

COP826V1
COP826X1
OOP825NZ1

DA	Brugsanvisning Ovn	2
EN	User Manual Oven	31
FI	Käyttöohje Uuni	60
NO	Bruksanvisning Ovn	90
SV	Bruksanvisning Inbyggadsugn	119

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



I vores indsats for at være bæredygtige reducerer vi papirmaterialer og tilbyder komplette brugervejledninger på nettet. Få adgang til hele brugervejledningen på electrolux.com/manuals



Få rådgivning, brochurer, fejlfinding, service- og reparationsinformation på electrolux.com/support



Hent **My Electrolux Kitchen**-appen for flere opskrifter, tips og fejlfinding.



Ret til ændringer uden varsel forbeholdes.

INDHOLDSFORTEGNELSE

1. OM SIKKERHED.....	2
2. SIKKERHEDSANVISNINGER.....	4
3. PRODUKTBEKRIVELSE.....	7
4. BETJENINGSPANEL.....	8
5. FØR BRUG FØRSTE GANG.....	9
6. DAGLIG BRUG.....	10
7. URFUNKTIONER.....	15
8. BRUG AF TILBEHØRET.....	16
9. EKSTRAFUNKTIONER.....	18
10. RÅD OG TIPS.....	20
11. VEDLIGEHOLDELSE OG RENGØRING.....	23
12. FEJLFINDING.....	27
13. ENERGIEFFEKTIV.....	28
14. MENUSTRUKTUR.....	30
15. MILJØHENSYN.....	30

1. ⚠ OM SIKKERHED

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

1.1 Sikkerhed for børn og sårbare personer

- Apparatet må kun bruges af børn fra 8 år og opefter samt af personer med nedsat fysisk, sensorisk eller psykisk funktionsevne, eller som mangler den nødvendige erfaring

eller viden, hvis de er under opsyn eller er blevet instrueret i at bruge apparatet på en sikker måde samt forstår de farer, det indebærer. Børn under 8 år og personer med omfattende og komplekst handicap skal holdes på afstand af apparatet, medmindre de overvåges konstant.

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

1.2 Generel sikkerhed

- Dette apparat må kun anvendes til tilberedning af fødevarer.
- Dette apparat er beregnet til indendørs husholdningsbrug.
- Dette apparat kan bruges på kontorer, hotelværelser, bed & breakfast-værelser, stue- og gæstehuse og anden lignende indkvartering, hvor en sådan brug ikke overstiger (gennemsnitlig) brugsniveauer i hjemmet.
- Kun en faguddannet installatør må installere apparatet og udskifte kablet.
- Brug ikke apparatet, inden det monteres i den indbyggede struktur.
- Før enhver vedligeholdelse skal apparatet kobles fra elnettet.
- Hvis strømledningen er beskadiget, skal den af sikkerhedsgrunde udskiftes af producenten, det autoriserede servicecenter eller en tekniker med tilsvarende kvalifikationer.
- ADVARSEL: Sørg for, at der er slukket for apparatet, inden pæren skiftes for at undgå elektrisk stød.

- **ADVARSEL:** Ovnen og de tilgængelige dele bliver meget varme under brug. Vær omhyggelig med at undgå at røre ved varmeelementer eller ovnrummets overflade.
- Brug altid ovnhandsker til at fjerne eller isætte tilbehør eller ovnartikler.
- Brug kun den anbefalede temperaturføler (termometer) til dette apparat.
- Træk først ovnribberne og derefter den bageste ende væk fra sidevæggene for at fjerne ovnribberne. Montér ovnribberne i modsat rækkefølge.
- Brug ikke damprensere til at rengøre apparatet.
- Brug ikke skrappe slibende rengøringsmidler eller skarpe metalskrabere til at rengøre glasset i kogesektionens hængslede låg. De kan ridse overfladen, med det resultat, at glasset knuses.
- Fjern al tilbehøret fra rummet i apparatet før pyrolyserengøring.

2. SIKKERHEDSANVISNINGER

2.1 Installation

ADVARSEL!

Apparatet må kun installeres af en sagkyndig.

- Fjern al emballagen.
- Undlad at installere eller bruge et beskadiget apparat.
- Følg installationsvejledningen, der følger med apparatet.
- Vær altid forsigtig, når du flytter apparatet, da det er tungt. Brug altid sikkerhedshandsker og lukket fodtøj.
- Træk aldrig i apparatet i håndtaget.
- Installér apparatet et sikkert og velegnet sted, der opfylder installationskrav.
- Mindsteafstanden til andre apparater og enheder skal overholdes.
- Før du monterer ovnen, skal du kontrollere, om ovnlågen åbner uden modstand.

- Apparatet er udstyret med et elektrisk afkølingssystem. Det skal betjenes med den elektriske strømforsyning.
- Indbygningsskabets stabilitet skal opfylde kravene i DIN 68930.

Kabinettets minimumshøjde (kabinets minimumshøjde under bordpladen)	578 (600) mm
Kabinet, bredde	560 mm
Kabinet, dybde	550 (550) mm
Højde foran på apparatet	594 mm
Højde bagest på apparatet	576 mm
Bredde foran på apparatet	595 mm
Bredde bagest på apparatet	559 mm
Apparatets dybde	567 mm
Apparatets indbygningssdybde	546 mm

Dybde med åben dør	1027 mm
Ventilationsåbning minis- tørrelse. Åbning pla- ceret på bundens bageste side	560x20 mm
Længden på ledninger til strømforsyning. Ledning placeret i højre hjørne af bagsiden	1500 mm
Monterings skruer	4x25 mm

2.2 El-forbindelse

ADVARSEL!

Risiko for brand og elektrisk stød.

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

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

2.3 Brug

ADVARSEL!

Risiko for personskade, forbrændinger og elektrisk stød eller eksplosion.

- Apparatets specifikationer må ikke ændres.
- Sørg for, at ventilationsåbningerne ikke er blokerede.
- Lad ikke apparatet være uden opsyn under drift.
- Sluk for apparatet efter hver brug.
- Vær forsigtig, når du åbner apparatets låge, hvis apparatet er i brug. Der kan slippe varm luft ud.
- Betjen ikke apparatet med våde hænder, eller når det har kontakt med vand.
- Tryk ikke på den åbne låge.
- Brug ikke apparatet som arbejds- eller frasætningsplads.
- Åbn apparatets låge forsigtigt. Brug af ingredienser med alkohol kan forårsage en blanding af alkohol og luft.
- Lad ikke gnister eller åben ild komme i kontakt med apparatet, når du åbner lågen.
- Læg ikke brændbare produkter eller genstande, der er våde med brændbare produkter i nærheden af eller på apparatet.

ADVARSEL!

Risiko for beskadigelse af apparatet.

- Sådan undgås skader eller misfarvning af emaljen:
 - Stil ikke ovnfaste fade eller andre genstande direkte i apparatet.
 - Læg ikke aluminiumsfolie direkte på bunden af ovnrummet.
 - Hæld ikke vand direkte ind i det varme apparat.

- Hold ikke fugtige fæde og madvarer i apparatet, når du har afsluttet tilberedningen.
- Vær forsigtig, når du fjerner eller monterer tilbehøret.
- Farveændring af emaljen eller rustfrit stål forringer ikke apparatets ydeevne.
- Brug en bradepande til fugtige kager.
- Frugtsaft forårsager pletter, der kan være permanente.
- Tilbered altid mad med lågen lukket.
- Hvis apparatet installeres bag et møbelpanel (f.eks. en dør), skal du sørge for, at døren aldrig lukkes, mens apparatet er tændt. Der kan opbygges varme og fugt bag et lukket møbelpanel, hvilket kan forårsage efterfølgende skade på apparatet, huset eller gulvet. Luk ikke møbelpanelet, før apparatet er kølet helt af efter brug.

2.4 Vedligeholdelse og rengøring

ADVARSEL!

Risiko for personskade, brand eller skade på apparatet.

- Sluk for apparatet, og tag stikket ud af kontakten inden vedligeholdelse.
- Kontrollér, at apparatet er kølet af. Der er risiko for, at ovnglasset går i stykker.
- Udskift øjeblikkeligt ovnglassets paneler, hvis de er beskadigede. Kontakt det autoriserede servicecenter.
- Vær forsigtig, når du tager lågen af apparatet. Døren er tung!
- Rengør jævnligt apparatet for at forhindre forringelse af overfladematerialet.
- Rengør apparatet med en fugtig, blød klud. Brug kun neutrale rengøringsmidler. Brug ikke slibende midler, skuresvampe, opløsningsmidler eller metalgenstande.
- Hvis du bruger en ovnspray, skal du følge instruktionerne på dens emballage.

2.5 Pyrolyserengøring

ADVARSEL!

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

- Inden pyrolytisk rensning og forvarmning skal følgende fjernes fra ovnrummet:

- Alle madrester, spildt olie og fedt
- alle udtagelige genstande (herunder hylder, ovnrubber osv., der følger med apparatet), især alle non-stick gryder, pander, plader, redskaber osv.
- Læs omhyggeligt alle anvisninger vedrørende pyrolyserengøring.
- Hold børn væk fra apparatet, mens pyrolyserengøringen er i gang. Ovnen bliver meget varm, og varm luft afgives fra de forreste køleåbninger.
- Pyrolyserengøring er en proces ved høj temperatur, som kan frigive dampe fra madrester og konstruktionsmaterialet. Derfor rådes forbrugerne på det kraftigste til at:
 - Sørg for god udluftning under og efter pyrolyserengøringen.
 - giv god ventilation under og efter den første forvarmning.
- Undgå at spilde eller komme vand på ovnlågen under og efter den pyrolyserengøringen for at undgå at beskadige ovnglassene.
- Dampe fra alle pyrolytiske ovne / madrester som beskrevet er ikke skadelige for mennesker, herunder børn, eller personer med helbredsproblemer.
- Hold kæledyr væk fra apparatet under og efter pyrolyserengøringen og forvarmningen. Små kæledyr (især fugle og krybdyr) kan være meget følsomme over for temperaturændringer og udsendt røg.
- Non-stick-overflader på gryder, pander, bakker, redskaber osv. kan blive beskadiget af pyrolyserengøring ved høj temperatur i pyrolytiske ovne og kan også udgøre en kilde til skadelige dampe på lavt niveau.

2.6 Indvendig belysning

ADVARSEL!

Risiko for elektrisk stød.

- Vedrørende lampe(rne) i dette produkt og reservedelslamper, der sælges separat: Disse lamper er beregnet til at modstå ekstreme fysiske forhold i husholdningsapparater, såsom temperatur, vibration, fugt, eller er beregnet til at signalere information om

apparatets driftsstatus. De er ikke beregnet til at blive brugt i andre apparater, og de er ikke velegnede til belysning af rum.

- Dette produkt indeholder en lyskilde i energieffektivitetsklasse G.
- Brug kun lamper med de samme specifikationer.

2.7 Service

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

2.8 Bortskaffelse

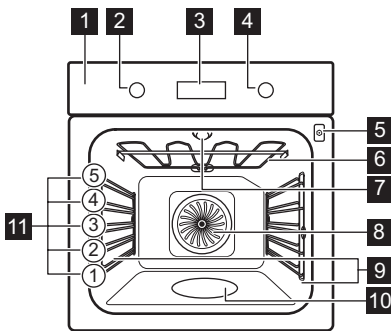
⚠ ADVARSEL!

Risiko for personskade eller kvælning.

- Kontakt din genbrugsplads ang. oplysninger om, hvordan produktet bortskaffes korrekt.
- Tag stikket ud af kontakten.
- Klip netledningen af tæt ved apparatet og bortskaf den.
- Fjern lågelåsen for at forhindre, at børn eller kæledyr bliver fanget i apparatet.

3. PRODUKTBEKRIVELSE

3.1 Generelt overblik

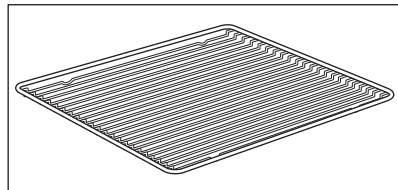


- 1 Betjeningspanel
- 2 Knap til ovnfunktioner
- 3 Display
- 4 Betjeningsknap
- 5 Stik til termometer
- 6 Varmelegeme
- 7 Ovnære
- 8 Blæser
- 9 Ovnribbe, udtagelig
- 10 Ovnrumsprægning
- 11 Ovnriller

3.2 Tilbehør

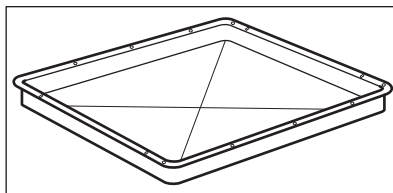
Grillrist

Til kogegrej, kageforme, stege.



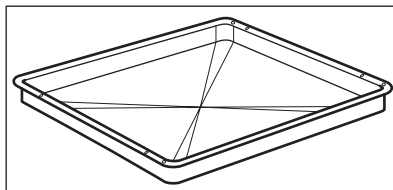
Bageplade

Til kager og småkager.



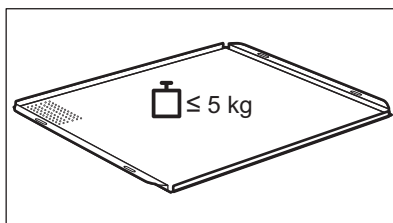
Grill-/bradepande

Til at bage og stege eller som en pande til opsamling af fedt.



