lok hreinsunar.
7. Þegar heimilistækið er kalt skal hreinsa botn ofnsins með blautum, mjúkum klút.



Þegar þessi aðgerð er í gangi er slökkt á ljósinu.

11.4 Vatnstankurinn hreinsaður

1. Slökktu á heimilistækinu.
2. Helltu vatni í vatnsgeyminn: 650 ml. Bæta við mjólkursýru: 250 ml. Bíddu í 60 mín.
3. Tæmdu vatnsgeyminn. Sjá Dagleg notkun, Vatnstankurinn tæmdur.
4. Skolaðu vatnsgeyminn og hreinsaðu eftirstandandi kalksteinsleifar með mjúkum klút.
5. Hreinsaðu afrennslisrörið með volgu vatni og mildu hreinsiefni.

Hafðu samband við vatnsveituna þína til að kanna hörkustig vatnsins.

Vatnsflokkun:	Hreinsaðu vatnsgeyminn hverja:
mjúkt	120 klst - 16 mánuðir
meðallagi hart	90 klst - 12 mánuðir
hart	60 klst - 8 mánuðir
mjög hart	30 klst - 4 mánuðir

11.5 Cleaning Reminder (Áminning um hreinsun)

Þegar áminningin birtist er mælt með hreinsun.

Notaðu aðgerðina: Hreinsun með eldglæðingu.

11.6 Hurð fjarlægð og ísett

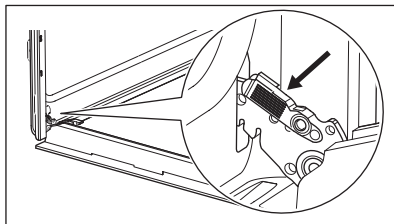
Þú getur losað ofnhurðina og fjarlægt innri glerplötuna til að hreinsa hana. Lestu allar leiðbeiningar um „Hurð fjarlægð og ísett“ áður en þú fjarlægir glerplöturnar.



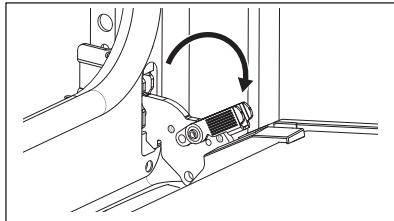
VARÚÐ!

Ekki nota heimilistækið án glerplatanna.

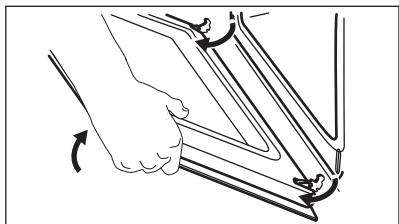
1. Opnaðu hurðina að fullu og haltu við báðar lamirnar.



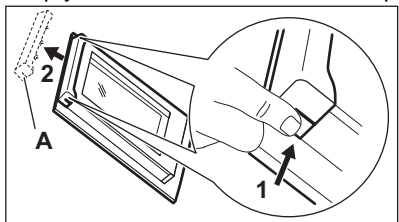
2. Lyftu og togaðu í krækjurnar þar til þær smella í stað.



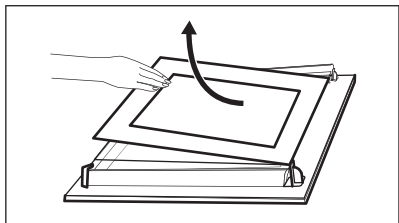
3. Lokaðu ofnhurðinni hálfu leið í fyrstu opnu stöðuna. Lyftu síðan og togaðu til að fjarlægja hurðina úr sæti sínu.



4. Settu hurðina niður á mjúkan klút á stöðugum fleti.
5. Haltu í hurðarklæðninguna **A** við efstu brún hurðarinnar á báðum hliðum og þrýstu inn á við til að losa klemmubétti.



6. Togaðu hurðarklæðninguna fram á við til að fjarlægja hana.
7. Haltu hurðarglerplötunum á efstu brún á hverri fyrir sig og togaðu þær upp úr rásinni. Gakktu úr skugga um að glerið renni alla leið út úr berunum.



8. Hreinsaðu glerplöturnar með vatni og sápu. Þurrkaðu glerplöturnar varlega. Ekki skal hreinsa glerplöturnar í uppþvottavél.
9. Að hreinsun lokinni skaltu setja glerplöturnar og ofnhurðina í. Gættu þess að þú komir glerplötunum aftur á sinn stað í réttri röð. Hugaðu að tákninu / áletrun á hlið glerplötunnar. Ef hurðin hefur verið rétt sett upp þá muntu heyra smell þegar þú lokar krækjunum.

Prentsvæði plötunnar verður að snúa að innri hlið hurðarinnar (snúa inn á við).

11.7 Skipt um ljósið

⚠ AÐVÖRUN!

Hætta á raflosti.
Ljósið getur verið heitt.

