



OOS1180CT

EN User Manual | **Steam oven**

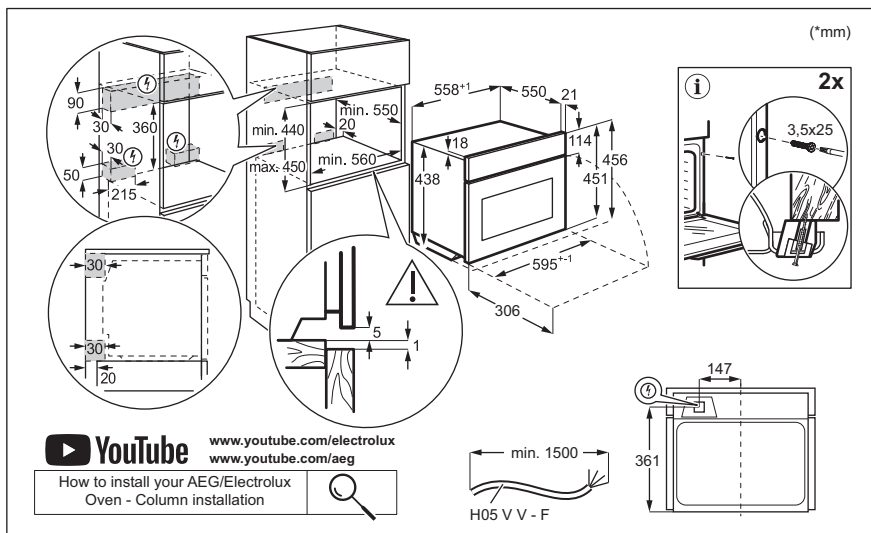
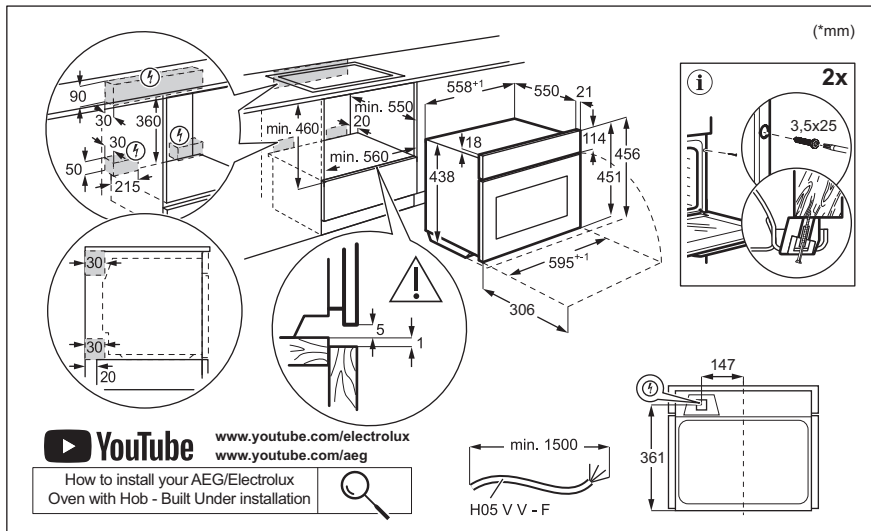
3

IS Notendaleiðbeiningar | **Gufusjóðandi ofn**

26



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.....	7
4. CONTROL PANEL.....	8
5. BEFORE FIRST USE.....	8
6. DAILY USE.....	10
7. ADDITIONAL FUNCTIONS.....	13
8. CLOCK FUNCTIONS.....	14
9. USING THE ACCESSORIES.....	15
10. HINTS AND TIPS.....	16
11. CARE AND CLEANING.....	18
12. TROUBLESHOOTING.....	21
13. ENERGY EFFICIENCY.....	23
14. ENVIRONMENTAL CONCERNS.....	25

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.

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, ensure it is level and that the door opens without any 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. If the mains cable needs 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, 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 disconnect the appliance by pulling on the mains cable. Always pull on 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.

- This appliance is supplied with a main plug and a main cable.

2.3 Use

WARNING!

Risk of injury, burns and electric shock or explosion.

- Do not change the specification of the 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 be released.
- Do not operate the appliance with wet hands or when it comes in 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 moistened 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 discolouration to the enamel:
 - do not put ovenware or other objects directly on the bottom of the appliance's cavity.
 - 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.

- Discolouration 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.
- Use only accessories supplied with this appliance or recommended by the manufacturer.
- 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 unplug it from the mains.
- Ensure the appliance is cold to avoid glass breakage. If the door glass panels are damaged, contact the authorized service centre for replacement.
- Be careful when you remove the door from the appliance, the door is heavy.
- Clean and dry the appliance, its cavity, and accessories after each use to prevent steam condensation, corrosion, and surface deterioration.
- Check the product regularly for signs of deterioration that may make it unsuitable for food contact, such as cracks, blisters, delamination, shrinkage, stickiness, corrosion, or other visible changes in texture or appearance. Follow cleaning and care instructions to prevent deterioration.
- Use a microfibre cloth, warm water, and neutral detergents for cleaning the appliance and accessories. Do not use

abrasive products, pads, solvents, sharp-edged or metal objects.

- Follow safety instructions on packaging when using an oven spray.

2.5 Steam Cooking

WARNING!

Risk of burns and damage to the appliance.

- Released Steam can cause burns:
 - Be careful when you open the appliance door when the function is activated. Steam can be released.
 - Open the appliance door with care after the steam cooking operation.

2.6 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.

2.7 Service

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

2.8 Disposal

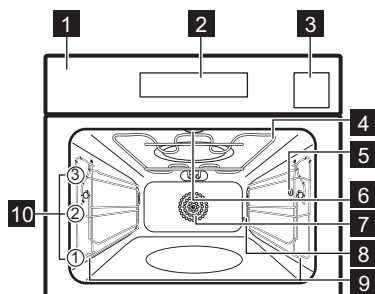
WARNING!

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

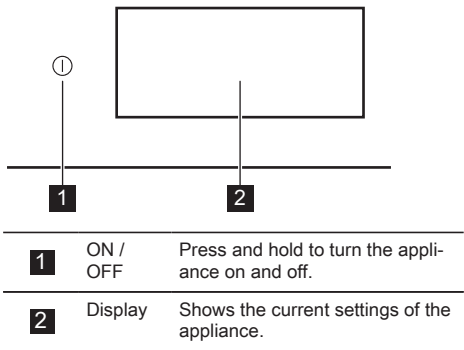
3.1 General overview



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

4. CONTROL PANEL

4.1 Control panel overview



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.

OK	To confirm the selection / setting.
>	To navigate to the next or previous level in the menu.
<	

^	To access and adjust additional settings.
v	
♥	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.
🕒	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, Water Hardness, 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. Set the function . Set the maximum temperature. Let the appliance operate for 15 min.
6. Turn off the appliance and wait until it is cold.
7. Clean the appliance and the accessories only with a microfibre cloth, warm water and a mild detergent.
8. Put the accessories and removable shelf supports back to their initial position.

5.5 Setting: Water Hardness

When you connect the appliance to the mains you have to set the water hardness level.

Use the test paper or contact your water supplier to check the water hardness level.

1. Put the test paper into the tap water for about 1 sec. Do not put the test paper under running water.
2. Shake the test paper to remove any remaining water.
3. After 1 min, check water hardness with the table below.
4. Set the water hardness level: Settings / Setup / Water Hardness.

The colours of the test paper continue to change. Check the water hardness within 1 min after testing.

The table shows water hardness range with the corresponding level of water classification. Adjust the water hardness level according to the table.

Water hardness level	Test paper
1 - soft	
2 - moderately hard	
3 - hard	
4 - very hard	

6. DAILY USE

WARNING!

Refer to Safety chapters.

6.1 Menu

Press  and swipe to the left to enter menu.

- Dishes
- Functions
- Favourites
- Maintenance Programmes
- 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 (if available). 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

Give additional browning to the food from below if needed. Preheat the oven and use lowest shelf level.



Hot Air

Even baking and cooking on one level. 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 & Bottom

Evenly bake dough with a crispy crust. Good for pizza, quiche, tart, or pie. For best result preheat your oven.



Hot air, Top & Bottom

This function is ideal for ready meals. For best result preheat your oven.



Steamify

Matching the right Steam amount with selected temperature.



ProSteam

Get tender results and crispy surface with combination of steam and heat. Good for vegetables, casseroles, and meat.



Heat Save Fan

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



Steam

Continuous steam for healthy and flavourful food.



Reheat

This function gently reheats leftovers with steam.



Grill

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



SousVide

Cook vacuum-sealed food at precise temperature for best taste and texture.



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.



AirFry Plus

Combines steam and air frying for crispy, juicy, and healthier meals.



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.

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 and dish.

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.

Delete: Favourites

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

6.5 Maintenance Programmes

Submenu includes a list of cleaning programmes.

Steam Cleaning	Light cleaning.
Steam Cleaning Plus	Normal cleaning.
Descaling	Cleaning of the steam generation circuit from residual limestone.
Drying	Process for drying the cavity from the condensation remaining after the use of steam functions.
Rinsing	Process for rinsing and cleaning the steam generation circuit after frequent use of the steam functions.