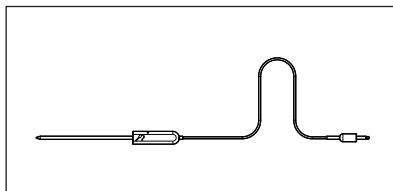
Professionelle plader

Til boller, kringler og småkager. Velegnet til dampfunktioner. Misfarvning af overfladen har ingen indvirkning på funktionerne.



Termometer

Til måling af temperaturen i maden.







4. BETJENINGSPANEL

4.1 Forsænkbare knapper

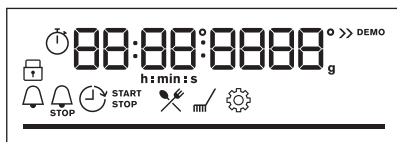
Tryk på funktionsvælgeren for at bruge apparatet. Funktionsvælgeren kommer ud.

4.2 Oversigt over betjeningspanel

Vælg en ovnfunktion for at tænde apparatet. Drej knappen for ovnfunktionerne til slukpositionen for at slukke for apparatet.

				OK
Timer	Hurtig opvarmning	Lys	Madlavningstermometer	Bekræft indstilling

4.3 Display



Display med vigtige funktioner.

Displaylamper

Grundlæggende indikatorer



Lås



Hjælp til tilberedning



Rengøring



Indstillinger



Hurtig opvarmning

Timerlamper



Minitur



Sluttid



Udskudt tid



Optimer

Statuslinje - til temperatur eller tid. Bjælken er helt rød, når apparatet når den indstillede temperatur.

Indikator for damptilberedning



Termometer Indikator



5. FØR BRUG FØRSTE GANG

⚠ ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

5.1 Indledende rengøring

Inden første ibrugtagning rengøres den tomme ovn, og tiden indstilles:




00:00


Indstil tid. Tryk på: OK


5.2 Indledende forvarmning

Forvarm den tomme ovn, inden ibrugtagning.

Trin 1 Fjern al tilbehøret fra ovnen og tag de udtagelige ovnrubber ud af ovnen.

Trin 2 Indstil den maksimale temperatur for funktionen: 
Lad ovnen være tændt i 1 t.

Trin 3 Indstil den maksimale temperatur for funktionen: 
Lad ovnen være tændt i 15min.

 Ovnen kan udsende lugt og røg under forvarmning. Kontroller, at rummet er udluftet.

6. DAGLIG BRUG

ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

6.1 Indstilling: Ovnfunktioner

Trin 1 Drej knappen for ovnfunktionerne og vælg en ovnfunktion.

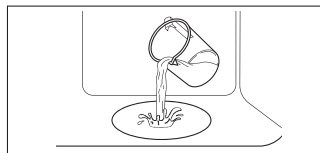
Trin 2 Drej kontrolknappen for at indstille temperaturen.

 - tryk og hold inde for at slå funktionen til: Hurtig opvarmning. Den er ikke tilgængelig for visse ovnfunktioner.

Tilberedning med damp

Sørg for, at ovnen er kold.

Trin 1



Trin 2



Trin 3




Opvarm den tomme ovn i 10 minutter for at skabe fugt.
Sæt mad i ovnen.

Fyld fordybningen i ovnrummet med vand.

Vælg dampovnfunktionen.

Indstil temperaturen.

 Der kan maks. være 250 ml i fordybningen i ovnrummet. Fyld ikke fordybningen i ovnrummets under tilberedning, eller når ovnen er meget varm.

Når tilberedningen med damp slutter:

Trin 1

Drej knappen for ovnfunktionerne til sluk-positionen for at slukke for ovnen.











Trin 2

Åbn forsigtigt lågen. Frigivet fugt kan forårsage forbrændinger.

Trin 3

Sørg for, at ovnen er kold. Fjern det resterende vand fra fordybningen i ovnrummet.

6.2 Ovnfunktioner

Ovnfunktion	Applikation
 Varmluft	Bagning på op til tre ovnriller samtidig og til tørring af fødevarer. Indstil temperaturen 20 - 40 °C lavere end ved Over-/undervarme.
 Over-/undervarme	Til bagning og stegning af mad på én ovnrille.
 SteamBake	Til at tilføje fugtighed under madlavningen. Til at opnå den rette farve og sprøde skorpe under bagning. Til at give større saftighed under genopvarmning. Til henkogning af frugt og grøntsager.
 Pizza	Til at bage pizza. Til at lave en kraftig bruning og en sprød bund.
 Undervarme	Til bagning af kager med sprød bund og til henkogning.
 Frosne madvarer	Til tilberedning af sprøde færdigretter (f.eks. pommes frites, kartoffelbåde eller forårsruller).
 Fugtig varmluft	Denne funktion er beregnet til at spare energi under madlavning. Når du bruger denne funktion, kan temperaturen i ovnrummet variere fra den indstillede temperatur. Restvarmen anvendes. Varmeeffekten kan blive reduceret. Få flere oplysninger i kapitlet "Daglig brug", Bemærkninger til: Fugtig varmluft.
 Grillstegning	Til grillstegning af tynde stykker mad og til ristning af brød.
 Turbogrill	Til stegning af større stykker kød eller fjerkræ med ben på én hyldeposition. For at lave gratiner og til at brune.
 Menu	For at åbne menuen: Hjælp til tilberedning, Rengøring, Indstillinger.

6.3 Bemærkninger om:Fugtig varmluft

Denne funktion blev anvendt til at overholde kravene i energiforbrugsklassen og økodesign (i overensstemmelse med EU 65/2014 og EU 66/2014). Tests i overensstemmelse med: IEC/EN 60350-1.

Ovnlågen skal være lukket under tilberedningen, så funktionen ikke afbrydes,

og ovnen kører med den højeste energieffektivitet, der er mulig.





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

Se kapitlet "Råd" for at få vejledning om tilberedning, Fugtig varmluft. Se kapitlet "Energiforbrug" for generelle anbefalinger til Energibesparelse, energibesparelse.

6.4 Sådan indstiller du:Hjælp til tilberedning

Hver ret i denne undermenu har en anbefalet ovnfunktion og temperatur. Brug funktionen til at tilberede en ret hurtigt med standardindstillinger. Du kan justere tiden og temperaturen under tilberedningen.

Når funktionen slutter, skal du kontrollere, om maden er klar.

Til nogle retter kan du også tilberede med:		Den grad, en ret tilberedes ved:	
<ul style="list-style-type: none"> • Termometer 		<ul style="list-style-type: none"> • Rød • Medium • Gennemstegt 	
Trin 1	Trin 2	Trin 3	Trin 4
			
Åbn menuen.	Vælg Hjælp til tilberedning. Tryk på OK .	Vælg retten. Tryk på: OK	Sæt retten i ovnen. Bekræft indstillingen.

6.5 Hjælp til tilberedning

Forklaring



Termometer tilgængelig. Anbring Termometer i den tykkeste del af retten. Ovnen slukkes, når den indstillede temperatur på Termometer er nået.



Mængden af vand til dampfunktionen.

Forklaring





















Forvarm apparatet, før du begynder tilberedningen.
















Ribbe.

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

Ret	Vægt	Ribbe/Tilbehør
1 Roastbeef, rød		
2 Roastbeef, rosa i midten	1 - 1.5kg; 4-5 cm tykke stykker	 2 ; bageplade Steg kødet i nogle få minutter på en varm pande. Sæt i apparatet.
3 Roastbeef, gennemstegt		
4 Steak, medium	180 - 220g pr. stykke, 3 cm tykke skiver	 3 ; stegefad på grillrist Steg kødet i nogle få minutter på en varm pande. Sæt i apparatet.
5 Oksesteg / braiseret (højreb, øverste rund, tyk flanksteak)	1.5 - 2kg	 2 ; stegefad på grillrist Steg kødet i nogle få minutter på en varm pande. Tilsæt væske. Sæt i apparatet.





Ret	Vægt	Ribbe/Tilbehør
6 Roastbeef, rød (lavtemperaturstegning)		
7 Roastbeef, medium (lavtemperaturstegning)	1 - 1.5kg; 4-5 cm tykke stykker	 2; bageplade Brug dine yndlingskrydderier eller blot salt og friskkværnet peber. Steg kødet i nogle få minutter på en varm pande. Sæt i apparatet.
8 Roastbeef, gennemstegt (lavtemperaturstegning)		
9 Filet, rød (lavtemperaturstegning)		
10 Filet, medium (lavtemperaturstegning)	0,5 - 1,5kg; 5 - 6 cm tykke stykker	 2; bageplade Brug dine yndlingskrydderier eller blot salt og friskkværnet peber. Steg kødet i nogle få minutter på en varm pande. Sæt i apparatet.
11 Filet, færdig (lavtemperaturstegning)		
12 Kalvesteg (f.eks. bov)	0.8 - 1.5kg; 4 cm tykke stykker	 2; stegefad på grillrist Brug dine yndlingskrydderier. Tilsæt væske. Tildækket steg.
13 Nakkekam eller kamsteg	1.5 - 2kg	 2; stegefad på grillrist Vend kødet efter halvdelen af tilberedningstiden.
14 Pulled pork (lavtemperaturstegning)	1.5 - 2kg	 2; bageplade Brug dine yndlingskrydderier. Vend kødet efter halvdelen af tilberedningstiden for at få en ensartet bruning.
15 Mørbrad, frisk	1 - 1.5kg; 5-6 cm tykke stykker	 2; stegefad på grillrist Brug dine yndlingskrydderier.
16 Spareribs	2 - 3kg; brug rå, 2-3 cm tynde spareribs	 3; bradepande Tilsæt væske for at dække bunden af retten. Vend kødet efter halvdelen af tilberedningstiden.
17 Lammeben med ben	1.5 - 2kg; 7-9 cm tykke stykker	 2; stegefad på bageplade Tilsæt væske. Vend kødet efter halvdelen af tilberedningstiden.
18 Hel kylling	1 - 1.5kg; frisk	 2;  200 ml; sammenkogt ret på bageplade Brug dine yndlingskrydderier. Vend kyllingen efter halvdelen af tilberedningstiden for at få en ensartet bruning.
19 Halv kylling	0.5 - 0.8kg	 3; bageplade Brug dine yndlingskrydderier.
20 Kyllingebryst	180 - 200g pr. stykke	  2; sammenkogt ret på grillrist Brug dine yndlingskrydderier. Steg kødet i nogle få minutter på en varm pande.
21 Kyllingelår, friske	-	  3 bageplade Hvis du marinerede kyllingelår først, skal du indstille den lavere temperatur og tilberede dem længere.

	Ret	Vægt	Ribbe/Tilbehør
22	And, hel	2 - 3kg	2; stegefad på grillrist Brug dine yndlingskrydderier. Læg kødet på stegefadet. Vend anden efter halvdelen af tilberedningstiden.
23	Gås, hel	4 - 5kg	2 bradepande Brug dine yndlingskrydderier. Læg kødet på bradepanden. Vend gås efter halvdelen af tilberedningstiden.
24	Farsbrød	1kg	2; grillrist Brug dine yndlingskrydderier.
25	Hel fisk, grillstegt	0.5 - 1kg pr. fisk	2; bageplade Fyld fisken med smør, og brug dine yndlingskrydderier og krydderurter.
26	Fiskefilet	-	3; sammenkogt ret på grillrist Brug dine yndlingskrydderier.
27	Cheesecake	-	2; 28 cm springform på grillrist
28	Æblekage	-	2; 100 - 150 ml; bageplade
29	Æbletærte	-	2; tærteform på grillrist
30	Æbletærte	-	2; 100 - 150 ml; 22 cm tærteform på grillrist
31	Brownies	2kg af dej	3; bradepande
32	Chokolademuffins	-	2; 100 - 150 ml; muffinbakke på grillrist
33	Brødkage	-	2; brødplade på grillrist
34	Bagte kartofler	1kg	2; bageplade Læg de hele kartofler med skindet på bagepladen.
35	Kartoffelbåde	1kg	3; bageplade foret med bagepapir Brug dine yndlingskrydderier. Skær kartoflerne i stykker.
36	Grillede blandede grøntsager	1 - 1.5kg	3; bageplade foret med bagepapir Brug dine yndlingskrydderier. Skær grøntsagerne i stykker.
37	Kroketter, frosne	0.5kg	3; bageplade
38	Pommes frites, frosne	0.75kg	3; bageplade
39	Kød/grøntsagslasagne med tørre pastaplader	1 - 1.5kg	2; sammenkogt ret på grillrist




	Ret	Vægt	Ribbe/Tilbehør
40	Kartoffelgratin (rå kartofler)	1 - 1.5kg	 1; sammenkogt ret på grillrist Vend retten efter halvdelen af tilberedningstiden.
41	Pizza frisk, tynd	-	  2;  100 ml; bageplade beklædt med bagepapir
42	Pizza frisk, tyk	-	  2; bageplade foret med bagepapir
43	Quiche	-	 2; bageform på grillrist
44	Flute/ciabatta/hvidt brød	0.8kg	  2;  150 ml; bageplade beklædt med bagepapir Mere tid til hvidt brød.
45	Fuldkornsbrød/ rugbrød i brødform	1kg	  2;  150 ml; bageplade beklædt med bagepapir / grillrist

7. URFUNKTIONER

7.1 Urfunktioner

Urfunktioner	Applikation
 Minutur	Når timeren har talt ned, høres signalet.
 Tilberedningstid	Når timeren har talt ned, høres signalet, og ovnfunktionen stopper.
 Udskudt tid	For at udskyde starten og/eller tilberedningens afslutning.
 Optimer	Maksimum er 23 t 59 min. Denne funktion har ikke indflydelse på ovnen. For at tænde og slukke Optimer vælg: Menu, Indstillinger.