1. Slökktu á heimilistækinu og bíddu þar til það er kalt.
2. Aftengdu tækið frá aðalæðinni.
3. Settu klútinn á botninn í ofninum.

⚠ VARÚÐ!

Ávallt skal halda á halogen-ljósaperu með klút til að hindra að fituleifar brenni á ljósaperunni.

Bakljós

1. Snúðu glerhlífinni til að fjarlægja hana.
2. Hreinsaðu glerhlífina.
3. Skiptu um peru með viðeigandi 300 °C hitapolinni ljósaperu.
4. Komdu glerhlífinni fyrir.

12. BILANALEIT

⚠ AÐVÖRUN!

Sjá kafla um Öryggismál.

12.1 Hvað skal gera ef...

Lýsing á vandamáli	Orsök og úrræði
Ekki er hægt að ræsa eða nota heimilistækið.	Heimilistækið er ekki tengt við rafmagn eða það ekki rétt tengt.
Heimilistækið hitnar ekki.	Klukkan er ekki stillt. Til að stilla tímann, sjá kaflann „Klukkuaðgerðir“. Hurðin er ekki nægilega vel lokað. Rafmagnsörygginu hefur slegið út. Gakktu úr skugga um að rafmagnsöryggið sé rót vandans. Ef vandamálið kemur upp aftur skal hafa samband við rafvirkja. Child Lock (Barnalæsing) er virkjað.
Slökkt er á ljósinu.	Ljósaperan er ónýtt. Skiptu um ljósið. Fyrir frekari upplýsingar, sjá kaflann „Umhirða og hreinsun“.
Það er vatn í rými heimilistækisins.	Vatnsgeymirinn var fylltur með of miklu vatni.
Gufueldun virkar ekki.	Það eru kalksteinsleifar í opi gufuiinntaksins. Það er ekkert vatn í vatnsgeyminum.
Það tekur meira en 3 mín að tæma vatnsgeyminn eða ef vatnið lekur út um gufuiinntaksopið.	Það eru kalksteinsleifar í opi gufuiinntaksins. Hreinsaðu vatnstankinn.
 Rafstraumsrof stöðvar alltaf hreinsun. Endurtaktu hreinsun ef rafstraumsrof truflaði hana.	
Vandamál með merki frá þráðlausu netkerfi.	Athugaðu hvort fartækið þitt sé tengt við þráðlausa netkerfið. Athugaðu þráðlausa netkerfið og beininn. Endurræstu beininn.
Nýr beinir uppsettur eða samskipan beinis breytt.	Til að samstillja heimilistækið og fartækið aftur skaltu skoða kaflann „Fyrir fyrstu notkun“, Þráðlaus tenging.
Merkið frá þráðlausu netkerfinu er veikt.	Færðu beininn eins nálægt heimilistækinu og mögulegt er.
Þráðlausu tengingarboðin verða fyrir truflun frá annarri örbylgju sem er staðsett nálægt heimilistækinu.	Slökktu á örbylgjuofninum. Forðastu að nota örbylgjuofn og fjarstýringu heimilistækisins samtímis. Örbylgjur trufla Wi-Fi-tengingarboðin.

12.2 Villukóðar

Þegar hugbúnaðarvillur koma upp sýnir skjárin villuskilaboð. Þú finnur lista yfir vandamál í töflunni hér að neðan.

Kóði og lýsing	Úrræði
F102 - hurðin er ekki nógu vel lokað eða hurðarlæsingin er biluð. 1)	Lokaðu hurðinni. Til að kveikja og slökva á heimilistækinu.
F111 - Food Sensor (Matvælaskynjari) hefur ekki verið komið rétt fyrir í innstungunni.	Stingdu Food Sensor (Matvælaskynjari) alveg inn í innstunguna.

Kóði og lýsing	Úrræði
F240, F239 - snertifletirnir á skjánum virka ekki með réttum hætti.	Hreinsaðu yfirborðið á skjánum. Gakktu úr skugga um að engin óhreinindi séu á snertiflötunum.
F908 - kerfi heimilistækisins nær ekki tengingu við stjórnborðið.	Til að kveikja og slökkva á heimilistækinu.
F602, F603 - Wi-Fi er ekki í boði. 1)2)	Til að kveikja og slökkva á heimilistækinu.

- 1) Þegar einhver þessara villuskilaboða halda áfram að birtast á skjánum, þýðir það að bilað undirkerfi kann að hafa verið aftengt. Í slíku tilfelli skaltu hafa samband við söluaðilann þinn eða viðurkennda þjónustumiðstöð.
- 2) Ef einhverjar af þessum villum koma upp, halda aðrar aðgerðir heimilistækisins áfram að virka eins og áður.

12.3 Þjónustugögn

Ef þú getur ekki sjálf(ur) fundið lausn á vandamálinu skaltu hafa samband við söluaðila eða viðurkennda þjónustumiðstöð.