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 ①.
Buzzer Volume	To set the volume of key tones and signals.
Temperature unit	To show the current temperature unit.
Water Hardness	To set the water hardness.

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.
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

These functions allow you to use heat and steam to keep meals crispy and juicy. Use them for steaming, stewing, gentle crisping, baking and roasting.

There are two ways to prepare food using the steam functions: by setting the temperature, or by setting the steam level.

 **Steamify** /  **Steam** - set the temperature. The steam level will be adjusted automatically.

 **ProSteam** - set the steam level. The suitable temperature will be shown.

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 and remove it.
6. Fill the water tank with cold water to the maximum level (around 950 ml). Use the scale on the water tank.

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. Wipe the outside of the water tank with a soft cloth, if needed. Push the water tank to its initial position.

Steam appears after approximately 2 min. 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.
12. When the appliance is cold, dry the oven interior with a soft cloth.

⚠ WARNING!

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

6.8 SousVide

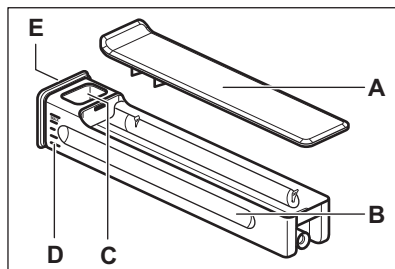
This programme is a cooking technique where food in a vacuum-sealed container is placed in a saturated steam atmosphere, held at a constant temperature. For a more sustainable way of cooking liquid types of food, e.g. desserts and sauces can be cooked in sealed canning jars as well.

1. Prepare ingredients in a vacuum-sealed container and place it on the wire shelf.
2. Enter menu and select: Functions.
3. Press **03** SousVide.
4. Set the temperature and cooking time.
5. Press: START and follow the instruction on the display.
6. After cooking, carefully open the oven door. Residual water can condensate in the oven interior and vacuum-sealed containers.
7. When the appliance is cold, remove the water from the bottom of the oven interior with a sponge. Dry the oven interior with a soft cloth.

⚠ WARNING!

There is a risk of burns. Be careful when you take out the food from the appliance.

6.9 Water tank



- A. Lid
- B. Tank
- C. Water inlet opening
- D. Scale
- E. Front cover

6.10 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, Heat Save Fan. For general energy saving recommendations refer to Energy efficiency, 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 - 230	5.5

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

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.
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.

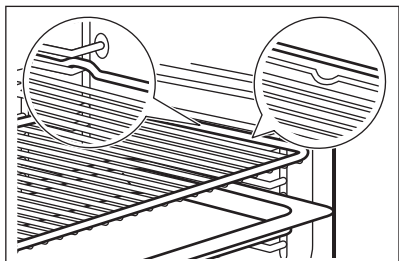
9.1 Inserting accessories

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 your wire shelf has a step, position it towards the front 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:

- $^{\circ}\text{C}$ - the temperature inside the appliance. It should be at least 25°C higher than the food core temperature.

- $\mathcal{R}$ - 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

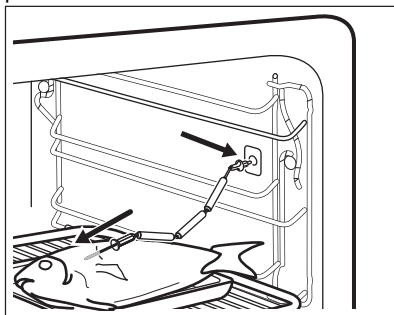
WARNING!

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

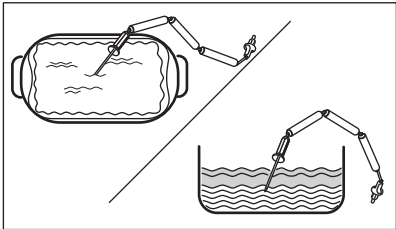
Insert the entire needle of the Food Sensor into the meat or fish at its thickest part.



Casserole

Insert the tip of the casserole 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.

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

7. ^ - 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.
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.



Remember to close the Food Sensor socket with a cap after unplugging the Food Sensor from the appliance.

10. HINTS AND TIPS

10.1 Cooking recommendations

Cooking and baking processes are only suitable on one level.

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 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.

Symbols used in the tables:

	Food type
	Heating function

°C	Temperature
	Accessory
	Weight (kg)
	Shelf position
	Cooking time (min)
	Additional information

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 28 cm
- **Baking dish** - dark, non-reflective, diameter 26 cm
- **Ramekins** - ceramic, diameter 8 cm, height 5 cm

- **Flan base tin** - dark, non-reflective, diameter 28 cm

10.3 Heat Save Fan

		°C		
Pasta gratin	1	200	45 - 60	1)
Potato gratin	1	180	80 - 100	1)
Moussaka	1	180	75 - 90	1)
Lasagne	1	180	70 - 90	1)
Cannelloni	1	200	65 - 80	1)
Bread pudding	1	190	60 - 80	1)
Rice pudding	1	180	80 - 100	1)
Apple Cake	1	160	100 - 120	1)
White bread	1	200	80 - 100	2)

- 1)** Use wire shelf.
2) Use baking tray with the slope towards the back of the oven interior.

10.4 Information for test institutes

Baking on one level

Tests according to EN 60350-1, IEC 60350-1.

		°C		
Small cakes, 20 per tray				
	2	150	32 - 42	1) 2)
	2	150	22 - 32	1) 2)
Fatless sponge cake				
	1	170	21 - 31	3) 2)
	1	160	39 - 49	3) 2)
Apple pie				
	1	170	65 - 70	3) 4)
	1	160	60 - 70	3) 4)
Toast				

		°C		
	2	230	6:15 - 7:15	3) 2) 5)

- 1)** Use the baking tray with the slope towards the back of the oven interior. It must touch the fan cover.
2) Preheat the appliance until set temperature is reached using the setting: Preheat / None. Do not use: Preheat / Fast and Eco. Refer to Daily use, Settings, Submenu: Preferences.
3) Use wire shelf.
4) 2 tins placed diagonally (Ø 20 cm). The right one to be positioned more in the front than the left one.
5) According to: IEC 60350-1:2016 and IEC 60350-1:2023.

Additional recipes

		°C		
Meringues				
	2	100	90 - 180	1) 2) 3)
	2	100	90 - 180	1) 2) 3)
Scones				
	3	190	10 - 13	1) 2)
	3	190	10 - 13	1) 2)
Chicken				
	1	200	70 - 80	1) 4)

- 1)** Use baking tray with the slope towards the back of the oven interior.
2) Preheat the appliance until set temperature is reached using the setting: Preheat / None. Do not use: Preheat / Fast and Eco. Refer to Daily use, Settings, Submenu: Preferences.
3) Use baking paper.
4) Place chicken with breast side down. Turn it upside down halfway through the cooking time.

Steam function

Tests according to EN 60350-1, IEC 60350-1.

Use the function: ProSteam, level: Full Steam.

		°C		
Broccoli				

		°C		
0.3	2	100	6 - 10	1) 2)
max.	2	100	7 - 11	1) 2)
Peas, frozen				
2	2	100	-	3) 4) 5)

- 1) Use 1/2 Gastronorm steam set, perforated.
- 2) Preheat the appliance until set temperature is reached using the setting: Preheat / None. Do not use: Preheat / Fast and Eco. Refer to Daily use, Settings, Submenu: Preferences.
- 3) Use 2/3 Gastronorm steam set, perforated.
- 4) Put the baking tray on the first shelf position to collect dripping water from steaming processes.
- 5) Cook until the temperature in the coldest spot reaches 85°C.

Additional steam recipes

		°C		
Steaming combined dish (2 portions)				
 1)	1 and 3	100	40 2)	3) 4) 5)
Caramel pudding (6 portions)				
 6)	1	90	35 - 45	7)
Egg custard				

		°C		
 1)	2	85	35 - 45	8)
White Bread				
	1	180	50 - 60	9)
 10)			55 - 65	
Chicken				
 11)	1	200	70 - 80	9)

- 1) Set level: Full Steam.
- 2) 40 min for potatoes; 11 min for broccoli; 8 min for salmon.
- 3) Use a 1/2 Gastronorm steam pan (perforated) for potatoes and broccoli, and a 1/2 Gastronorm steam pan (non-perforated) for salmon.
- 4) Place salmon on level 1, potatoes and broccoli on level 3.
- 5) Place the ingredients in the oven one after the other at the appropriate point in time, so that all components are cooked at the same time. You can prepare two portions at the same time.
- 6) Set level: Humidity High.
- 7) Use round porcelain dishes on wire shelf.
- 8) Use 1/2 Gastronorm steam set, non-perforated.
- 9) Use baking tray with the slope towards the back of the oven interior.
- 10) Set level: Humidity Low. Use ProSteam function only if Bread Baking function is not available.
- 11) Set level: Humidity Low.

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.
- Clean the bottom of the cavity with a few drops of vinegar or citric acid to remove limestone residue.
- 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.
- 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

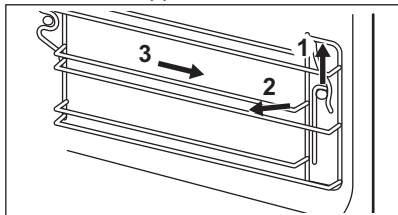
- Clean all accessories after each use and let them dry. Use only a microfibre cloth with warm water and a mild detergent. Do not clean the accessories in a dishwasher.