7.2 Sådan indstilles: Urfunktioner

Indstil: Aktuel tid		
Trin 1	Trin 2	Trin 3
		
For at ændre klokkeslættet skal du gå ind i menuen og vælge Indstillinger, Aktuel tid.	Indstil uret.	Tryk: OK.

Indstil: Minutur

Trin 1



Tryk på: 

Trin 2




Indstil Minutur

Trin 3



Tryk: OK.

Displayet viser:
0:00


 Timeren begynder straks at tælle ned.

Indstil: Tilberedningstid


Trin 1



Vælg en ovnfunktion og indstil temperaturen.

Trin 2



Tryk gentagne gange: 

Displayet viser:
0:00

STOP

Trin 3




Indstil tilberedningstiden.

Trin 4



Tryk: OK.

 Timeren begynder straks at tælle ned.

Indstil: Udskudt tid


Trin 1



Vælg ovn-funktion.

Trin 2



Tryk gentagne gange:


Displayet viser: aktuel tid

START

Trin 3



Indstil starttiden.

Trin 4



Tryk: OK.

Trin 5



Indstil sluttiden.

Trin 6



Tryk: OK.

Displayet viser:
--:--
 STOP

 Timeren begynder at tælle ned ved en indstillet starttid.

8. BRUG AF TILBEHØRET

ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

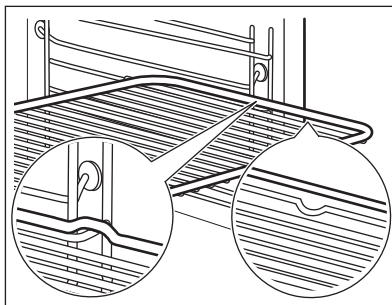
8.1 Isætning af tilbehør

En lille fordybning i toppen øger sikkerheden. Fordybningerne er også antivippe-

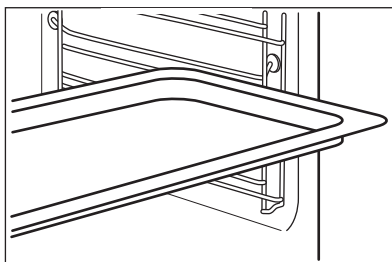
anordninger. Den høje kant rundt om hylden forhindrer kogegrej i at glide af hylden.

Grillrist:

Skub risten mellem ovnribbens skinner, .

**Bageplade / Dyb bradepande:**

Skub den dybe bradepande ind mellem ovnribbens skinner.

**8.2 Termometer**

Termometer - måler temperaturen i maden.

Der skal indstilles to temperaturer:

°C
Ovntemperaturen.


Kernetemperaturen.

For de bedste madlavningsresultater:

Ingredienserne bør være ved stue-temperatur.

Brug den ikke til flydende retter.

Under tilberedning skal det forblive i retten.

8.3 Anvendelse: Termometer

Trin 1 Tænd for ovnen.

Trin 2 Vælg en ovnfunktion og evt. ovntemperatur.

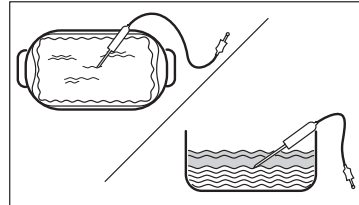
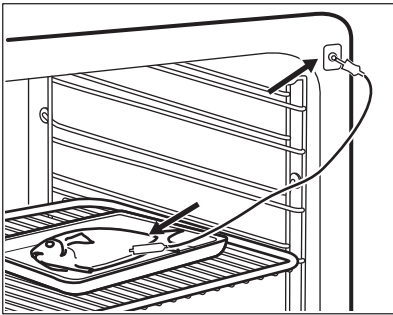
Trin 3 Indsæt: Termometer.

Kød, fjerkræ og fisk

Sammenkogte retter

Indsæt spidsen af Termometer i midten af kød, fisk, om muligt i den tykkeste del. Sørg for, at mindst 3/4 af Termometer er inde i retten.

Indsæt spidsen af Termometer lige midt i gryden. Termometer bør stabiliseres ét sted under bagning. Brug en fast ingrediens til at opnå dette. Brug stegefadets kant til at understøtte termometerets Termometer. Spidsen af Termometer må ikke berøre bunden af et stegefad.



Trin 4 Stik: Termometer i stikket på ovns forsiden.
Displayet viser den aktuelle temperatur af: Termometer.

Trin 5  - tryk for at indstille termometerets kerntemperatur.

Trin 6 OK - tryk for at bekræfte.
Når maden når den indstillede temperatur, udsendes et signal. Du kan vælge at stoppe eller fortsætte tilberedningen for at sikre, at maden er gennemstegt.

Trin 7 Fjern Termometer stikket ud af stikket, og tag retten ud af ovnen.

 **ADVARSEL!**

Der er risiko for forbrænding. Termometer bliver varm. Pas på, når du trækker det ud og fjerner det fra maden.


9. EKSTRAFUNKTIONER


9.1 Lås



Denne funktion forhindrer en utilsigtet ændring af ovnfunktionen.

Tænd den, når ovnen virker - den indstillede tilberedning fortsætter, betjeningspanelet låses.
Tænd den, når ovnen er slukket - den kan ikke tændes, betjeningspanelet er låst.





 OK - tryk og hold inde for at slå funktionen til.
Der lyder et signal.

 OK - tryk og hold inde for at slukke.

 3 x  - blinker, når låsen er slået til.

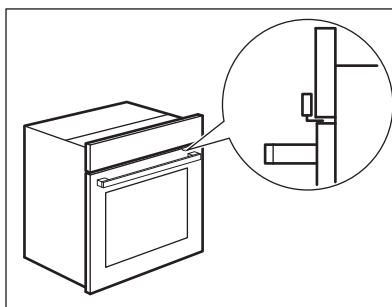
9.2 Automatisk slukning

Af sikkerhedsgrunde slukkes ovnen efter nogen tid, hvis en ovnfunktion er i gang, og du ikke ændrer nogen af indstillingerne.

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

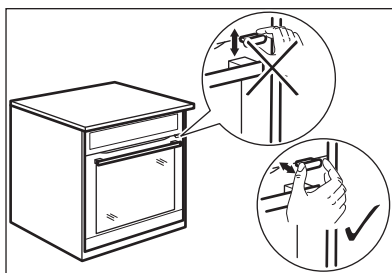
9.4 Mekanisk lågelås

Lågelåsen er ulåst, når du køber ovnen.





FORSIGTIG!

Bevæg ikke lågelåsen vertikalt.
Tryk ikke på lågelåsen, når du lukker ovnlågen.



9.5 Anvendelse: Mekanisk lågelås

Trin 1 Træk lågelåsen frem, indtil den låses, for at låse lågen.

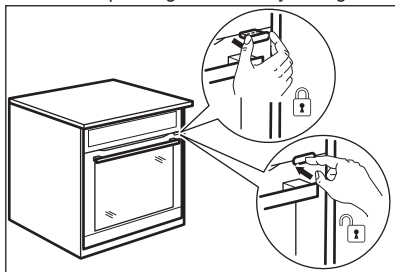
 (°C)	 (t)
250 - maksimum	3

Den automatiske slukning virker ikke med funktionerne: Lys, Termometer, Udskudt tid.

9.3 Køleblæser

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

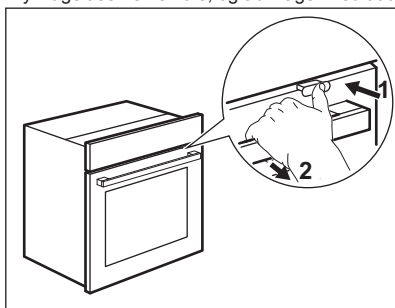
Trin 2 For at låse op for lågen skal du trykke lågelåsen tilbage i panelet.



Åbning af den låste låge

Du kan åbne lågen, når den mekaniske lågelås er låst.

Trin 1 Tryk lågelåsen en smule, og åbn lågen ved at trække den med håndtaget.



Når du lukker lågen, skal du sørge for, at lågelåsen forbliver låst.

10. RÅD OG TIPS

10.1 Anbefalinger til tilberedning



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




Din ovn bager eller steger muligvis anderledes end den ovn, du havde før. Rådene herunder viser anbefalede indstillinger for temperatur, tilberedningstid og hyldeposition for specifikke typer mad.

Hvis du ikke kan finde indstillinger til en speciel opskrift, kan du se efter en lignende.

10.2 Fugtig varmluft


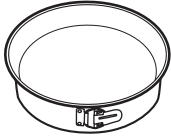


For at få de bedste resultater skal du følge forslagene angivet på nedenstående tabel.

Brug ovnens tredje ristposition.

	 (°C)	 (min.)
Pastagratin	200 - 220	45 - 55
Kartoffelgratin	180 - 200	70 - 85
Moussaka	170 - 190	70 - 95
Lasagne	180 - 200	75 - 90
Cannelloni	180 - 200	70 - 85
Brødbudding	190 - 200	55 - 70
Risbudding	170 - 190	45 - 60
Æblekage, lavet af rørt kagedej (rund form)	160 - 170	70 - 80
Franskbrød	190 - 200	55 - 70

10.3 Fugtig varmluft - anbefalet tilbehør

Brug mørke og ikke-reflekterende former og beholdere. De har en bedre varmeabsorbering end lyse og reflekterende fæde.






			
Pizzaform	Bageform	Ramekiner	Tærtbundform
Mørk, ikke-reflekterende 28 cm diameter	Mørk, ikke-reflekterende 26 cm diameter	Keramisk 8 cm diameter, 5 cm højde	Mørk, ikke-reflekterende 28 cm diameter






10.4 Madlavningstabeller for testinstitutter

Information til testinstitutter





Tests i overensstemmelse med: EN 60350, IEC 60350.

Bagning i ét lag - bagning i forme






		 °C	 min	
Fedtfattig sandkage	Varmluft	160	45 - 60	2
Fedtfattig sandkage	Over-/undervarme	160	45 - 60	2
Æbletærte, 2 forme Ø20 cm	Varmluft	160	55 - 65	2

		 °C	 min	
Æbletærte, 2 forme Ø20 cm	Over-/undervarme	180	55 - 65	1
Smørkager	Varmluft	140	25 - 35	2
Smørkager	Over-/undervarme	140	25 - 35	2

Bagning i ét lag - lagkagebunde
Brug den tredje ovenrille.

		 °C	 min
Små kager i form, 20 stk./plade, forvarm den tomme ovn	Varmluft	150	20 - 30
Små kager i form, 20 stk./plade, forvarm den tomme ovn	Over-/undervarme	170	20 - 30





Bagning i flere lag - lagkagebunde

		 °C	 min	
Smørkager	Varmluft	140	25 - 45	2 / 4
Små kager i form, 20 stk./plade, forvarm den tomme ovn	Varmluft	150	25 - 35	1 / 4
Fedtfattig sandkage	Varmluft	160	45 - 55	2 / 4
Æbletærte, 1 form pr. rist (Ø 20 cm)	Varmluft	160	55 - 65	2 / 4

Grillstegning

Forvarm den tomme ovn i 5 minutter.

Grill med den maksimale temperaturindstilling.

		 min	
Toast	Grillstegning	1 - 2	5
Oksesteak, vendes undervejs	Grillstegning	24 - 30	4

11. VEDLIGEHOLDELSE OG RENGØRING

ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

11.1 Bemærkninger om rengøring



Rengøringsmid-
ler

Rengør ovnens front med en mikrofiberklud med varmt vand og et mildt rengøringsmiddel.

Brug en rengøringsmiddelopløsning til at rengøre metaloverflader.

Rengør pletter med et mildt rengøringsmiddel.



Hverdagsbrug

Rengør altid ovnrummet efter brug. Ophobning af fedt eller andre rester kan forårsage brand.

Opbevar ikke madvarer i ovnen i mere end 20 minutter. Ovnrummet tørres kun med en mikrofiberklud efter hver brug.



Tilbehør

Rengør alt tilbehør efter hver brug, og lad det tørre. Brug en mikrofiberklud med varmt vand og et mildt rengøringsmiddel. Tilbehøret må ikke vaskes i opvaskemaskinen.

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

11.2 Rengøring: Prægning i ovnrum

Rengør fordybningen i ovnrumsmet for at fjerne kalkrester efter tilberedning med damp.

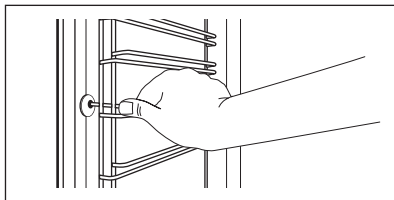
Trin 1	Trin 2	Trin 3
Hæld: 250 ml hvid eddike ind i for- dybningen i ovnrumsmet. Brug maks. 6% eddike uden tilsætningsstoffer.	Lad eddiken opløse kalkresterne ved stuetemperatur i 30 minutter.	Rengør ovnrummet med varmt vand og en blød klud.
For funktionen: SteamBake rengør ovnen, hver gang der er gået 5 - 10 tilberedningscyklusser.		