Þær nauðsynlegu upplýsingar sem þjónustumiðstöðin þarf á að halda eru á merkiplötunni. Merkiplatan er staðsett á fremri rammanum á heimilistækinu. Hún er sýnileg þegar þú opnar ofninn. Fjarlægðu ekki merkiplötuna af heimilistækinu.

Við mælum með því að þú skrifir upplýsingarnar hér:

Módel (MOD.):
Vörunúmer (PNC):
Raðnúmer (S.N.):

13. ORKUNÝTNI

13.1 Vöruupplýsingar og vöruupplýsingaskjal í samræmi við reglugerðir ESB um visthönnun og merkingar fyrir orkuupplýsingar

Heiti birgja	Electrolux
Auðkenni tegundar	OOP1140NT 949494914
Orkunýtnistuðull	61.2
Orkunýtniflokkur	A++
Orkunotkun með staðlaðri hleðslu, hefðbundinn hamur	0.93 kWh/lotu
Orkunotkun með staðlaðri hleðslu, viftudrífinn hamur	0.52 kWh/lotu
Fjöldi holrýma	1
Hitagjafi	Rafmagn
Hljóðstyrkur	72 l
Tegund ofns	Innbyggður ofn
Massi	34.4 kg

IEC/EN 60350-1 - Rafmagnseldunartæki til heimilisnota - 1. hluti: Svið, ofnar, gufuofnar og grill - Tegundir afkastamælinga.

13.2 Vöruupplýsingar fyrir orkunotkun og hámarkstíma til að ná viðeigandi lágorku-ham

Rafmagnsnotkun í biðham	0.8 W
Rafmagnsnotkun í biðstöðu netkerfis	2.0 W
Hámarkstími sem þarf til að búnaðurinn nái sjálfkrafa viðeigandi lágorku-ham	20 mín

Til að fá leiðbeiningar um hvernig eigi að kveikja og slökkva á þráðlausu netfengingunni, sjá kaflann „Fyrir fyrstu notkun“.

13.3 Ráð um orkusparnað

Eftirfarandi ráð hér að neðan munu hjálpa þér að við orkusparnað þegar þú notar heimilistæknið þitt.

Gættu þess að hurðin á heimilistækinu sé almennilega lokað þegar tækið er í gangi. Ekki opna hurðina á heimilistækinu of oft á meðan eldað er. Haltu kanti hurðarinnar hreinum og gættu þess að hann sé vel festur á sínum stað.

Notaðu eldhúsáhöld úr málm og dökk, mött ílát til að bæta orkusparnað.

Forhitaðu ekki heimilistæknið fyrir eldun nema mælt sé sérstaklega með því.

Hafðu eins stutt hlé í bakstrinum og mögulegt er þegar þú undirbýrð nokkra rétti í einu.

Eldun með viftu

Þegar mögulegt er skaltu nota eldunaraðgerðir með viftu til að spara orku.

Hitaeftirstöðvar

Þegar eldun tekur lengri tíma en 30 mínútur skaltu lækka hita heimilistækisins eins mikið

og hægt er 3 - 10 mínútum áður en eldun er lokið. Afgangshiti inn í heimilistækinu mun halda áfram að elda matinn.

Notaðu afgangshitann til að halda matnum heitum eða til að hita upp aðra rétti.

Þegar þú slekkur á heimilistækinu sýnir skjárin afgangshitann eða hitastig.

Ef kerfi með Timer (Tímastillir) er virkjað og eldunartíminn er lengri en 30 mínútur, þá slokknar sjálfvirktt fyrr á hitagjafanum í sumum aðgerðum heimilistækisins.

Halda mat heitum

Veldu lægstu mögulegu hitastillinguna til að nota afgangshita og halda matnum heitum. Vísirinn fyrir afgangshita eða hitastig birtist á skjánum.

Eldun með ljósið slökkt

Slökktu á ljósinu meðan á eldun stendur. Kveiktu aðeins á því þegar þú þarft þess.

Heat Save Fan (Vifta fyrir hitasparnað)

Aðgerð hönnuð til að spara orku á meðan eldað er.

Þegar þú notar þessa aðgerð slokknar ljósið sjálfkrafa eftir 30 sekúndur. Þú getur kveikt aftur á ljósinu en sú aðgerð minnkar væntanlegan orkusparnað.

14. UMHVERFISMÁL

Endurvinnna þarf öll efni merkt tákninu . Setjið umbúðirnar í viðeigandi sorpílát til endurvinnslu. Leggið ykkar að mörkum til verndar umhverfinu og heilsu manna og dýra og endurvinnið rusl sem fylgir raftækjum og rafrænum búnaði. Hendið ekki

heimilistækjum sem merkt eru með tákninu  í venjulegt heimilisrusl. Farið með vöruna í næstu endurvinnslustöð eða hafið samband við sveitarfélagið.