- 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. Carefully pull the shelf supports up and out of the front catch.
3. Pull the supports out of the rear catch.



Install the shelf supports in the opposite sequence.

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

11.3 Steam Cleaning

This programme cleans the appliance when it is slightly soiled. The steam softens grease or residue, making it easier to clean. This programme uses less energy.

1. Press: Maintenance Programmes / Steam Cleaning or Steam Cleaning Plus.

Mode	Description
Steam Cleaning	Light cleaning Spray the cavity with a detergent. Duration: 30 min
Steam Cleaning Plus	Normal cleaning Spray the cavity with a detergent. Duration: 75 min

2. Press: START. Follow the instruction on the display.
Before you remove the accessories, make sure the appliance is cold.
3. The signal sounds when the cleaning ends.

4. Remove the remaining water from the water tank.
5. Leave the appliance door open and wait until the interior is dry.



When this function works, the lamp is off.

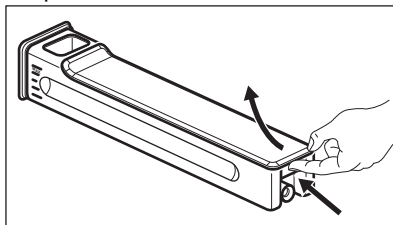
11.4 Cleaning Reminder

When the reminder appears, cleaning is recommended.

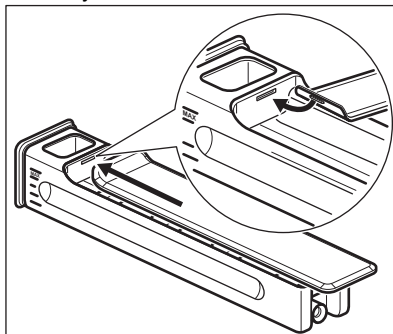
Use the function: Steam Cleaning Plus.

11.5 Cleaning the water tank

1. Remove the water tank from the appliance.
2. Remove the lid of the water tank. Lift the cover in correspondence with the protrusion in the rear.



3. Wash the water tank parts with water and soap. Do not use abrasive sponges and do not clean the water tank in a dishwasher.
4. Reassemble the water tank.
5. Assemble the lid. First insert the front snap and then push it against the tank body.



6. Insert the water tank.

7. Push the water tank towards the appliance until it latches.

11.6 Descaling

This programme removes and prevents limescale buildup in the steam system. It ensures the proper functioning of the steam functions and enhances the water quality in your appliance.

1. Press: Maintenance Programmes / Descaling.
2. Press: START and follow the instruction on the display.
Before you remove the accessories, make sure the appliance is cold.
3. When the function ends, turn off the appliance and wait until it is cold.
4. Remove the remaining water from the water tank.
5. Leave the appliance door open and wait until the interior is dry.



When this function works, the lamp is off.

11.7 Descaling reminder

The appliance provides two reminders for descaling. The descaling reminder cannot be deactivated.

- Soft reminder - recommends you to descale the appliance.
- Hard reminder - obligates you to descale the appliance. If you do not descale the appliance when the hard reminder is on, the steam functions are disabled.

11.8 Rinsing

Use it to clean the steam system after frequent use of the steam functions.

1. Press: Maintenance Programmes / Rinsing.
2. Press: START and follow the instruction on the display.
Before you remove the accessories, make sure the appliance is cold.
3. The signal sounds when the procedure ends.
4. Leave the appliance door open and wait until the interior is dry.



When this function works, the lamp is off.

11.9 Drying

Use it after cooking with a steam heating function or steam cleaning to dry the cavity.

The excess of water on the cavity bottom needs to be removed before starting the drying process.

1. Press: Maintenance Programmes / Drying.
2. Press: START and follow the instruction on the display.
Before you remove the accessories, make sure the appliance is cold.
3. The signal sounds when the drying ends.



When this function works, the lamp is off.

11.10 Drying reminder

After cooking with a steam heating function the display prompts to dry the appliance.

Press YES to dry the appliance.

11.11 Removing and installing door

You can remove the door and the internal glass panels to clean it. The number of glass panels is different for different models.



WARNING!

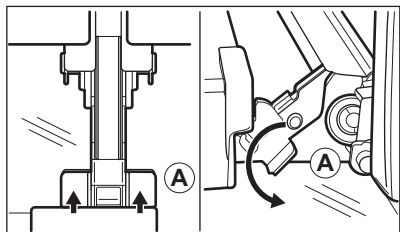
The door is heavy.



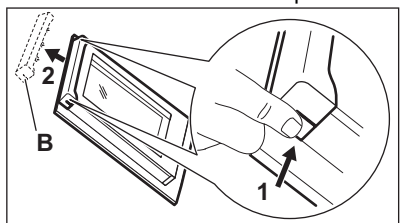
CAUTION!

Carefully handle the glass, especially around the edges of the front panel. The glass can break.

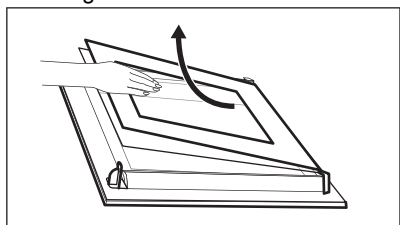
1. Make sure the appliance is cold.
2. Fully open the door.
3. Press the clamping levers **A** on the two door hinges.



4. Close the oven door to the first opening position (at approximate angle: 70°).
5. Hold the door with one hand on each side and pull it away from the oven at an upwards angle.
6. Put the door with the outer side down on a soft cloth on a stable surface.
7. Hold the door trim **B** on the top edge of the door at the two sides and push inwards to release the clip seal.



8. Pull the door trim to the front to remove it.
9. Hold the door glass panels on their top edge one by one and pull them up out of the guide.



10. Clean the glass panel with water and soap. Dry the glass panel carefully. Do not clean the glass panels in the dishwasher.

After cleaning, do the above steps in the opposite sequence. Install the smaller panel first, then the larger and the door.

Make sure that the glass panels are inserted in the correct position otherwise the surface of the door may overheat.

11.12 Replacing the lamp

WARNING!

Risk of electric shock.

WARNING!

Risk of injury when removing the glass cover.

WARNING!

Risk of burns, the glass cover may be hot. Use protective glove when touching the lamp.

1. Turn off the appliance. Wait until the appliance is cold.
2. Disconnect the appliance from the mains.
3. Use a Torx 20 screwdriver to remove the glass cover.
4. Remove and clean the metal frame and the seal.
5. Replace the lamp with a suitable 300°C heat-resistant lamp.
6. Install the metal frame and the seal. Tighten the screws.

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.
The appliance does not heat up.	The clock is not set. To set the clock refer to Clock functions.
	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.
The appliance does not retain the water tank after you insert it.	You did not fully press the water tank body. Fully insert the water tank into the appliance.
Water comes out of the water tank.	You did not assemble the lid of the water tank correctly.
The water tank is difficult to clean.	Make sure that the lid is removed before you start cleaning.
There is no water inside the tray after descaling.	The water tank was not filled in to the maximum level. Check if a descaling agent / water is present in the water tank body.
There is dirty water on the bottom of the cavity after descaling.	The tray is on a wrong shelf position. Remove the remaining water and the descaling agent from the bottom of the appliance. Next time put the tray on the first shelf position.
There is too much water on the bottom of the cavity after cleaning.	You put too much detergent in the appliance before you started cleaning. Next time evenly spread the thin layer of a detergent on the cavity walls.
Cleaning performance is not satisfactory.	You started cleaning when the appliance was too hot. Wait for the appliance to cool down. Repeat cleaning.
	You did not remove all the accessories from the appliance before cleaning. Remove all the accessories and repeat cleaning.
 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, 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.
F131 - the temperature of the steamer sensor is too high. 1) 2)	Turn the appliance off and wait until it cools down. Turn the appliance on again.
F144 - the sensor in the Water tank cannot measure the water level. 1) 2)	Empty the Water tank and refill it.
F508 - the Water tank does not work properly. 1) 2)	Turn the appliance off and on.
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) No 65/2014 and (EU) No 66/2014

Supplier's name	Electrolux
Model identification	OOS1180CT 944005425
Energy Efficiency Index	79.7
Energy efficiency class	A+
Energy consumption with a standard load, conventional mode	0.89 kWh/cycle
Energy consumption with a standard load, fan-forced mode	0.59 kWh/cycle
Number of cavities	1

Heat source	Electricity
Volume	45 l
Type of oven	Built-In Oven
Mass	34.7 kg

Appliance tested according to: EN IEC 60350-1.

13.2 Information requirements according to (EU) No 2023/826

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

Appliance tested according to: EN 50564, EN 63474.

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

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.

Wi-Fi

When possible, turn off the Wi-Fi to save energy.

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 heimilistæknið okkar.



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

Með fyrirvara á breytingum.