11.3 Fjernelse: Ovnribber

Fjern ovnribberne, så ovnen kan rengøres.

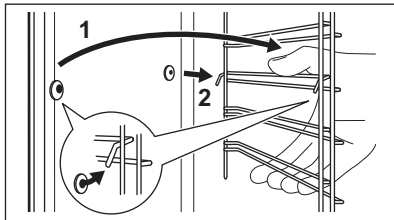
Trin 1 Sluk for ovnen, og vent, til den er kold.

Trin 2 Træk forenden af ribben væk fra sidevæggen.



Trin 3 Træk den bageste ende af ovnribben væk fra sidevæggen, og tag den ud.

Trin 4 Montér ovnribberne i modsat rækkefølge.



11.4 Anvendelse: Pyrolyserengøring

Rengør ovnen med Pyrolyserengøring.

ADVARSEL!

Der er risiko for forbrænding.

FORSIGTIG!

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

Før Pyrolyserengøring:


Sluk for ovnen, og vent, til den er kold.

Fjern al tilbehøret fra ovnen og de udtagelige ovnribber fra ovnen.

Rengør ovnbunden og det indvendige lågeglas med varmt vand, en blød klud og et mildt rengøringsmiddel.

Pyrolyserengøring

Trin 1

Åbn menuen: Rengøring .

Valgmulighed	Varighed
C1 - Let rengøring	1 h
C2 - Normal rengøring	1 h 30 min
C3 - Grundig rengøring	3 h

Trin 2

OK - tryk for at vælge rengøringsprogrammet.

Trin 3

OK - tryk for at starte rengøringen.

Trin 4

Drej knappen for ovnfunktioner til slukket efter rengøring.

 Når rengøringen starter, låses ovnens låge, og lampen er slukket. Indtil lågen låses op, viser displayet: .

Når rengøringen slutter:

Sluk for ovnen, og vent, til den er kold.

Rengør ovnrummet med en blød klud.

Fjern resterne fra bunden af ovnrummet.

11.5 Husk rengøring

Ovnen minder dig om, når du skal rengøre den med pyrolyserengøring.

 blinker i displayet i 5 sek. efter hver tilberedning.

For at deaktivere påmindelsen skal du indtaste Menu og vælg Indstillinger, Husk rengøring.

11.6 Sådan fjerner og installerer du: Låge

Du kan tage lågen og det indvendige ovnglas ud for at rengøre det. Antallet af glaspaneler er forskelligt for forskellige modeller.

ADVARSEL!

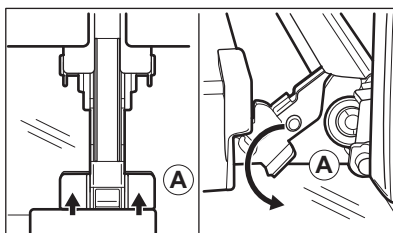
Døren er tung.

FORSIGTIG!

Håndter forsigtigt glasset, især omkring frontpanelets kanter. Glasset kan gå i stykker.

Trin 1 Åbn lågen helt.

Trin 2 Løft og tryk låsegrebene (A) helt på de to lågehængsler.

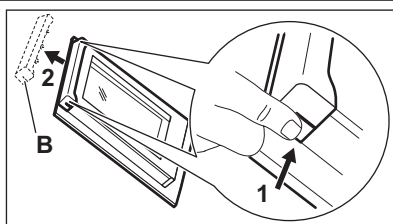


Trin 3 Sæt ovnlågen i den første tætte position (vinkel på ca. 70°). Hold lågen i begge sider, og træk den væk fra ovnen i en vinkel opad. Læg lågen med ydersiden nedad på en blød klud på et stabilt underlag.

Trin 4 Hold i begge sider af lågelisten (B) i lågens overkant, og tryk indad, indtil låsehagen slipper.

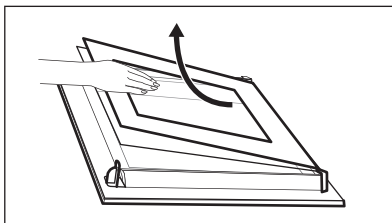
Trin 5 Træk lågelisten fremad, og tag den ud.

Trin 6 Hold i overkanten af hvert enkelt ovnglas, og træk det opad og ud af skinnen.



Trin 7 Rengør glaspanelet med vand og sæbe. Tør ovnglasset forsigtigt. Ovnglasset må ikke komme i opvaskemaskinen.

Trin 8 Udfør ovennævnte trin i omvendt rækkefølge efter rengøring.



Trin 9 Sæt det mindste glas i først og derefter det største og lågen. Sørg for, at glassene er sat i den rigtige position, da lågens overflade ellers kan blive overophedet.

11.7 Udskiftning: Lampe

ADVARSEL!

Risiko for elektrisk stød
Pæren kan være varm.

Før du udskifter pæren:

Trin 1

Sluk for ovnen. Vent, til ovnen er kold.

Trin 2

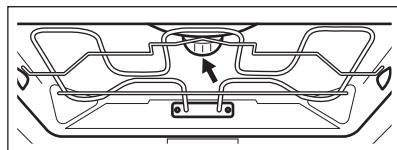
Tag stikket ud af kontakten.

Trin 3

Læg en klud i bunden af ovnrummet.

Toplampe

Trin 1 Drej glasset, og tag det af.



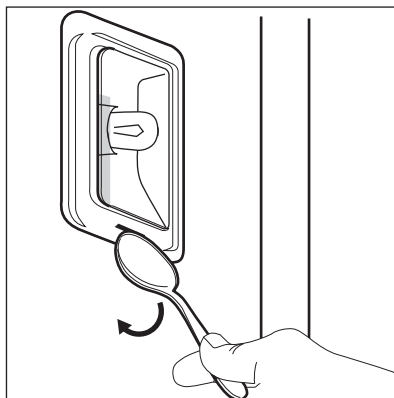
Trin 2 Rengør glasdækslet.

Trin 3 Udskift pæren med en passende 300 °C varmefast pære.

Trin 4 Montér glasdækslet.

Sidelampe

Trin 1	Fjern den venstre hyldestøtte for at få adgang til pæren.
Trin 2	Brug en smal, stump genstand (f.eks. en teske) til at fjerne glasdækslet.
Trin 3	Rengør glasdækslet.
Trin 4	Udskift pæren med en passende 300 °C varmefast pære.
Trin 5	Monter glasdækslet.
Trin 6	Monter venstre hyldestøtte.



12. FEJLFINDING

ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

12.1 Hvad gør du, hvis ...

I eventuelle tilfælde, der ikke er inkluderet i denne tabel, bedes du kontakte et autoriseret servicecenter.



Apparatet tænder ikke eller bliver ikke varmt

Problemer	Kontrollér, om ...
du ikke kan tænde eller betjene apparatet.	apparatet er sluttet korrekt til en strømforsyning.
Apparatet bliver ikke varmt.	Den automatiske slukning er deaktiveret.
Apparatet bliver ikke varmt.	Apparatets låge er lukket.
Apparatet bliver ikke varmt.	Sikringen er ikke sprunget.
Apparatet bliver ikke varmt.	Låsen er slået fra.



Komponenter

Problem	Kontrollér, om ...
Lyset er slukket.	Fugtig varmluft - er tændt.
Pæren virker ikke.	Pæren er sprunget.



Komponenter

Termometer virker ikke.

Stikket fra Termometer er sat helt ind i stikkontakten.



Fejlkoder

Displayet viser...

Kontrollér, om ...

Err C2

Du tog Termometer stikket ud af stikkontakten.

Err C3

Ovnlågen er lukket, eller lågelåsen ikke er ødelagt.

Err F102

Apparatets låge er lukket.

Err F102

Lågelåsen er ikke ødelagt.

00:00

Der har været strømafbrydelse. Indstil aktuel tid.

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



Rengøring

Problem

Kontrollér, om ...

Vandet kommer ud af fordybningen i ovnrummet.

Der er for meget vand i fordybningen i ovnrummet.

12.2 Servicedata

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

De nødvendige oplysninger til servicecenteret er angivet på maskinens typeskilt. Typeskiltet sidder på ovnsens frontramme. Typeskiltet må ikke fjernes fra ovnrummet.

Det anbefales, at du noterer oplysningerne her:

Model (MOD.)

.....

Produktnummer (PNC)

.....

Serienummer (S.N.)

.....

13. ENERGIEFFEKTIV

13.1 Produktoplysninger og ark med produktoplysninger i henhold til EU's forordninger om økodesign og energimærkning

Leverandørens navn

Electrolux

Identifikation af model	COP826V1 944032064 COP826X1 944032063 OOP825NZ1 944032069	
Energieeffektivitetsindeks	81.2	
Energieffektivitetsklasse	A+	
Energiforbrug med en standardmængde, almindelig tilstand	1.09kWh/cyklus	
Energiforbrug med en standardmængde, blæsertungen tilstand	0.69kWh/cyklus	
Antal ovnrum	1	
Varmekilde	Elektricitet	
Lydstyrke	71l	
Type ovn	Indbygningsovn	
Vægt	COP826V1	35.5kg
	COP826X1	35.5kg
	OOP825NZ1	35.5kg

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

13.2 Energibesparelse



Apparatet indeholder funktioner, som hjælper dig med at spare energi ved daglig madlavning.

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

Brug køkkengrej af metal for at øge energibesparelsen.

Forvarm om muligt ikke ovnen inden tilberedning.

Hold pauserne mellem bagning så korte som muligt, når du tilbereder nogle få retter på én gang.

Tilberedning med blæser

Brug om muligt tilberedningsfunktionerne med blæser for at spare energi.

Restvarme

Blæseren og lampen bliver ved med at være tændt. Når du tænder for ovnen, viser

displayet eftervarmen. Du kan bruge varmen til at holde maden varm.

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

Brug restvarmen til at opvarme andre retter.

Hold maden varm

Vælg den lavest mulige temperaturindstilling for at bruge restvarme og holde et måltid varmt. Restvarmelampen eller temperaturen vises på displayet.

Tilberedning med slukket lampe

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







Fugtig varmluft

Denne funktion er beregnet til at spare energi under madlavning.

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

14. MENUSTRUKTUR

14.1 Menu

Trin 1	Trin 2	Trin 3	Trin 4	Trin 5
				
 - vælg for at åbne Menu.	Vælg indstillingen fra Menu struktur, og tryk på OK .	Vælg indstillingen.	OK - tryk for at bekræfte indstilling.	Justér værdien, og tryk på OK .

Drej knappen for ovenfunktionerne til sluk-positionen for at forlade Menu.

Menu struktur

Hjælp til tilberedning 


Rengøring 


Indstillinger 

Indstillinger

01	Aktuel tid	Skift	02	Lysstyrke display	1 - 5
03	Panelsignal	1 - Bip 2 - Klik 3 - Lyd fra	04	Signal volume	1 - 4
05	Termometer Handling	1 - Alarm og stop 2 - Alarm	06	Optimer	Tænd / sluk
07	Lys	Tænd / sluk	08	Hurtig opvarmning	Tænd / sluk
09	Husk rengøring	Tænd / sluk	10	Demo funktion	Aktiveringskode: 2468
11	Softwareversion	Kontroller	12	Nulstil alle indstillinger	Ja/nej

15. MILJØHENSYN

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

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

Welcome to Electrolux! Thank you for choosing our appliance.



In our drive to be sustainable, we are reducing paper assets and provide full user manuals online. Access your full user manual at electrolux.com/manuals



Get usage advice, brochures, trouble shooter, service and repair information at electrolux.com/support



For more recipes, hints, troubleshooting download **My Electrolux Kitchen** app.



Subject to change without notice.

CONTENTS

1. SAFETY INFORMATION.....	31
2. SAFETY INSTRUCTIONS.....	33
3. PRODUCT DESCRIPTION.....	36
4. CONTROL PANEL.....	37
5. BEFORE FIRST USE.....	38
6. DAILY USE.....	39
7. CLOCK FUNCTIONS.....	44
8. USING THE ACCESSORIES.....	45
9. ADDITIONAL FUNCTIONS.....	47
10. HINTS AND TIPS.....	49
11. CARE AND CLEANING.....	52
12. TROUBLESHOOTING.....	56
13. ENERGY EFFICIENCY.....	57
14. MENU STRUCTURE.....	59
15. ENVIRONMENTAL CONCERNS.....	59

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

1.2 General Safety

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

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

2. SAFETY INSTRUCTIONS

2.1 Installation

WARNING!

Only a qualified person must install this appliance.

- Remove all the packaging.
- Do not install or use a damaged appliance.
- Follow the installation instructions supplied with the appliance.
- Always take care when moving the appliance as it is heavy. Always use safety gloves and enclosed footwear.
- Do not pull the appliance by the handle.
- Install the appliance in a safe and suitable place that meets installation requirements.
- Keep the minimum distance from other appliances and units.
- Before mounting the appliance, check if the appliance door opens without restraint.
- The appliance is equipped with an electric cooling system. It must be operated with the electric power supply.
- The built-in unit must meet the stability requirements of DIN 68930.

Cabinet minimum height (Cabinet under the worktop minimum height)	578 (600) mm
Cabinet width	560 mm
Cabinet depth	550 (550) mm
Height of the front of the appliance	594 mm
Height of the back of the appliance	576 mm
Width of the front of the appliance	595 mm
Width of the back of the appliance	559 mm
Depth of the appliance	567 mm
Built in depth of the appliance	546 mm
Depth with open door	1027 mm
Ventilation opening minimum size. Opening placed on the bottom rear side	560x20 mm

Mains supply cable length. Cable is placed in the right corner of the back side	1500 mm
---	---------

Mounting screws	4x25 mm
-----------------	---------

2.2 Electrical connection

WARNING!

Risk of fire and electric shock.

- All electrical connections should be made by a qualified electrician.
- The appliance must be earthed.
- Make sure that the parameters on the rating plate are compatible with the electrical ratings of the mains power supply.
- Always use a correctly installed shockproof socket.
- Do not use multi-plug adapters and extension cables.
- Make sure not to cause damage to the mains plug and to the mains cable. Should the mains cable need to be replaced, this must be carried out by our Authorised Service Centre.
- Do not let mains cables touch or come near the appliance door or the niche below the appliance, especially when it operates or the door is hot.
- The shock protection of live and insulated parts must be fastened in such a way that it cannot be removed without tools.
- Connect the mains plug to the mains socket only at the end of the installation. Make sure that there is access to the mains plug after the installation.
- If the mains socket is loose, do not connect the mains plug.
- Do not pull the mains cable to disconnect the appliance. Always pull the mains plug.
- Use only correct isolation devices: line protecting cut-outs, fuses (screw type fuses removed from the holder), earth leakage trips and contactors.
- The electrical installation must have an isolation device which lets you disconnect the appliance from the mains at all poles. The isolation device must have a contact opening width of minimum 3 mm.

- Fully close the appliance door before you connect the mains plug to the mains socket.
- This appliance is supplied with a main plug and a main cable.

2.3 Use

WARNING!

Risk of injury, burns and electric shock or explosion.

- Do not change the specification of this appliance.
- Make sure that the ventilation openings are not blocked.
- Do not let the appliance stay unattended during operation.
- Deactivate the appliance after each use.
- Be careful when you open the appliance door while the appliance is in operation. Hot air can release.
- Do not operate the appliance with wet hands or when it has contact with water.
- Do not apply pressure on the open door.
- Do not use the appliance as a work surface or as a storage surface.
- Open the appliance door carefully. The use of ingredients with alcohol can cause a mixture of alcohol and air.
- Do not let sparks or open flames to come in contact with the appliance when you open the door.
- Do not put flammable products or items that are wet with flammable products in, near or on the appliance.

WARNING!

Risk of damage to the appliance.

- To prevent damage or discoloration to the enamel:
 - do not put ovenware or other objects in the appliance directly on the bottom.
 - do not put aluminium foil directly on the bottom of cavity of the appliance.
 - do not put water directly into the hot appliance.
 - do not keep moist dishes and food in the appliance after you finish the cooking.
 - be careful when you remove or install the accessories.

- Discoloration of the enamel or stainless steel has no effect on the performance of the appliance.
- Use a deep pan for moist cakes. Fruit juices cause stains that can be permanent.
- Always cook with the appliance door closed.
- If the appliance is installed behind a furniture panel (e.g. a door) make sure the door is never closed when the appliance operates. Heat and moisture can build up behind a closed furniture panel and cause subsequent damage to the appliance, the housing unit or the floor. Do not close the furniture panel until the appliance has cooled down completely after use.

2.4 Care and cleaning

WARNING!

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

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

2.5 Pyrolytic cleaning

WARNING!

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

- Before carrying out the pyrolytic cleaning and initial preheating remove from the oven cavity:

- any excess food residues, oil or grease spills / deposits.
- any removable objects (including shelves, side rails, etc., provided with the appliance) especially any non-stick pots, pans, trays, utensils, etc.
- Read carefully all the instructions for pyrolytic cleaning.
- Keep children away from the appliance while the pyrolytic cleaning operates. The appliance becomes very hot and hot air is released from the front cooling vents.
- Pyrolytic cleaning is a high temperature operation that can release fumes from cooking residues and construction materials, as such consumers are advised to:
 - provide good ventilation during and after the pyrolytic cleaning.
 - provide good ventilation during and after the initial preheating.
- Do not spill or apply water on the oven door during and after the pyrolytic cleaning to avoid damaging the glass panels.
- Fumes released from all pyrolytic ovens / cooking residues as described are not harmful to humans, including children, or persons with medical conditions.
- Keep pets away from the appliance during and after the pyrolytic cleaning and initial preheating. Small pets (especially birds and reptiles) can be highly sensitive to temperature changes and emitted fumes.
- Non-stick surfaces on pots, pans, trays, utensils etc., can be damaged by the high temperature pyrolytic cleaning operation of all pyrolytic ovens and can be also a source for low level harmful fumes.

2.6 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

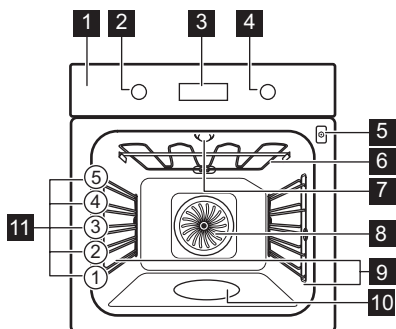
WARNING!

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.
- Remove the door catch to prevent children or pets from becoming trapped in the appliance.

3. PRODUCT DESCRIPTION

3.1 General overview

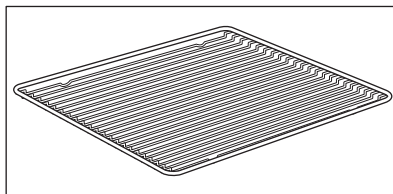


- 1 Control panel
- 2 Knob for the heating functions
- 3 Display
- 4 Control knob
- 5 Socket for the food sensor
- 6 Heating element
- 7 Lamp
- 8 Fan
- 9 Shelf support, removable
- 10 Cavity embossment
- 11 Shelf positions

3.2 Accessories

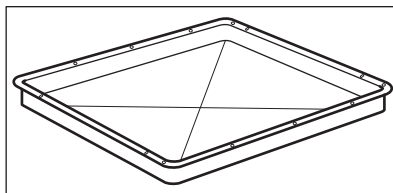
Wire shelf

For cookware, cake tins, roasts.



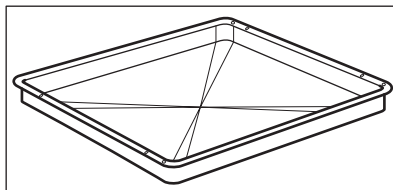
Baking tray

For cakes and biscuits.



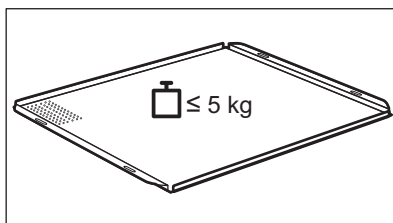
Grill- / Roasting pan

To bake and roast or as a pan to collect fat.



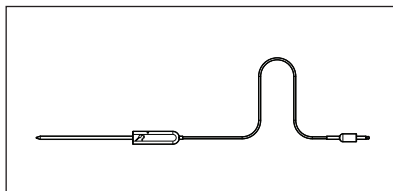
Patisserie tray

For rolls, pretzels and small pastries. Suitable for steam functions. The discolouration of the surface has no effect on the functions.



Food sensor

To measure the temperature inside food.



4. CONTROL PANEL

4.1 Retractable knobs

To use the appliance press the knob. The knob comes out.

4.2 Control panel overview

Select a heating function to turn on the appliance. Turn the knob for the heating

functions to the off position to turn the appliance off.



Timer



Fast Heat Up



Light

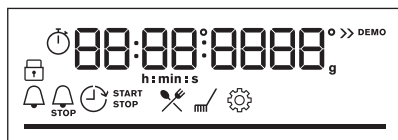


Food Sensor

OK

Confirm setting

4.3 Display



Display with key functions.

Display indicators

Basic indicators



Lock



Assisted Cooking



Cleaning



Settings



Fast Heat Up

Timer indicators



Minute minder



End time



Time Delay



Uptimer

Progress bar - for temperature or time. The bar is fully red when the appliance reaches the set temperature.



Steam cooking indicator



Food sensor indicator



5. BEFORE FIRST USE

⚠ WARNING!

Refer to Safety chapters.

5.1 Initial cleaning

Before the first use, clean the empty appliance and set the time:




00:00


Set the time. Press **OK**.


5.2 Initial preheating

Preheat the empty oven before the first use.

Step 1 Remove all accessories and removable shelf supports from the oven.

Step 2 Set the maximum temperature for the function: 
Let the oven operate for 1 h.

Step 3 Set the maximum temperature for the function: 
Let the oven operate for 15 min.

 The oven can emit an odour and smoke during preheating. Make sure that the room is ventilated.

6. DAILY USE


WARNING!

Refer to Safety chapters.

6.1 How to set: Heating functions

Step 1 Turn the knob for the heating functions and select a heating function.

Step 2 Turn the control knob to set the temperature.

 - press and hold to turn on the function: Fast Heat Up. It is available for some oven functions.

Steam cooking

Make sure that the oven is cold.

Step 1



Fill the cavity embossment with tap water.

Step 2



Select the steam heating function.


Step 3



Set the temperature.

Step 4

Preheat the empty oven for 10 min to create humidity.
Put food in the oven.

 The maximum capacity of the cavity embossment is 250 ml. Do not refill the cavity embossment during cooking or when the oven is hot.

When the steam cooking ends:

Step 1

Turn the knob for the heating functions to the off position to turn off the oven.











Step 2

Carefully open the door. Released humidity can cause burns.

Step 3

Make sure that the oven is cold. Remove the remaining water from the cavity embossment.

6.2 Heating functions

Heating function	Application
 True Fan Cooking	To bake on up to three shelf positions at the same time and to dry food. Set the temperature 20 - 40 °C lower than for Conventional Cooking.
 Conventional Cooking	To bake and roast food on one shelf position.
 SteamBake	To add humidity during the cooking. To get the right colour and crispy crust during baking. To give more juiciness during reheating. To preserve fruit or vegetables.
 Pizza Function	To bake pizza. To make intensive browning and a crispy bottom.
 Bottom Heat	To bake cakes with crispy bottom and to preserve food.
 Frozen Foods	To make convenience food (e.g., french fries, potato wedges or spring rolls) crispy.
 Moist Fan Baking	This function is designed to save energy during cooking. When you use this function, the temperature in the cavity may differ from the set temperature. The residual heat is used. The heating power may be reduced. For more information refer to "Daily Use" chapter, Notes on: Moist Fan Baking.
 Grill	To grill thin pieces of food and to toast bread.
 Turbo Grilling	To roast large meat joints or poultry with bones on one shelf position. To make gratins and to brown.
 Menu	To enter the Menu: Assisted Cooking, Cleaning, Settings.

6.3 Notes on: Moist Fan Baking

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

The oven door should be closed during cooking so that the function is not interrupted

and the oven operates with the highest energy efficiency possible.

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

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

6.4 How to set: Assisted Cooking

Every dish in this submenu has a recommended heating function and temperature. Use the function to prepare a dish quickly with default settings. You can also adjust the time and the temperature during cooking.

When the function ends check if the food is ready.

For some of the dishes you can also cook with:		The degree to which a dish is cooked:	
<ul style="list-style-type: none"> Food Sensor 		<ul style="list-style-type: none"> Rare Medium Well done 	
Step 1	Step 2	Step 3	Step 4
		P1 - P...	OK
Enter the menu.	Select Assisted Cooking. Press OK .	Select the dish. Press OK .	Insert the dish to the oven. Confirm setting.

6.5 Assisted Cooking

Legend



Food sensor available. Place the Food sensor in the thickest part of the dish. The appliance turns off when the set Food sensor temperature is reached.



The amount of water for the steam function.

Legend





























Preheat the appliance before you start cooking.










































Shelf level.

The display shows **P** and a **number** of the dish that you can check in the table.

Dish	Weight	Shelf level / Accessory
1 Roast Beef, rare		
2 Roast Beef, medium	1 - 1.5 kg; 4 - 5 cm thick pieces	2 ; baking tray Fry the meat for a few minutes on a hot pan. Insert to the appliance.
3 Roast Beef, well done		
4 Steak, medium	180 - 220 g per piece; 3 cm thick slices	3 ; roasting dish on wire shelf Fry the meat for a few minutes on a hot pan. Insert to the appliance.
5 Beef roast / braised (prime rib, top round, thick flank)	1.5 - 2 kg	2 ; roasting dish on wire shelf Fry the meat for a few minutes on a hot pan. Add liquid. Insert to the appliance.