EFNISYFIRLIT

1. ÖRYGGISUPPLÝSINGAR.....	26
2. ÖRYGGISLEIÐBEININGAR.....	28
3. VÖRULÝSING.....	31
4. STJÓRNBORÐ.....	31
5. FYRIR FYRSTU NOTKUN.....	32
6. DAGLEG NOTKUN.....	33
7. VIÐBÓTARAÐGERÐIR.....	37
8. KLUKKUAÐGERÐIR.....	38
9. NOTKUN FYLGIHLUTA.....	39
10. ÁBENDINGAR OG GÓÐ RÁÐ.....	40
11. UMHIRÐA OG HREINSUN.....	43
12. BILANALEIT.....	46
13. ORKUNÝTNI.....	48
14. UMHVERFISSJÓNARMÍÐ.....	49

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 Almenn 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 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 matarílát.
- 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.

2. ÖRYGGISLEIÐBEININGAR

2.1 Uppsetning

AÐVÖRUN!

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 tækið er sett upp skaltu ganga úr skugga um að það standi slétt og að hurðin opnist án hindrana.
- Heimilistækið er útbúið rafstýrðu kælikerfi. Það þarf rafstraum til að geta gengið.

2.2 Rafmagnstenging

AÐVÖRUN!

Hætta á eldi og raflosti.

- Allar rafmagnstengingar skulu framkvæmdar af viðurkenndum rafvirkja.
- Heimilistækið verður að vera jarðtengt.
- Gakktu úr skugga um að færíbreyturnar á merkiplötunni séu samhæfar við rafmagnsflokkun aðalæðar aflgjafa.
- Notaðu alltaf rétt uppsettar einangraðar innstungur.
- Notaðu ekki fjöltengi eða framlengingarsnúrur.
- Gakktu úr skugga um að rafmagnsklín og snúran verði ekki fyrir skemmdum. Ef skipta þarf um rafmagnssnúru skal það gert af viðurkenndri þjónustumiðstöð okkar.
- Láttu rafmagnssnúrur ekki snerta hurð tækisins eða svæðið undir henni, sérstaklega þegar tækið er í notkun 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 uppsetningarferlisins. Gakktu úr skugga um að rafmagnsklín sé aðgengileg eftir uppsetningu.

- Ef aðalrafmagnstengið er laust skaltu ekki stinga í samband.
- Ekki aftengja tækið með því að toga í rafmagnssnúruna. Taktu alltaf í innstunguna sjálfa.
- Notaðu aðeins réttan einangrunarbúnað: Línuvarnarstraumloka, öryggi (öryggi með skrúfgangi fjarlægð úr höldunni), lekaliða og spólurofa.
- Rafmagnsuppsetningin verður að vera með einangrunarbúnað sem gerir þér kleift að rjúfa straum til heimilistækisins frá innstungum við alla póla. Einangrunarbúnaðurinn verður að vera með tengjaop sem er að lágmarki 3 mm á breidd.
- Þessu tæki fylgja rafmagnskló og -snúra.

2.3 Notkun

AÐVÖRUN!

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. Losun á heitu lofti getur átt sér stað.
- Notaðu ekki heimilistækið með blautar hendur eða þegar það kemst 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 niðursuðusampykki.
- Settu ekki eldfim efni eða hluti sem bleyttir eru með eldfim efnum í heimilistækið, nálægt því eða ofan á það.
- Deildu ekki Wi-Fi aðgangsorðinu þínu.

AÐVÖRUN!

Hætta á eldi og skemmdum á heimilistækinu.

- Til að koma í veg fyrir skemmdir eða upplitun á glerungnum:
 - ekki setja ofnähöld eða aðra hluti beint í botninn á holrúmi 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.
- Upplitun 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.
- Notaðu aðeins aukahluti sem fylgja með þessu heimilistæki eða sem framleiðandi þess mælir með.
- 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 lokuð 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 skemmmum á heimilistækinu.

- Áður en viðhald fer fram skal slökkva á heimilistækinu og taka úr sambandi við rafmagn.
- Gakktu úr skugga um að tækið sé kalt til að forðast að gler brotni. Ef glerplötur hurðarinnar skemmast skaltu hafa

samband við viðurkennda þjónustumiðstöð til að láta skipta um þær.

- Farðu varlega þegar þú tekur hurðina af heimilistækinu, því hurðin er þung.
- Hreinsaðu og þurrkaðu heimilistækið, holrými þess og fylgihluti eftir notkun til að forðast tæringu og raka- eða yfirborðsskemmdir.
- Leitaðu reglulega að merkjum um slit á tækinu sem gera það óhentugt fyrir matarsnertingu, til að mynda sprungur, blöðrur, flögnun, rýrnun, klístur, tæringu eða aðrar sjáanlegar breytingar í áferð eða útliti. Farðu eftir leiðbeiningum er varða hreinsun og umhirðu til að koma í veg fyrir slit.
- Hreinsaðu heimilistækið og fylgihluti eingöngu með trefjaklút, volgu vatni og mildu hreinsiefni. Notaðu ekki neinar vörur með svarfefnum, stálull, leysiefni eða málmhluti.
- Fylgdu öryggisleiðbeiningum á umbúðum þegar notaður er ofnspray.

2.5 Gufueldun



ADVÖRUN!

Hætta á bruna og skemmdum á heimilistækinu.

- Gufa sem losnar getur valdið bruna:
 - Farðu varlega þegar þú opnar hurð heimilistækisins þegar aðgerðin er virkjuð. Gufa gæti losnað.
 - Lokaðu hurð tækisins vandlega eftir að eldun með gufu er lokið.

2.6 Innri lýsing



ADVÖRUN!

Hætta á raflosti.

- Varðandi ljós inni í þessari vöru og varaljós sem eru seld sér: Þessum ljósum er ætlað að þola öfgafullar aðstæður í heimilistækjum á borð við hitastig, titring, raka eða er ætlað að senda upplýsingar um notkunarástand 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 tæknilýsingu.

2.7 Þjónusta

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

2.8 Förgun



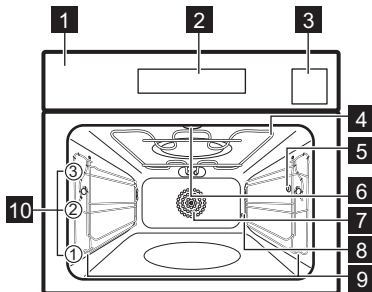
ADVÖRUN!

Hætta á meiðslum eða köfnun.

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

3. VÖRULÝSING

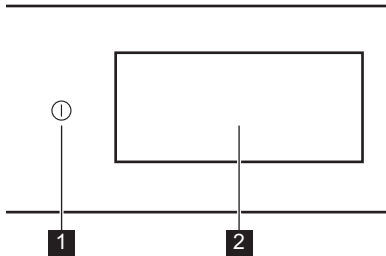
3.1 Almennt yfirlit



- 1 Stjórnborð
- 2 Skjáf
- 3 Vatnstankur
- 4 Hitunareining
- 5 Innstunga fyrir matvælskynjara
- 6 Ljós
- 7 Víf
- 8 Kalkhreinsun rörúttaks
- 9 Hillubera má fjarlægja
- 10 Hillustöður

4. STJÓRNBORÐ

4.1 Yfirlit yfir stjórnborð



- 1 ON (KVEIKT) / OFF (SLÖKK T) Yttu á og haltu inni til að kveikja og slökkva á heimilistækinu.
- 2 Skjáf Sýnir núverandi stillingar heimilistækisins.

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

4.2 Skjáf

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.
<	Til að skoða næsta eða fyrra stig í valmyndinni.
^	Til að fá aðgang að og aðlaga viðbótarstillingar.
✓	Til að fæ 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).

	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), Water Hardness (Hörkustig vatns), Þráðlaus tenging.

5.2 Þráðlaus tenging

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

Til að tengja heimilistækið 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 ræstir innan 90 sek.

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

Hámarksra- forka	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 einingar sem byggja á frjálsum og opnum hugbúnaði. Electrolux viðurkennir framlag samfélaga um opinn hugbúnað og vélmennatækni til þróunarverkefnisins.

Til að nálgast frumkóða gjaldfrjálsra og opinna hugbúnaðareininga, sem samkvæmt leyfisskilmálum ber að birta, og til að sjá allar upplýsingar um höfundarrétt og viðeigandi leyfi skaltu skoðaðu: <http://electrolux.opensoftwarerepository.com> (mapa NIU6).

5.4 Forhitun og hreinsun

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

1. Fjarlægðu allan aukabúnað og lausa hillubera úr heimilistækinu.
2. Farðu í valmyndina og veldu: Functions (Aðgerðir).
3. Stilltu  aðgerðina. Stilltu hámarkshitastigið. Láttu heimilistækið ganga í 1 klst.
4. Stilltu  aðgerðina. Stilltu hámarkshitastigið. Láttu heimilistækið ganga í 15 mín.

5. Stilltu  aðgerðina. Stilltu hámarkshitastigið. Láttu heimilistækið ganga í 15 mín.
6. Slökktu á heimilistækinu og bíddu þar til það er kalt.
7. Hreinsaðu heimilistækið eingöngu með trefjaklút, volgu vatni og mildu hreinsiefni.
8. Settu fylgihlutina og fjarlægjanlegu hillustöðirnar aftur í sína upphaflegu stöðu.

5.5 Stilling: Water Hardness (Hörkustig vatns)

Þegar þú tengir tækið við inntak, þarftu að stilla hörkustig vatnsins.

Notaðu prófunarpappír eða hafðu samband við vatnsveituna þína til að kanna hörkustig vatnsins.

1. Settu prófunarpappírinn í kranavatnið í u.þ.b. 1 sek. Ekki setja prófunarpappírinn undir rennandi vatn.
2. Hristu prófunarpappírinn til að fjarlægja allt vatn sem er eftir.

3. Eftir 1 mínuskaltu athuga hörkustig vatnsins í töflunni hér að neðan.
4. Stilling á hörkustigi vatns: Settings (Stillingar) / Setup (Uppsetning) / Water Hardness (Hörkustig vatns).
Litirnir á prófunarpappírnum halda áfram að breytast. Athugaðu hörkustig vatnsins innan 1 mín eftir prófunina.

Taflan sýnir hörkustigssvið vatnsins með samsvarandi flokkun vatnsins. Aðlagðu hörkustig vatnsins í samræmi við töfluna.

Hörkustig vatns	Prófunarpappír
1 - mjúkt	
2 - meðallagi hart	
3 - hart	
4 - mjög hart	

6. DAGLEG NOTKUN



AÐVÖRUN!

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 Programmes (Viðhald)
- Settings (Stillingar)

6.2 Functions (Aðgerðir)

Undirvalmynd inniheldur lista yfir eldunaraðgerðir.

Listinn yfir aðgerðir kann að vera breytilegur eftir hugbúnaðarútgáfum.

1. Farðu í valmynd og veldu: Functions (Aðgerðir).
2. Veldu hitunaraðgerðina.
3. Aðlagðu stillingarnar.

4. Ýttu á: START. Þú getur tengt kjöthitamælinn hvenær sem er, fyrir eða meðan á eldun stendur. Sjá kaflann „Notkun fylgihluta, kjöthitamælir“.
5.  - ýttu á til að breyta stillingunum 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 ofan frá.



Bottom (Botn)

Bættu við brúnun á matvælunum neðan frá ef þörf krefur. Forhitaðu ofninn og notaðu lægstu hillustöðuna.

	Hot Air (Heitt loft) Jöfn bökun og eldun á einu hillu. 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 kjöttleggi og fuglakjöt með beinum fyrir meyra eldun og stökkt ytra lag.
	Hot air & Bottom (Heitt loft og botn) Jafnt bakað deig með stökkri skorpu. Gott fyrir pítsu, eggjaköku, tertur og bökur. Fyrir besta árangur skaltu forhita ofninn.
	Hot air, Top & Bottom (Heitt loft, að ofan og að neðan) Þessi aðgerð er tilvalin fyrir tilbúnar máltíðir. Fyrir besta árangur skaltu forhita ofninn.
	Steamify (Gufuhita) Samsetning á réttu gufustigi með völdu hitastigi.
	ProSteam Fáðu meyra útkomu og stökkt yfirborð með samsetningu á gufu og hita. Gott fyrir grænmeti, pottrétti og kjöt.
	Heat Save Fan (Vifta fyrir hitasparnað) Sparaðu orku með því að nota varmaleifar til eldunar. Best fyrir sætabrauð.
	Steam (Gufa) Samfelld gufa fyrir heilsusamlegan og bragðmikinn mat.
	Reheat (Upphita) Þessi aðgerð endurhitar afganga varlega með gufu.
	Grill Jöfn grillun eða brúnun á grænmeti eða kjöti. Einnig gott til að rista brauð.
	SousVide Eldaðu lofttæmd matvæli á nákvæmu hitastigi fyrir besta bragðið og áferðina.
	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) Væg afþiðing fyrir frekari undirbúning.

	Stew (Pottréttur) Láttu hræfinn malla saman til að gera pottréttinn meyrar og safaríkan.
	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 bökunarpötu 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.
	AirFry Plus Sameinar gufu- og loftsteikingu til að elda stökkar, safaríkar og hollari máltíðir.



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

6.3 Dishes (Réttir)

Dishes (Réttir) undirvalmynd samanstandur 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 valmynd og veldu: Dishes (Réttir).
2. Veldu rétt eða matartegund.

- 3. Aðlaga stillingar í samræmi við æskilega eldun.
 - 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 uppáhaldsstillingar, eins og hitunaraðgerð og rétt.

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

Veldu: Favourites (Uppáhalds)

- 1. Farðu í valmynd og ýttu á: Favourites (Uppáhalds) til að skoða vistaðar stillingar.
- 2. Veldu eina af vistuðum stillingum.

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 Programmes (Viðhald)

Undivalmynd inniheldur lista af hreinsunarkerfum.

Steam Cleaning (Gufuhreinsun)	Létt hreinsun.
Steam Cleaning Plus (Hreinsað með gufu Plús)	Venjuleg hreinsun.
Descaling (Kalkhreinsun)	Hreinsun á kalkleifum úr gufuketilshringrásinni.

Drying (Þurrkun)	Ferli við að þurrka holrýmið af upp-söfnuðum raka eftir notkun á gufuaðgerðum.
Rinsing (Skolun)	Ferli við að skola og hreinsa hringrás gufuketils eftir tíða notkun á gufuaðgerðum.

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 taka hljóðið af fyrir  .
Buzzer Volume (Hljóðstyrkur hljóðgjafa)	Til að stilla hljóðstyrk fyrir takka og merki.
Temperature unit (Hitastigseining)	Til að sýna núverandi hitastig.
Water Hardness (Hörkustig vatns)	Til að stilla hörkustig vatnsins.

Undirvalmynd: Service (Þjónusta)

Demo Mode (Sýningarhamur)	Virkjunar- / afvirkjunarkóði: 2468
Software Version (Útgáfa hugbúnaðar)	Upplýsingar um hugbúnaðarútgáfu.
Reset All Settings (Endurstilla allar stillingar)	Endurstillir verksmíðjustillingar.

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 sjálfgefið 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.
Personalisation (Persónustillingar)	Til að sérsníða eiginleika skjásins og flýtleiðir.

Undirvalmynd: Connections
(Tengingar)

Connect To Wi-Fi (Tengjast Wi-Fi)	Til að tengja heimilistækið við þráðlausu 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. Valkostur sem aðeins er sjáanlegur eftir að þú kveikir á: Wi-Fi.

6.7 Gufuitunaraðgerðir

Þessar aðgerðir gera þér kleift að nota hita og gufu til að halda máltíðum stökkum og safaríkum. Notaðu þær fyrir gufueldun, pottrétti, léttu steikingu, bakstur og steikingu.

Tvær leiðir eru mögulegar til að elda mat með gufuaðgerðum: með því að stilla hitastigið eða með því að stilla gufustigið.

 **Steamify (Gufuhita)** /  **Steam (Gufa)** - stilltu hitastigið. Gufustigið aðlagast sjálfkrafa.

 **ProSteam** - stilltu gufustigið. Hentugt hitastig verður sýnt.

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 vatnsgeyminum til að opna hann og fjarlægja.
6. Fylltu vatnsgeyminn með köldu vatni upp að hámarksstiginu (um 950 ml). Notaðu mæliskvarðann á vatnsgeyminum.

 **AÐVÖRUN!**
Notaðu aðeins kalt kranavatn. Ekki nota steinefnahreinsað eða eimað vatn. Ekki hella eldfimur efnum eða áfengum vöknum í vatnsgeyminn.

7. Þurrkaðu ytra byrði vatnsgeymisins með mjúkum klút ef þörf er á. Ýttu vatnsgeyminum í upphaflega stöðu sína. Gufa myndast eftir u.þ.b. 2 mín. Þegar heimilistækið nær innstilltu hitastigi mun hljóðmerkið heyrast.
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.
12. Þegar heimilistækið er kalt skal hreinsa holrými ofnsins með blautum, mjúkum klút.

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

6.8 SousVide

Þetta kerfi er fyrir eldunaraðferðir þar sem matvæli í lofttæmdum umbúðum er sett í gufumettað umhverfi þar sem stöðugu hitastigi er viðhaldið. Fyrir sjálfbærari leið til að elda fljótandi matvæli, t.d. eftirrétti og sósur sem hægt er að elda í lokuðum krukkum einnig.

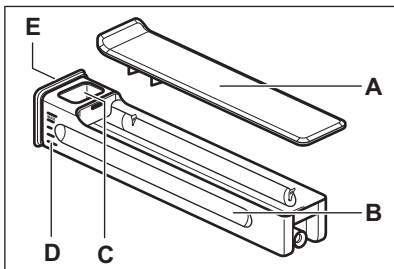
1. Undirbúðu innihaldsefni í lofttæmdum umbúðum og settu þau á vírhilluna.
2. Farðu í valmynd og veldu: Functions (Aðgerðir).
3. Ýttu á  SousVide.
4. Stílltu hitastigið og eldunartímann.
5. Ýttu á: START og fylgdu leiðbeiningunum á skjánum.
6. Þegar eldun er lokið skal opna ofnhurðina varlega. Afgangsvatnið getur safnast saman í holrými ofnsins og lofttæmdar umbúðir.
7. Þegar heimilistækið er kalt skaltu fjarlægja vatnið úr botninum á ofnrýminu með svampi. Þurrkaðu ofninn að innan með mjúkum klút.