Dish	Weight	Shelf level / Accessory
6 Roast Beef, rare (slow cooking)		  2; baking tray
7 Roast Beef, medium (slow cooking)	1 - 1.5 kg; 4 - 5 cm thick pieces	Use your favourite spices or simply salt and fresh ground pepper. Fry the meat for a few minutes on a hot pan. Insert to the appliance.
8 Roast Beef, well done (slow cooking)		
9 Fillet, rare (slow cooking)		  2; baking tray
10 Fillet, medium (slow cooking)	0,5 - 1.5 kg; 5 - 6 cm thick pieces	Use your favourite spices or simply salt and fresh ground pepper. Fry the meat for a few minutes on a hot pan. Insert to the appliance.
11 Fillet, done (slow cooking)		
12 Veal roast (e.g. shoulder)	0.8 - 1.5 kg; 4 cm thick pieces	  2; roasting dish on wire shelf Use your favourite spices. Add liquid. Roast covered.
13 Pork roast neck or shoulder	1.5 - 2 kg	  2; roasting dish on wire shelf Turn the meat after half of the cooking time.
14 Pulled pork (slow cooking)	1.5 - 2 kg	  2; baking tray Use your favourite spices. Turn the meat after half of the cooking time to get an even browning.
15 Loin, fresh	1 - 1.5 kg; 5 - 6 cm thick pieces	  2; roasting dish on wire shelf Use your favourite spices.
16 Spare Ribs	2 - 3 kg; use raw, 2 - 3 cm thin spare ribs	 3; deep pan Add liquid to cover the bottom of a dish. Turn the meat after half of the cooking time.
17 Lamb leg with bones	1.5 - 2 kg; 7 - 9 cm thick pieces	  2; roasting dish on baking tray Add liquid. Turn the meat after half of the cooking time.
18 Whole chicken	1 - 1.5 kg; fresh	  2; 200 ml; casserole dish on baking tray Use your favourite spices. Turn the chicken after half of the cooking time to get an even browning.
19 Half chicken	0.5 - 0.8 kg	  3; baking tray Use your favourite spices.
20 Chicken breast	180 - 200 g per piece	   2; casserole dish on wire shelf Use your favourite spices. Fry the meat for a few minutes on a hot pan.
21 Chicken legs, fresh	-	  3; baking tray If you marinated chicken legs first, set lower temperature and cook them longer.
22 Duck, whole	2 - 3 kg	  2; roasting dish on wire shelf Use your favourite spices. Put the meat on roasting dish. Turn the duck after half of the cooking time.

	Dish	Weight	Shelf level / Accessory
23	Goose, whole	4 - 5 kg	  2; deep pan Use your favourite spices. Put the meat on deep baking tray. Turn the goose after half of the cooking time.
24	Meat loaf	1 kg	  2; wire shelf Use your favourite spices.
25	Whole fish, grilled	0.5 - 1 kg per fish	  2; baking tray Fill the fish with butter and use your favourite spices and herbs.
26	Fish fillet	-	  3; casserole dish on wire shelf Use your favourite spices.
27	Cheesecake	-	 2;  28 cm springform tin on wire shelf
28	Apple cake	-	  2;  100 - 150 ml; baking tray
29	Apple tart	-	 2; pie form on wire shelf
30	Apple pie	-	  2;  100 - 150 ml;  22 cm pie form on wire shelf
31	Brownies	2 kg of dough	 3; deep pan
32	Chocolate muffins	-	  2;  100 - 150 ml; muffin tray on wire shelf
33	Loaf cake	-	 2; loaf pan on wire shelf
34	Baked potatoes	1 kg	 2; baking tray Put the whole potatoes with skin on baking tray.
35	Wedges	1 kg	 3; baking tray lined with baking paper Use your favourite spices. Cut potatoes into pieces.
36	Grilled mixed vegetables	1 - 1.5 kg	 3; baking tray lined with baking paper Use your favourite spices. Cut the vegetables into pieces.
37	Croquets, frozen	0.5 kg	 3; baking tray
38	Pommes, frozen	0.75 kg	 3; baking tray
39	Meat / vegetable lasagna with dry pasta sheets	1 - 1.5 kg	 2; casserole dish on wire shelf
40	Potato gratin (raw potatoes)	1 - 1.5 kg	 1; casserole dish on wire shelf Rotate the dish after half of the cooking time.
41	Pizza fresh, thin	-	  2;  100 ml; baking tray lined with baking paper




	Dish	Weight	Shelf level / Accessory
42	Pizza fresh, thick	-	 2; baking tray lined with baking paper
43	Quiche	-	 2; baking tin on wire shelf
44	Baguette / Ciabatta / White bread	0.8 kg	 2;  150 ml; baking tray lined with baking paper More time needed for white bread.
45	All grain / rye / dark bread all grain in loaf pan	1 kg	 2;  150 ml; baking tray lined with baking paper / wire shelf

7. CLOCK FUNCTIONS

7.1 Clock functions

Clock Function	Application
 Minute minder	When the timer ends, the signal sounds.
 Cooking time	When the timer ends, the signal sounds and the heating function stops.
 Time Delay	To postpone the start and / or end of cooking.
 Uptimer	Maximum is 23 h 59 min. This function has no effect on the operation of the oven. To turn on and off the Uptimer select: Menu, Settings.

7.2 How to set: Clock functions

How to set: Time of day		
Step 1	Step 2	Step 3
		
To change the time of day enter the menu and select Settings, Time of day.	Set the clock.	Press: OK .

How to set: Minute minder

Step 1



Press:

The display shows:
0:00

Step 2



Set the Minute minder

Step 3



Press: OK.

Timer starts counting down immediately.

How to set: Cooking time

Step 1



Choose a heating function and set the temperature.

Step 2



Press repeatedly:



The display shows:
0:00

STOP

Step 3



Set the cooking time.

Step 4



Press: OK.

Timer starts counting down immediately.

How to set: Time Delay

Step 1



Select the heating function.

Step 2



Press repeatedly:

The display shows: the time of day

START

Step 3



Set the start time.

Step 4



Press: OK.

The display shows:
--:--
 STOP

Step 5



Set the end time.

Step 6



Press: OK.

Timer starts counting down at a set start time.

8. USING THE ACCESSORIES

WARNING!

Refer to Safety chapters.

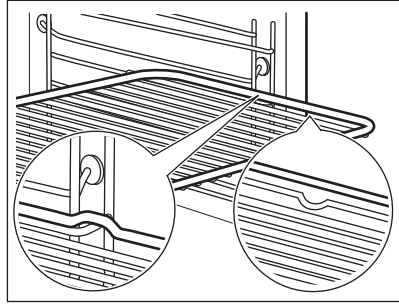
8.1 Inserting accessories

A small indentation at the top increases safety. The indentations are also anti-tip

devices. The high rim around the shelf prevents cookware from slipping of the shelf.

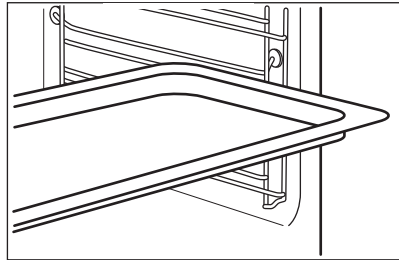
Wire shelf:

Push the shelf between the guide bars of the shelf support.



Baking tray / Deep pan:

Push the tray between the guide bars of the shelf support.



8.2 Food Sensor

Food Sensor - measures the temperature inside the food.

There are two temperatures to be set:



The oven temperature.



The core temperature.

For the best cooking results:

Ingredients should be at room temperature.

Do not use it for liquid dishes.

During cooking it must remain in the dish.

8.3 How to use: Food Sensor

Step 1 Turn on the oven.

Step 2 Set a heating function and, if necessary, the oven temperature.

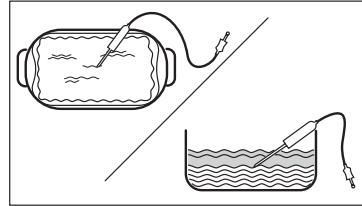
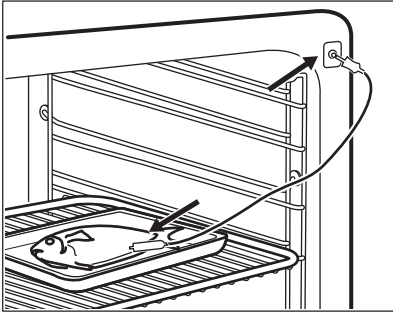
Step 3 Insert: Food Sensor.

Meat, poultry and fish


Casserole

Insert the tip of Food Sensor into the centre of meat, fish, in the thickest part if possible. Make sure that at least 3/4 of Food Sensor is inside of the dish.

Insert the tip of Food Sensor exactly in the centre of the casserole. Food Sensor should be stabilized in one place during baking. 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.



Step 4 Plug Food Sensor into the socket at the front of the oven.
The display shows the current temperature of: Food Sensor.

Step 5  - press to set the core temperature of the sensor.

Step 6 **OK** - press to confirm.
When food reaches the set temperature, the signal sounds. You can choose to stop or to continue cooking to make sure the food is well done.

Step 7 Remove Food Sensor plug from the socket and remove the dish from the oven.

 **WARNING!**

There is a risk of burns as Food Sensor becomes hot. Be careful when you unplug it and remove it from the food.



9. ADDITIONAL FUNCTIONS

9.1 Lock

This function prevents an accidental change of the appliance function.

Turn it on when the appliance works - the set cooking continues, the control panel is locked.
Turn it on when the appliance is off - it cannot be turned on, the control panel is locked.







 **OK** - press and hold to turn on the function.
 **OK** - press and hold to turn it off.
A signal sounds.

 3 x  - flashes when the lock is turned on.

9.2 Automatic switch-off

For safety reasons the appliance turns off after some time, if a heating function works and you do not change any settings.

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

 (°C)	 (h)
250 - maximum	3

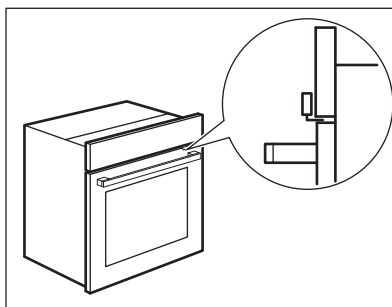
The Automatic switch-off does not work with the functions: Light, Food sensor, Time Delay.

9.3 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.

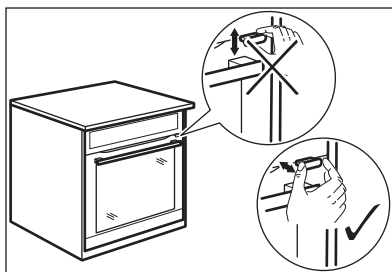
9.4 Mechanical door lock

The door lock is unlocked when you buy the oven.



CAUTION!

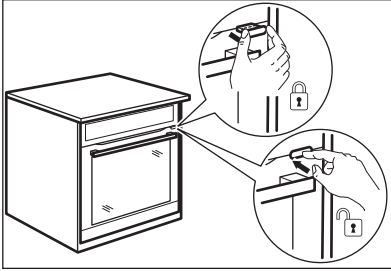
Do not move the door lock vertically.
Do not push the door lock when you close the oven door.



9.5 How to use: Mechanical door lock

Step 1 To lock the door pull the door lock forward until it locks.

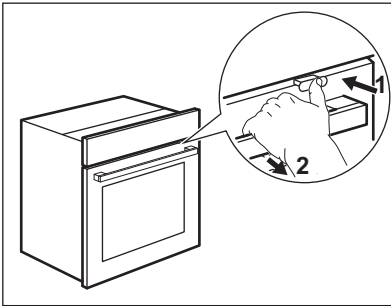
Step 2 To unlock the door push the door lock back into the panel.



Opening the locked door

You can open the door when the door lock is locked.

Step 1 Push the door lock slightly and open the door by pulling it with the handle.



When you close the door make sure that the door lock remains locked.

10. HINTS AND TIPS

10.1 Cooking recommendations



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




Your appliance may bake or roast differently to the appliance you had before. The hints below show recommended settings for temperature, cooking time and shelf position for specific types of the food.

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

10.2 Moist Fan Baking

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

Use the third shelf position.

	 (°C)	 (min)
Pasta gratin	200 - 220	45 - 55
Potato gratin	180 - 200	70 - 85
Moussaka	170 - 190	70 - 95
Lasagne	180 - 200	75 - 90
Cannelloni	180 - 200	70 - 85
Bread pudding	190 - 200	55 - 70
Rice pudding	170 - 190	45 - 60
Apple cake, made of sponge cake mixture (round cake tin)	160 - 170	70 - 80
White bread	190 - 200	55 - 70

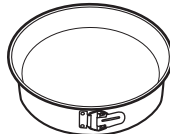
10.3 Moist Fan Baking - recommended accessories

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



Pizza pan

Dark, non-reflective
28 cm diameter



Baking dish

Dark, non-reflective
26 cm diameter



Ramekins

Ceramic
8 cm diameter, 5
cm height



Flan base tin






Dark, non-reflective
28 cm diameter






10.4 Cooking tables for test institutes

Information for test institutes





Tests according to: EN 60350, IEC 60350.

Baking on one level - baking in tins






		 °C	 min	
Fatless sponge cake	True Fan Cooking	160	45 - 60	2
Fatless sponge cake	Conventional Cooking	160	45 - 60	2

		 °C	 min	
Apple pie, 2 tins Ø20 cm	True Fan Cooking	160	55 - 65	2
Apple pie, 2 tins Ø20 cm	Conventional Cooking	180	55 - 65	1
Short bread	True Fan Cooking	140	25 - 35	2
Short bread	Conventional Cooking	140	25 - 35	2





Baking on one level - biscuits
Use the third shelf position.

		 °C	 min
Small cakes, 20 per tray, preheat the empty oven	True Fan Cooking	150	20 - 30
Small cakes, 20 per tray, preheat the empty oven	Conventional Cooking	170	20 - 30

Multilevel baking - biscuits

		 °C	 min	
Short bread	True Fan Cooking	140	25 - 45	2 / 4
Small cakes, 20 per tray, pre-heat the empty oven	True Fan Cooking	150	25 - 35	1 / 4
Fatless sponge cake	True Fan Cooking	160	45 - 55	2 / 4
Apple pie, 1 tin per grid (Ø 20 cm)	True Fan Cooking	160	55 - 65	2 / 4

Grill
Preheat the empty oven for 5 minutes.
Grill with the maximum temperature setting.

		 min	
Toast	Grill	1 - 2	5
Beef steak, turn halfway through	Grill	24 - 30	4

11. CARE AND CLEANING

WARNING!

Refer to Safety chapters.

11.1 Notes on cleaning



Cleaning Agents

Clean the front of the appliance only with a microfibre cloth with warm water and a mild detergent.

Use a cleaning solution to clean metal surfaces.

Clean stains with a mild detergent.



Everyday Use

Clean the cavity after each use. Fat accumulation or other residue may cause fire.

Do not store the food in the appliance for longer than 20 minutes. Dry the cavity 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 How to clean: Cavity embossment

Clean the cavity embossment to remove limestone residue after cooking with steam.

Step 1	Step 2	Step 3
Pour: 250 ml of white vinegar into the cavity embossment. Use maximum 6% vinegar without any additives.	Let the vinegar dissolve the limestone residue at the ambient temperature for 30 minutes.	Clean the cavity with warm water and a soft cloth.

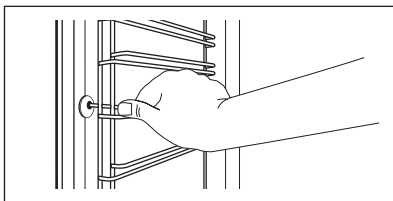
For the function: SteamBake clean the oven for every 5 - 10 cooking cycles.

11.3 How to remove: Shelf supports

Remove the shelf supports to clean the oven.

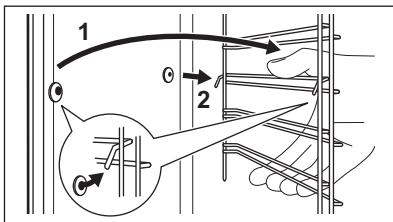
Step 1 Turn off the oven and wait until it is cold.

Step 2 Pull the front of the shelf support away from the side wall.



Step 3 Pull the rear end of the shelf support away from the side wall and remove it.

Step 4 Install the shelf supports in the opposite sequence.



11.4 How to use: Pyrolytic Cleaning

Clean the oven with Pyrolytic Cleaning.

WARNING!

There is a risk of burns.

CAUTION!

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

Before the Pyrolytic Cleaning:

Turn off the oven and wait until it is cold.

Remove all accessories and remove shelf supports.

Clean the oven floor and the inner door glass with warm water, a soft cloth and a mild detergent.

Pyrolytic Cleaning

Step 1

Enter menu: Cleaning ml .

Option	Duration
C1 - Light cleaning	1 h
C2 - Normal cleaning	1 h 30 min
C3 - Thorough cleaning	3 h

Step 2



OK - press to select the cleaning programme.

Step 3

OK - press to start the cleaning.

Step 4

After cleaning, turn the knob for the heating functions to the off position.

 When the cleaning starts, the oven door is locked and the lamp is off. Until the door unlocks the display shows: .

When the cleaning ends:


Turn off the oven and wait until it is cold.

Clean the cavity with a soft cloth.

Remove the residue from the bottom of the cavity.

11.5 Cleaning Reminder

The oven reminds you when to clean it with pyrolytic cleaning.

 flashes in the display for 5 sec after each cooking session.

To turn off the reminder enter the Menu and select Settings, Cleaning Reminder.

11.6 How to remove and install: Door

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

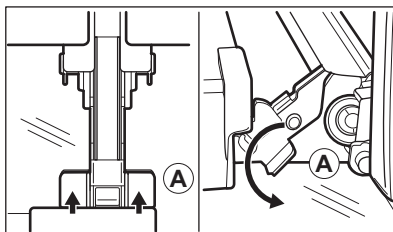
WARNING!

The door is heavy.

CAUTION!

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

- Step 1** Fully open the door.
- Step 2** Lift and press the clamping levers (A) on the two door hinges.

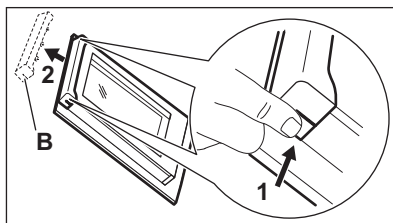


- Step 3** Close the oven door to the first opening position (approximately 70° angle). Hold the door at both sides and pull it away from the oven at an upwards angle. Put the door with the outer side down on a soft cloth on a stable surface.

- Step 4** Hold the door trim (B) on the top edge of the door at the two sides and push inwards to release the clip seal.

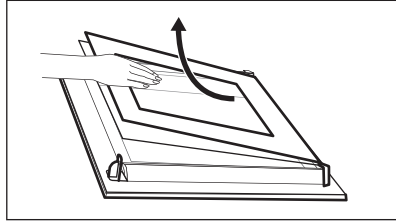
- Step 5** Pull the door trim to the front to remove it.

- Step 6** Hold the door glass panels on their top edge one by one and pull them up out of the guide.



Step 7 Clean the glass panel with water and soap. Dry the glass panel carefully. Do not clean the glass panels in the dishwasher.

Step 8 After cleaning, do the above steps in the opposite sequence.



Step 9 Install the smaller panel first, then the larger and the door. Make sure that the glasses are inserted in the correct position otherwise the surface of the door may overheat.

11.7 How to replace: Lamp

⚠ WARNING!

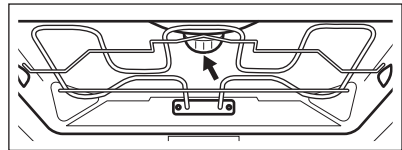
Risk of electric shock.
The lamp can be hot.

Before you replace the lamp:

Step 1	Step 2	Step 3
Turn off the oven. Wait until the oven is cold.	Disconnect the oven from the mains.	Put a cloth on the bottom of the cavity.

Top lamp

Step 1 Turn the glass cover to remove it.



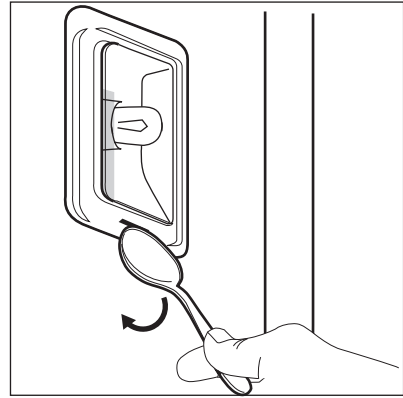
Step 2 Clean the glass cover.

Step 3 Replace the lamp with a suitable 300 °C heat-resistant lamp.

Step 4 Install the glass cover.

Side lamp

Step 1	Remove the left shelf support to get access to the lamp.
Step 2	Use a narrow, blunt object (e.g. a tea-spoon) to remove the glass cover.
Step 3	Clean the glass cover.
Step 4	Replace the lamp with a suitable 300 °C heat-resistant lamp.
Step 5	Install the glass cover.
Step 6	Install the left shelf support.



12. TROUBLESHOOTING

WARNING!

Refer to Safety chapters.

12.1 What to do if...

In any cases not included in this table please contact with an Authorised Service Centre.



The appliance does not turn on or does not heat up

Problem	Check if...
You cannot activate or operate the appliance.	The appliance is correctly connected to an electrical supply.
The appliance does not heat up.	The automatic switch-off is deactivated.
The appliance does not heat up.	The appliance door is closed.
The appliance does not heat up.	The fuse is not blown.
The appliance does not heat up.	The Lock is off.



Components

Problem	Check if...
The lamp is turned off.	Moist Fan Baking - is turned on.
The lamp does not work.	The lamp is burnt out.



Components

The Food sensor does not operate.

The plug of the Food sensor is fully inserted into the socket.



Error codes

The display shows...

Check if...

Err C2

You removed the Food sensor plug from the socket.

Err C3

The appliance door is closed or the door lock is not broken.

Err F102

The appliance door is closed.

Err F102

The door lock is not broken.

00:00

There was a power cut. Set the time of day.

If the display shows an error code that is not in this table turn the house fuse off and on to restart the appliance. If the error code recurs contact an Authorised Service Centre.



Cleaning

Problem

Check if...

The water leaks out of the cavity embossment.

There is too much water in the cavity embossment.

12.2 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 on the front frame of the appliance cavity. Do not remove the rating plate from the appliance cavity.

We recommend that you write the data here:

Model (MOD.)

.....

Product number (PNC)

.....

Serial number (S.N.)

.....

13. ENERGY EFFICIENCY

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

Supplier's name

Electrolux

Model identification	COP826V1 944032064 COP826X1 944032063 OOP825NZ1 944032069	
Energy Efficiency Index	81.2	
Energy efficiency class	A+	
Energy consumption with a standard load, conventional mode	1.09 kWh/cycle	
Energy consumption with a standard load, fan-forced mode	0.69 kWh/cycle	
Number of cavities	1	
Heat source	Electricity	
Volume	71 l	
Type of oven	Built-In Oven	
Mass	COP826V1	35.5 kg
	COP826X1	35.5 kg
	OOP825NZ1	35.5 kg

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

13.2 Energy saving



The appliance has features which help you save energy during everyday cooking.

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 to improve energy saving.

When possible, do not preheat the appliance before cooking.

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

The fan and lamp continue to operate. When you turn off the appliance, the display shows

the residual heat. You can use that heat to keep the food warm.

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 warm up other dishes.

Keep food warm

Choose the lowest possible temperature setting to use residual heat and keep a meal 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.







Moist Fan Baking

Function designed to save energy during cooking.

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

14. MENU STRUCTURE

14.1 Menu

Step 1	Step 2	Step 3	Step 4	Step 5
				
 - select to enter the Menu.	Select the option from Menu structure and press OK .	Select the setting.	OK - press to confirm setting.	Adjust the value and press OK .
Turn the knob for the heating functions to the off position to exit the Menu.				

Menu structure

Assisted Cooking 


Cleaning 


Settings 

Settings

01	Time of day	Change	02	Display brightness	1 - 5
03	Key tones	1 - Beep 2 - Click 3 - Sound off	04	Buzzer volume	1 - 4
05	Food Sensor Action	1 - Alarm and stop 2 - Alarm	06	Uptimer	On / Off
07	Light	On / Off	08	Fast Heat Up	On / Off
09	Cleaning Reminder	On / Off	10	Demo mode	Activation code: 2468
11	Software version	Check	12	Reset all settings	Yes / No

15. 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.

Tervetuloa Electroluxiin! Kiitos, että olet valinnut tämän laitteen.



Vähennämme paperin käyttöä suojellaksemme ympäristöä. Täydelliset ohjekirjat ovat saatavilla verkossa. Täydellinen ohjekirja on saatavilla osoitteessa electrolux.com/manuals



Voit tarkastella käyttöön liittyviä neuvoja, esitteitä, vianmääritysohjeita sekä huolto- ja korjausohjeita osoitteessa electrolux.com/support



Saat lisää reseptejä, vinkkejä, vianetsintäohjeita lataamalla **My Electrolux Kitchen** sovellus.



Oikeus muutoksiin pidätetään.

SISÄLTÖ

1. TURVALLISUUSTIEDOT.....	60
2. TURVALLISUUSOHJEET.....	62
3. TUOTEKUVAUS.....	65
4. KÄYTTÖPANEELI.....	66
5. ENNEN ENSIKÄYTTÖÄ.....	67
6. PÄIVITTÄINEN KÄYTTÖ.....	68
7. KELLOTOIMINNOT.....	73
8. LISÄVARUSTEIDEN KÄYTTÄMINEN.....	75
9. LISÄTOIMINNOT.....	76
10. VIHJEITÄ JA NEUVOJA.....	79
11. HOITO JA PUHDISTUS.....	81
12. VIANMÄÄRITYS.....	85
13. ENERGIATEHOKKUUS.....	87
14. VALIKKORAKENNE.....	88
15. YMPÄRISTÖNSUOJELU.....	89

1. ⚠ TURVALLISUUSTIEDOT

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

1.1 Lasten ja taitamattomien henkilöiden turvallisuus

- 8-vuotiaat ja sitä vanhemmat lapset sekä henkilöt, joilla on fyysisiä, aisteihin liittyviä tai henkisiä rajoitteita tai

puutteellinen kokemus tai tuntemus, voivat käyttää tätä laitetta vain, jos heitä valvotaan tai ohjataan laitteen turvallisessa käytössä ja jos he ymmärtävät käyttöön liittyvät vaarat. Tuote on pidettävä alle 8-vuotiaiden lasten ja erittäin laajoista ja monimutkaisista toiminnallisista rajoitteista kärsivien henkilöiden ulottumattomissa, ellei heitä valvota jatkuvasti.