ADVÖRUN!

Hætta er á bruna. Farðu varlega þegar þú tekur matvælin út úr heimilistækinu.

6.9 Vatnstankur



- A. Lok
- B. Tankur
- C. Vatnsinntaksop
- D. Mælikvarða
- E. Framhlíf

6.10 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.

Fyrir eldunarleiðbeiningar, sjá kaflann Ábendingar og góð ráð, Heat Save Fan (Vifta fyrir hitasparnað). Varðandi almennar ráðleggingar hvað orkusparnað varðar, sjá Orkunýtni, Orkusparnaðarráð.

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 öryggisástæðum sjálfkrafa á sér eftir ákveðinn tíma.

 (°C)	 (klst)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 230	5.5

Ef þú átt til að hafa upphitunaraðgerð í gangi fram yfir sjálfvirka tímann þegar straumur er rofinn settu þá í gang eldunartíma. Sjá 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 ræsinguna og / eða lokum eldunar.
Time Extension (Tímalenging)	Til að framlengja eldunartímann.

Aðgerð	Lýsing
Uptimer (Uptalning)	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 táknum.
- 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. Stílltu tímann.
4. Ýttu á: OK.

8.5 Tímastilli breytt

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

1. Ýttu á $\wedge$ / Timer (Tímastillir).
2. Stílltu nýtt tímastillingargildi. Ýttu á: OK.

9. NOTKUN FYLGIHLUTA

⚠ ADVÖRUN!

Sjá kafla um Öryggismál.

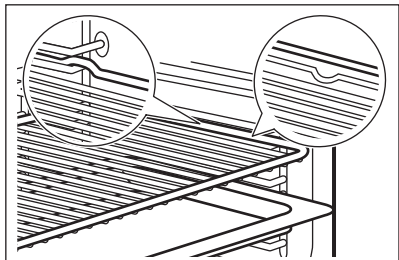
9.1 Aukabúnaður settur í

Aukahlutir í boði eftir gerð. Skannaðu QR kóðann til að athuga hvernig nota á aukahlutina sem fylgja með heimilistækinu. 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 / bökunaplötu) inn á milli rásanna á hilluberanum. Gakktu úr skugga um að hillan snerti bakhlið ofnsins og að fæturnir vísi niður.



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

Ef vírhillan er með brún skaltu koma henni fyrir í átt að framhlið ofnsins.

Ef það er áletrun á aukahlutum 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 drýpur af.

9.2 Food Sensor (Matvælaskynjari)

Það mælir hitastigið inni í matnum.

Hægt er að stilla á tvö hitastig:

- $^{\circ}\text{C}$ - hitastigið inni í heimilistækinu. Það ætti að vera að minnsta kosti 25°C hærra en kjarnahiti matarins.
- $\mathcal{R}$ - kjarnahitastig matarins.

Ráðleggingar:

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

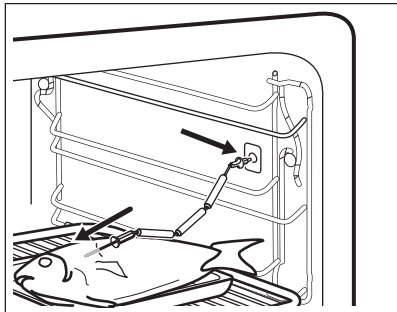
Eldað með: Food Sensor (Matvælaskynjari)

⚠ ADVÖRUN!

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

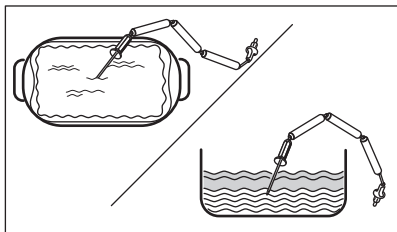
1. Veldu hitunarstillingu úr valmyndinni: Functions (Aðgerðir) eða rétt úr valmyndinni: Dishes (Réttir).
2. Stílltu hitastigið í ofninum og eldunartímann, ef þörf krefur.
3. Ýttu á: OK.
4. Ýttu á: START.

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 Vörulýsing.
Skjárninn sýnir táknið og núverandi hitastig í kjöthitamælinum.

7. ^ - ýttu til að breyta stillingunum.
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.
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 hitaáðgerðinni.
12. Fjarlægðu kló kjarnhitamælisins úr innstungunni og taktu réttinn út úr heimilistækinu.



Mundu að loka kjarnhitamælinum með loki eftir að hafa tekið kjöthitamælinn úr sambandi við heimilistækið.

10. ÁBENDINGAR OG GÓÐ RÁÐ

10.1 Ráðleggingar um eldun

Matreiðslu- og bökunarferli henta aðeins á einu stigi.

Hitastig og eldunartími á töflunum er aðeins til viðmiðunar. Það fer eftir uppskriftunum, gæðum og magni hráfnisins 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 tilteknar tegundir af mat.

Teldu hillustöðurnar að neðan frá botni ofnsins.

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

Fyrir orkusparnaðarráð, sjá Orkunýtni.

Táknin á töflunni:



Tegund matvæla



Upphitunaraðgerð

°C	Hitastig
	Aukahlutur
	Þyngd (kg)
	Hillustaða
	Eldunartími (mín)
	Viðbótarupplýsingar

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.

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

10.3 Heat Save Fan (Vifta fyrir hitasparnað)

		°C		
Pastagrátin	1	200	45 - 60	1)
Kartöflugrátin	1	180	80 - 100	1)
Moussaka	1	180	75 - 90	1)
Lasagna	1	180	70 - 90	1)
Cannelloni	1	200	65 - 80	1)
Brauðbúðingur	1	190	60 - 80	1)
Hrísgrjónagrautur	1	180	80 - 100	1)
Eplakaka	1	160	100 - 120	1)
Hvítt brauð	1	200	80 - 100	2)

- 1) Notaðu vírhilluna.
2) Notaðu bökunarplötuna með halla að bakhlið ofnrýmisins.

10.4 Upplýsingar fyrir prófunarstofnanir

Bakstur í einni hæð
Prófanir í samræmi við EN 60350-1, IEC 60350-1.

		°C		
Litlar kökur, 20 á plötu				
	2	150	32 - 42	1) 2)
	2	150	22 - 32	1) 2)
Fitulaus svampkaka				
	1	170	21 - 31	3) 2)
	1	160	39 - 49	3) 2)
Eplabaka				
	1	170	65 - 70	3) 4)
	1	160	60 - 70	3) 4)
Bauðrist				
	2	230	6:15 - 7:15	3) 2) 5)

- 1) Settu bökunarplötuna með hallanum að bakhlið ofnrýmisins. Það verður að snerta víftuhlífina.
2) Forhitaðu heimilistækið þangað til réttu hitastigi er náð með þessari stillingu: Preheat (Forhitun) / None (Enginn). Ekki nota: Preheat (Forhitun) / Fast (Fljótur) og Eco. Sjá Dagleg notkun, Stillingar, Undirvalsmynd: Kjörstillingar.
3) Notaðu vírhilluna.
4) 2 form staðsett samhliða (Ø 20 cm). Það sem er hægra megin skal vera framar en það sem er vinstra megin.
5) Samkvæmt: IEC 60350-1:2016 og IEC 60350-1:2023.

Viðbótaruppskriftir

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

		°C		
	3	190	10 - 13	1) 2)
	3	190	10 - 13	1) 2)
Kjúklingur				
	1	200	70 - 80	1) 4)

- 1) Notaðu bökunarplötuna með halla að bakhlið ofnrýmisins.
- 2) Forhitaðu heimilistækið þangað til réttu hitastigi er náð með þessari stillingu: Preheat (Forhitun) / None (Enginn). Ekki nota: Preheat (Forhitun) / Fast (Fljótur) og Eco. Sjá Dagleg notkun, Stillingar, Undirvalsmynd: Kjörstillingar.
- 3) Notaðu bökunarpappír.
- 4) Settu kjúklinginn inn með bringuna niður. Snúðu kjötinu á hvolf þegar eldunartíminn er hálfnaður.

Gufuaðgerð
Prófanir í samræmi við EN 60350-1, IEC 60350-1.

Notaðu þessa aðgerð: ProSteam, stig: Full Steam (Full gufa).

		°C		
Spergilkál				
0.3	2	100	6 - 10	1) 2)
hámark	2	100	7 - 11	1) 2)
Frosnar ertur				
2	2	100	-	3) 4) 5)

- 1) Notaðu 1/2 Gastronorm-gufubakka, gataðan.
- 2) Forhitaðu heimilistækið þangað til réttu hitastigi er náð með þessari stillingu: Preheat (Forhitun) / None (Enginn). Ekki nota: Preheat (Forhitun) / Fast (Fljótur) og Eco. Sjá Dagleg notkun, Stillingar, Undirvalsmynd: Kjörstillingar.
- 3) Notaðu 2/3 gataða Gastronorm-gufubakkasettið.
- 4) Settu bökunarplötuna í fyrstu hillstöðu til að safna drjúpanði vatni frá gufuaðgerðinni.
- 5) Þar til hitastigið á kaldasta staðnum nær 85°C.

Auka gufuuppskriftir

		°C		
Samsettur réttur með gufu (2 skammtar)				
 1)	1 og 3	100	40 2)	3) 4) 5)
Karamellubúðingur (6 skammtar)				
 6)	1	90	35 - 45	7)
Eggjabúðingur				
 1)	2	85	35 - 45	8)
Hvítt brauð				
	1	180	50 - 60	9)
 10)			55 - 65	
Kjúklingur				
 11)	1	200	70 - 80	9)

- 1) Stílltu stig: Full Steam (Full gufa).
- 2) 40 mín fyrir kartöflur; 11 mín fyrir brokkolí; 8 mín fyrir lax.
- 3) Notaðu 1/2 Gastronorm-gufubakka (gataðan) fyrir kartöflur og brokkolí, og 1/2 Gastronorm-gufubakka (án gata) fyrir lax.
- 4) Settu lax á stig 1 og kartöflur og brokkolí á stig 3.
- 5) Settu hráefnin í ofninn hvert á eftir öðru á réttum tím- apunkti þannig að allir hlutarnir verði tilbúnir á sama tíma. Þú getur matreitt tvo skammta samtímis.
- 6) Stílltu stig: Humidity High (Raki mikill).
- 7) Hringlaga postulínsdiskar á virhillu.
- 8) Notaðu 1/2 Gastronorm-gufubakka, án gata.
- 9) Notaðu bökunarplötuna með halla að bakhlið ofnrýmisins.
- 10) Stílltu stig: Humidity Low (Raki lítil). Notaðu Pro- Steam aðgerðina einungis ef að Bread Baking (Brauð- bakstur) aðgerðin er ekki tiltæk.
- 11) Stílltu stig: Humidity Low (Raki lítil).

11. UMHIRÐA OG HREINSUN

⚠ AÐVÖRUN!

Sjá kafla um Öryggismál.

11.1 Athugasemdir varðandi þrif

Hreinsiefni

- Hreinsaðu heimilistækið að framan eingöngu með trefjklút með volgu vatni og mildu hreinsiefni.
- Hreinsaðu botnplötu ofnhólsins með nokkrum dropum af ediki eða sítrónusýru til að fjarlægja kalksteinsleifar.
- Notaðu þrifalausrn til að þrifa málmfleti.
- Þrífðu bletti með mildu hreinsiefni.

Dagleg notkun

- Hreinsaðu heimilistækið að innan eftir hverja notkun. Fituupsöfnun eða aðrar leifar geta valdið eldsvoða.
- Ekki geyma mat í heimilistækinu lengur en í 20 mínútur. Þurrkaðu heimilistækið að innan eingöngu með örtrefjklút eftir hverja notkun.

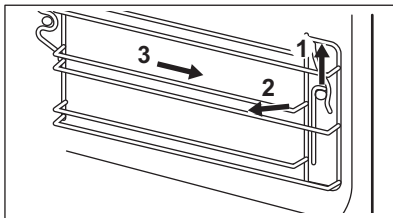
Aukabúnaður

- Þrífðu alla aukahluti eftir hverja notkun og leyfðu þeim að þorna. Notið eingöngu trefjklút með heitu vatni og mildu hreinsiefni. Ekki skal hreinsa aukahlutina í uppþvottavél.
- Ekki þrifa 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 hilluberana gætilega upp og út úr fremri hespunni.
3. Togaðu hilluberana úr aftari hespunni.



Komdu hilluberunum fyrir í öfugri röð.

Ef útdraganlegu rennurnar fylgja með verða festipinnar þeirra að snúa fram.

11.3 Steam Cleaning (Gufuhreinsun)

Þetta kerfi hreinsar heimilistækið þegar það er lítillega óhreint. Gufan mýkir fituna eða leifarnar sem gerir hreinsun auðveldari. Þetta kerfi notar minni orku.

1. Ýttu á: Maintenance Programmes (Viðhald) / Steam Cleaning (Gufuhreinsun) eða Steam Cleaning Plus (Hreinsað með gufu Plús).

Hamur	Lýsing
Steam Cleaning (Gufuhreinsun)	Létt hreinsun Úðaðu þvottaefni í holrýmið. Tímalengd: 30 mín
Steam Cleaning Plus (Hreinsað með gufu Plús)	Venjuleg hreinsun Úðaðu þvottaefni í holrýmið. Tímalengd: 75 mín

2. Ýttu á: START. Fylgdu leiðbeiningunum á skjánum.
Áður en þú fjarlægir aukahlutinn skaltu gæta þess að heimilistækið sé kalt.
3. Hljóðmerkið heyrir við lok hreinsunar.
4. Fjarlægðu eftirstandandi vatn úr vatnsgeyminum.
5. Hafðu hurð heimilistækisins opna þangað til innra rýmið hefur þornað.



Þegar þessi aðgerð er í gangi er slökkt á ljósinu.

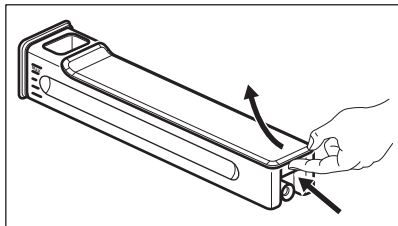
11.4 Cleaning Reminder (Áminning um hreinsun)

Þegar áminningin birtist er mælt með hreinsun.

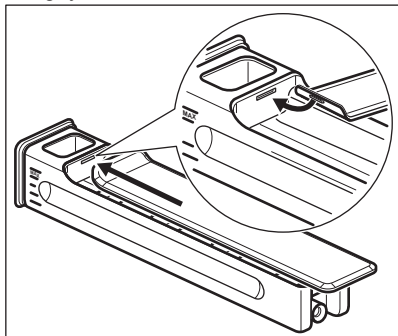
Notaðu aðgerðina: Steam Cleaning Plus (Hreinsað með gufu Plús).

11.5 Vatnstankurinn hreinsaður

1. Fjarlægðu vatnsgeyminn úr heimilistækinu.
2. Fjarlægðu lokið af vatnsgeyminum. Lyftu hlífinni í samræmi við útskotið að aftan.



3. Þrífðu hluta vatnsgeymisins með vatni og sápu. Ekki má nota grófa svampa og ekki má þrífa vatnsgeyminn í uppþvottavél.
4. Settu vatnsgeyminn saman aftur.
5. Setja saman lokið. Settu fyrst fremstu smelluna á og ýttu henni síðan að geyminum.



6. Settu vatnsgeyminn í.
7. Þrýstu vatnsgeyminum í átt að heimilistækinu þar til hann læsist.

11.6 Descaling (Kalkhreinsun)

Þetta kerfi fjarlægir og kemur í veg fyrir uppsöfnun á kalkstein í gufukerfinu. Það tryggir rétta virkni gufuaðgerða og bætir vatnsgæði í heimilistækinu þínu.

1. Ýttu á: Maintenance Programmes (Viðhald) / Descaling (Kalkhreinsun).
2. Ýttu á: START og fylgdu leiðbeiningunum á skjánum.
Áður en þú fjarlægir aukahlutinn skaltu gæta þess að heimilistækið sé kalt.
3. Þegar aðgerðinni lýkur skaltu slökkva á heimilistækinu og bíða þar til það hefur kólnað alveg.
4. Fjarlægðu eftirstandandi vatn úr vatnsgeyminum.
5. Hafðu hurð heimilistækisins opna og bíddu þar til innanrýmið hefur þornað.



Þegar þessi aðgerð er í gangi er slökkt á ljósinu.

11.7 Descaling áminning

Heimilistækið gefur tvær áminningar um kalkhreinsun. Ekki er hægt að afvikra áminningar um kalkhreinsun.

- Væg áminning - mælir með að þú kalkhreisir heimilistækið.
- Hörð áminning - þýðir að þú verður að kalkhreinsa heimilistækið. Ef þú kalkhreinsar ekki heimilistækið þegar kveikt er á harðri áminningu eru gufuaðgerðirnar óvirkar.

11.8 Rinsing (Skolun)

Notaðu það til að þrifa gufukerfið eftir mikla notkun á gufuaðgerðunum.

1. Ýttu á: Maintenance Programmes (Viðhald) / Rinsing (Skolun).
2. Ýttu á: START og fylgdu leiðbeiningunum á skjánum.
Áður en þú fjarlægir aukahlutinn skaltu gæta þess að heimilistækið sé kalt.
3. Hljóðmerkið heyrir þegar kerfinu lýkur.
4. Hafðu hurð heimilistækisins opna og bíddu þar til innanrýmið hefur þornað.



Þegar þessi aðgerð er í gangi er slökkt á ljósinu.

11.9 Drying (Þurrkun)

Notið hana eftir eldun með gufuaðgerðinni eða gufuhreinsun til að þurrka ofnrýmið.

Fjarlægja þarf umframvatn af botni holrýmisins áður en þurrkun er hafin.

1. Ýttu á: Maintenance Programmes (Viðhald) / Drying (Þurrkun).
2. Ýttu á: START og fylgdu leiðbeiningunum á skjánum.
Áður en þú fjarlægir aukahlutinn skaltu gæta þess að heimilistækið sé kalt.
3. Hljóðmerkið heyrir við lok þurrkunar.



Þegar þessi aðgerð er í gangi er slökkt á ljósinu.

11.10 Áminning um þurrkun

Eftir eldun með gufuhitunaraðgerð minnir skjárin á að þurrka ofninn.

Ýttu á JÁ til að þurrka heimilistækið.

11.11 Hurð fjarlægð og sett í

Þú getur fjarlægð hurðina og innri glerplöturnar til að hreinsa þær. Fjöldi glerplata er mismunandi eftir gerðum.

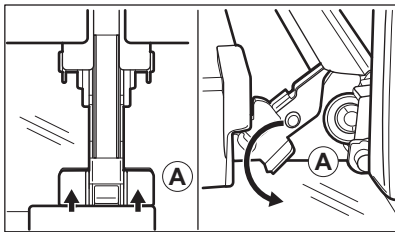
⚠ AÐVÖRUN!

Hurðin er þung.

⚠ VARÚÐ!

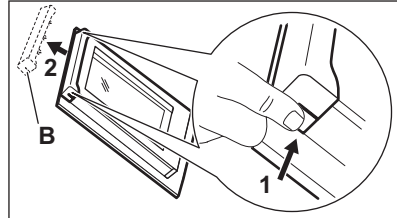
Meðhöndlaðu glerið varlega, einkum í kringum brúnir fremri plötunnar. Glerið getur brotnað.

1. Gakktu úr skugga um að heimilistækið sé kalt.
2. Opnaðu hurðina að fullu.
3. Þrýstu á klemmuhandföngin **A** á hurðarlömunum tveimur.

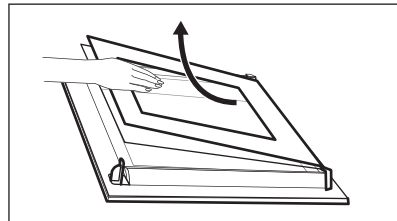


4. Lokaðu ofnhurðinni í fyrstu stöðu (við áætlað horn: 70°).
5. Haltu hurðinni með einni hendi á hvorri hlið og togaðu hana frá ofninum skáhallt upp.

6. Settu hurðina með ytri hliðina niður á mjúkan klút á stöðugan flöt.
7. Haltu í hurðarkantinn **B** við efstu brún hurðarinnar á báðum hliðum og þrýstu inn á við til að losa gúmmíkantinn.



8. Togaðu hurðarklæðninguna fram á við til að fjarlægja hana.
9. Haltu hurðarglerplötunum á efstu brún á hverri fyrir sig og togaðu þær upp úr rásinni.



10. Hreinsaðu glerplötuna með vatni og sápu. Þurrkaðu glerplötuna varlega. Ekki skal hreinsa glerplöturnar í uppvottavél. Eftir hreinsun skal framkvæma ofangreind skref í öfugri röð. Settu litlu glerplötuna í fyrst, og síðan þá stærri og hurðina.

Gakktu úr skugga um að glerin séu ísett í rétta stöðu, annars gæti yfirborð hurðarinnar ofhitnað.

11.12 Skipt um ljósið

⚠ AÐVÖRUN!

Hætta á raflofti.

⚠ AÐVÖRUN!

Hætta á meiðslum þegar glerhlífín er fjarlægð.

⚠ AÐVÖRUN!

Hætta á að þú getir brennt þig, glerhlífín getur verið heit. Notaðu hlífðarhanska þegar þú snertir ljósaperuna.

1. Slökktu á heimilistækinu. Bíddu þar til heimilistækið er orðið kalt.

2. Aftengdu tækið frá aðalæðinni.

3. Notaðu Torx 20 skrufjárn til að fjarlægja glerhlífina.

4. Fjarlægðu og þrífðu málmrammann og þétti.

5. Skiptu um ljósaperuna með viðeigandi 300°C hitapolinni ljósaperu.

6. Komdu málmramma og þétti fyrir. Hertu skrufurnar.

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 klukkuna skaltu skoða 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 upplýsingar skaltu skoða Umhírða og hreinsun.
Heimilistækið heldur ekki vatnsgeyminum eftir að búið er að koma honum fyrir.	Þú ýttir vatnsgeyminum ekki að fullu inn. Settu vatnsgeyminn alveg inni í heimilistækið.
Vatn kemur úr vatnsgeyminum.	Þú komst lokinu ekki rétt fyrir á vatnsgeyminum.
Erfitt er að þrífa vatnsgeyminn.	Gakktu úr skugga um að lokið sé fjarlægt áður en þú byrjar hreinsun.
Það er ekkert vatn í bakkanum eftir kalkhreinsunina.	Vatnsgeymirinn var ekki fylltur upp að hámarki. Kannaðu hvort kalkhreinsunarefni / vatn sé enn í vatnsgeyminum.
Það er óhreint vatn á botni hölfins eftir að kalkhreinsun var lokið.	Bökunarplatan er í rangri hillustöðu. Fjarlægðu vatnsleifar og kalkhreinsunarefnið úr botni heimilistækisins. Settu bökunarplötuna næst í fyrstu hillustöðu.
Það er of mikið vatn í botni hölf-sins eftir hreinsun.	Þú settir of mikið þvottaefni í heimilistækið áður en þú byrjaðir hreinsun. Næst skaltu dreifa þunnu lagi af þvottaefni jafnt yfir vegg hólrymisins.
Hreinsunarútkoma er ekki full-nægjandi.	Þú byrjaðir hreinsun þegar heimilistækið var of heitt. Leyfðu tækinu að kólna. Endurtaktu hreinsun. Þú fjarlægðir ekki aukahlutina úr heimilistækinu fyrir hreinsunina. Fjarlægðu allan aukabúnað og endurtaktu hreinsunina.



Rafstraumsrof stöðvar alltaf hreinsun. Endurtaktu hreinsun ef rafstraumsrof truflaði hana.

Lýsing á vandamáli	Orsök og úrræði
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 Fyrir fyrstu notkun, þráðlaus tenging.
Merkið frá þráðlausa 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 lokuð eða hurðarlæsingin er biluð. 1)	Lokaðu hurðinni. Til að kveikja og slökkva á heimilistækinu.
F111 - Food Sensor (Matvælaskynjari) hefur ekki verið komið rétt fyrir í innstungunni.	Stingdu Food Sensor (Matvælaskynjari) alveg inn í innstunguna.
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 stjórnbörðið.	Til að kveikja og slökkva á heimilistækinu.
F131 - hitastigið í gufusynjaranum er of hátt. 1) 2)	Slökktu á heimilistækinu og bíddu þar til það hefur kólnað. Kveiktu aftur á heimilistækinu.
F144 - skynjarinn í Vatnstankur nær ekki að mæla vatnsmagnið. 1) 2)	Tæmdu Vatnstankur og fylltu það á ný.
F508 - Vatnstankur virkar ekki sem skildi. 1) 2)	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 Upplýsingablað um vöru og vörulýsing samkvæmt (ESB) nr. 65/2014 og (ESB) nr. 66/2014

Heiti birgja	Electrolux
Auðkenni tegundar	OOS1180CT 944005425
Orkunýtnistuðull	79.7
Orkunýtingarflokkur	A+
Orkunotkun með staðlaðri hleðslu, hefðbundinn hamur	0.89 kWh/lotu
Orkunotkun með staðlaðri hleðslu, blástursham	0.59 kWh/lotu
Fjöldi holrýma	1
Hitagjafi	Rafmagn
Hljóðstyrkur	45 l
Tegund ofns	Innbyggður ofn
Massi	34.7 kg

Heimilistæki prófað í samræmi við: EN IEC 60350-1.

13.2 Kröfur um upplýsingagjöf samkvæmt reglum ESB nr. 2023/826

Rafmagnsnotkun í biðstöðu	0,8 W
Rafmagnsnotkun í biðstöðu netkerfis	2,0 W
Nauðsynlegur hámarkstími svo að búnaðurinn nái sjálfkrafa viðeigandi lágorkuham	20 mín

Heimilistæki prófað í samræmi við: EN 50564, EN 63474.

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

13.3 Ráð um orkusparnað

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

Gættu þess að hurðin á heimilistækinu sé almennilega lokuð 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 málmi og dökk, mött ílát til að bæta orkusparnað.

Forhitaðu ekki heimilistækið 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 fyrir 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 virkjar þessa aðgerð slokknar lampinn sjálfkrafa eftir 30 sekúndur. Þú getur kveikt á lampanum aftur, en það mun draga úr væntanlegum orkusparnaði.

Wi-Fi

Þegar mögulegt er skaltu slökkva á Wi-Fi til að spara orku.

14. UMHVERFISSJÓNARMÍÐ

Settu efni með táknuinu í endurvinnslu . Settu umbúðirnar í viðeigandi ílát til endurvinnslu. Verndið umhverfið og heilbrigði manna með því að endurvinna raf- og rafeindabúnaðarúrgang heimilistækja.

Fargaðu ekki heimilistækjum sem merkt eru með táknuinu  með heimilisúrgangi. Skilið vörunni á staðbundna endurvinnslustöð eða hafið samband við staðaryfirvöld.