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

1.2 Yleinen turvallisuus

- Tämä laite on tarkoitettu ainoastaan ruoanlaittoon.
- Tämä laite on tarkoitettu yhden kotitalouden käyttöön sisätiloissa.
- Tätä laitetta voidaan käyttää toimistoissa, hotellihuoneissa, aamiaismajoituspaikoissa, maatilamajoituspaikoissa ja muissa samantyyppisissä majoitustiloissa, joissa kyseinen käyttö ei ylitä (keskimääräisiä) kotitalouskäytön tasoja.
- Laitteen asennuksen ja virtajohdon vaihtamisen saa suorittaa vain alan ammattilainen.
- Älä käytä laitetta ennen kuin se on asennettu kalusteeseen.
- Irrota laite sähköverkosta ennen huoltotoimenpiteiden suorittamista.
- Jos virtajohto vaurioituu, sen saa vaihtaa vain valmistaja, valtuutettu huoltoliike tai vastaava ammattitaitoinen henkilö, jotta vältetään sähkövaaroilta.

- **VAROITUS:** Varmista, että laite on kytketty pois päältä ennen kuin ryhdyt vaihtamaan lamppua välttääksesi sähköiskun vaaran.
- **VAROITUS:** Uuni ja sen esilläolevat osat kuumentuvat käytön aikana. Vältä koskettamasta lämpövastuksia tai laitteen sisätilan pintoja.
- Käytä suojakäsineitä poistaessasi varusteita tai uunivuokia tai asettaessasi niitä laitteen sisälle.
- Käytä ainoastaan tähän laitteeseen suositeltua paistolämpömittaria.
- Poista hyllytuet vetämällä ensin hyllytuen etuosa ja sitten takaosa irti sivuseinistä. Asenna hyllytuet päinvastaisessa järjestyksessä.
- Laitteen puhdistuksessa ei saa käyttää höyrypesuria.
- Älä käytä hankausaineita tai teräviä metallikaapimia lasiluukun puhdistamisessa, sillä ne voivat naarmuttaa pintaa, mistä voi olla seurauksena lasin särkyminen.
- Kaikki varusteet ja liialliset roiskeet/jäämät on poistettava laitteen lokerosta ennen pyrolyyttistä puhdistusta.

2. TURVALLISUUSOHJEET

2.1 Asennus

VAROITUS!

Asennuksen saa suorittaa vain ammattitaitoinen henkilö.

- Poista kaikki pakkausmateriaalit.
- Vaurioitunutta laitetta ei saa asentaa tai käyttää.
- Noudata koneen mukana toimitettuja asennusohjeita.
- Siirrä laitetta aina varoen, sillä se on raskas. Käytä aina suojakäsineitä ja suojaavia jalkineita.
- Älä koskaan vedä laitetta sen kahvasta kiinni pitäen.
- Asenna laite turvalliseen ja sopivaan paikkaan, joka täyttää asennusvaatimukset.
- Noudata mainittuja vähimmäisetäisyyksiä muihin laitteisiin ja kalusteisiin.

- Tarkista ennen laitteen asentamista, että laitteen luukku avautuu esteettä.
- Laite on varustettu sähkötoimisella jäähdytysjärjestelmällä. Sitä on käytettävä sähkösyötöllä.
- Kalusteisiin asennettavan yksikön on täytettävä standardin DIN 68930 asettamat vaatimukset.

Kaapin vähimmäiskorkeus (työtason alla olevan kaapin vähimmäiskorkeus)	578 (600) mm
---	--------------

Kaapin leveys	560 mm
---------------	--------

Kaapin syvyys	550 (550) mm
---------------	--------------

Laitteen etuosan korkeus	594 mm
--------------------------	--------

Laitteen takaosan korkeus	576 mm
---------------------------	--------

Laitteen etuosan leveys	595 mm
-------------------------	--------

Laitteen takaosan leveys	559 mm
--------------------------	--------

Laitteen syvyys	567 mm
Laitteen asennussyvyys	546 mm
Leveys luukun ollessa auki	1027 mm
Tuuletusaukon vähimmäiskoko. Aukko alaosassa takana	560x20 mm
Virtajohdon pituus. Johto sijaitsee oikeassa kulmassa takana	1500 mm
Kiinnitysruuvit	4x25 mm

2.2 Sähkökytkentä

VAROITUS!

Tulipalo- ja sähköiskuvaara.

- Kaikki sähkökytkennät tulee jättää asiantuntevan sähköasentajan vastuulle.
- Laitte on kytkettävä maadoitettuun pistorasiaan.
- Varmista, että arvokilvessä olevat parametrit ovat verkkovirtalähteen sähköarvojen mukaisia.
- Kytke pistoke maadoitettuun pistorasiaan.
- Älä käytä jakorasioita tai jatkojohtoja.
- Varmista, ettei pistoke ja virtajohto vaurioidu. Jos virtajohto joudutaan vaihtamaan, vaihdon saa suorittaa vain valtuutettu huoltoliike.
- Älä anna virtajohtojen koskettaa laitteen luukkuja tai päästä niitä luukun tai laitteen alapuolella olevan asennustilan lähelle, varsinkaan laitteen ollessa toiminnassa tai luukun ollessa kuuma.
- Jännitteenalaisten ja eristettyjen osien suojat tulee asentaa niin, ettei niiden irrotus onnistu ilman työkaluja.
- Kytke pistoke pistorasiaan vasta asennuksen jälkeen. Varmista, että laitteen verkkovirtakytkentä on ulottuvilla laitteen asennuksen jälkeen.
- Jos pistoke on löysästi kiinni virtajohdossa, älä kiinnitä sitä pistorasiaan.
- Älä vedä virtajohdosta pistoketta irrottaessasi. Vedä aina pistokkeesta.
- Käytä vain asianmukaisia eristyslaitteita: suojajytkimet, sulakkeet (ruuvattavat sulakkeet on irrotettava kannasta), vikavirtajytkimet ja kontaktorit.

- Sähköasennuksessa on oltava erotin, joka mahdollistaa laitteen irrottamisen sähköverkosta kaikista navoista. Erottimen kontaktiaukon leveys on oltava vähintään 3 mm.
- Sulje laitteen luukku kokonaan ennen pistokkeen liittämistä pistorasiaan.
- Laitteen mukana toimitetaan päävirtajohto ja pääpistoke.

2.3 Valitse

VAROITUS!

Henkilövahinkojen, palovammojen ja sähköiskujen tai räjähdysvaara.

- Älä muuta laitteen teknisiä ominaisuuksia.
- Varmista, että tuuletusaukoissa ei ole tukoksia.
- Laitetta ei saa jättää päälle valvomatta.
- Kytke laite pois päältä jokaisen käyttökerran jälkeen.
- Noudata varovaisuutta avatessasi laitteen luukun laitteen ollessa toiminnassa. Laitteesta voi purkautua ulos kuumaa ilmaa.
- Älä käytä laitetta, jos kätesi ovat märät tai laitteen ollessa kosketuksessa veteen.
- Älä kohdistaa painetta avoimeen oveen.
- Älä käytä laitetta työtasona tai tavaroiden säilytystasona.
- Avaa laitteen luukku varovaisuutta noudattaen. Alkoholi- ja aineosien käyttämisen tuloksena voi muodostua alkoholin ja ilman seoksia.
- Älä päästä kipinöitä tai avotulta kosketukseen laitteen kanssa avatessasi sen luukun.
- Älä aseta helposti syttyviä tuotteita tai helposti syttyvien aineiden kanssa kosketuksissa olleita tuotteita laitteeseen, laitteen päälle tai sen lähelle.

VAROITUS!

Laitte voi muutoin vaurioitua.

- Estä emalipinnan vaurioituminen tai haalistuminen:
 - Älä aseta ruuanlaittovälineitä tai muita esineitä laitteeseen siten, että ne olisivat suorassa kosketuksessa laitteen pohjan kanssa.

- Älä aseta alumiinifoliota siten, että se olisi suorassa kosketuksessa laitteen pohjan kanssa.
- Älä laita vettä suoraan kuumaan laitteeseen.
- Älä säilytä kosteita astioita tai ruokia laitteessa lopetettuasi ruoanlaiton.
- Noudata varovaisuutta poistaessasi tai asentaessasi lisäosia.
- Uunin emalipintojen tai ruostumattoman teräksen värimuutokset eivät vaikuta laitteen toimintaan.
- Käytä syvää pannua kosteita kakkuja paistaessasi. Hedelmämeihat voivat jättää pysyviä tahroja.
- Laitteen luukku on pidettävä suljettuna käytön aikana.
- Jos laite asennetaan kalusteen paneelin (esim. oven) taakse, ovea ei saa koskaan sulkea laitteen ollessa toiminnassa. Lämpöä tai kosteutta voi kertyä suljetun kalusteen paneelin taakse ja laite, kalusteet tai lattia voivat sen seurauksena vaurioitua. Älä sulje kalusteen paneelia ennen kuin laite on täysin jäähtynyt käytön jälkeen.

2.4 Hoito ja puhdistus

VAROITUS!

Ne voivat aiheuttaa henkilövahinkoja, tulipaloja tai laitteen vaurioitumisen.

- Kytke laite pois toiminnasta ja irrota pistoke pistorasiasta ennen ylläpitotoimien aloittamista.
- Tarkista, että laite on kylmä. Vaarana on lasilevyjen rikkoutuminen.
- Vaihda välittömästi vaurioituneet luukun lasipaneelit. Ota yhteyttä valtuutettuun huoltoliikkeeseen.
- Ole varovainen irrottaessasi luukkuja. Luukku on painava!
- Puhdista laite säännöllisesti, jotta pintamateriaali ei vaurioidu.
- Puhdista laite kostealla pehmeällä liinalla. Käytä ainoastaan mietoja pesuaineita. Älä käytä hankausainetta, hankaavia pesulappuja, liuottimia tai metalliesineitä.
- Jos käytät uuninpuhdistussuihketta, noudata tuotepakkauksessa olevia turvallisuusohjeita.

2.5 Pyrolyttinen puhdistus

VAROITUS!

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

- Ennen pyrolyttisen puhdistamisen ja esilämmityksen käynnistämistä, poista seuraavat uunin sisätillasta:
 - mahdolliset ruokajäämät, öljy- tai rasvaroiskeet/-jäämät.
 - mahdolliset irrotettavat varusteet (mukaan lukien laitteen mukana toimitetut ritilät, kiskot jne.) erityisesti tarttumattomat kattilat, pannut, leivinpellit, välineet jne.
- Lue huolella pyrolyttistä puhdistusta koskevat ohjeet.
- Pidä lapset poissa laitteen luota silloin, kun pyrolyttinen puhdistus on käynnissä. Laite kuumenee hyvin voimakkaasti ja kuumaa ilmaa poistuu etupuolella olevista jäähdytysaukoista.
- Pyrolyttinen puhdistus on korkeassa lämpötilassa tapahtuva toimenpide, jonka aikana voi vapautua höyryjä ruoanlaittojäätämistä ja rakennemateriaaleista, ja siksi käyttäjää suositellaan voimakkaasti toimimaan seuraavasti:
 - järjestämään hyvä tuuletus pyrolyttisen puhdistuksen aikana ja sen jälkeen.
 - järjestämään hyvä ilmanvaihto esilämmityksen aikana ja sen jälkeen.
- Älä läikytä vettä uunin luukulle pyrolyttisen puhdistuksen aikana ja sen jälkeen, jotta lasipaneelit eivät vahingoitu.
- Yllä kuvatut pyrolyttisistä uuneista / ruokajäämistä muodostuvat höyryt eivät ole haitallisia ihmisille. Tämä koskee myös lapsia ja heikkokuntoisia henkilöitä.
- Pidä lemmikkieläimet loitolla laitteesta pyrolyttisen puhdistamisen ja esilämmityksen aikana ja sen jälkeen. Pienet lemmikkieläimet (erityisesti linnut ja matelijat) voivat olla erittäin herkkiä lämpötilanmuutoksille ja laitteesta poistuville höyryille.
- Kaikkien pyrolyttisten uunien korkeassa lämpötilassa tapahtuva pyrolyttinen puhdistus voi vaurioittaa kattiloiden,

pannujen, leivinpeltien, ruokailuvälineiden jne. tarttumattomia pintoja, ja niistä voi myös muodostua alhaisen tason haitallisia höyryjä.

2.6 Sisävalaistus

VAROITUS!

Sähköiskun vaara.

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

2.7 Huolto

- Laitteen korjaukseen liittyvissä asioissa tulee ottaa yhteyttä valtuutettuun huoltopalveluun.
- Ainoastaan alkuperäisiä varaosia saa käyttää.

2.8 Hävittäminen

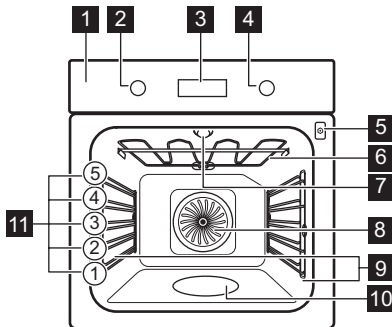
VAROITUS!

Henkilövahinko- tai tukehtumisvaara.

- Kysy tietoja laitteen oikeaoppisesta hävittämisestä paikalliselta viranomaiselta.
- Irrota pistoke pistorasiasta.
- Leikkaa virtajohto laitteen läheltä ja hävitä se.
- Poista luukun lukitus, jotta lapset, tai lemmikit eivät jäisi loukkuun laitteen sisälle.

3. TUOTEKUVAUS

3.1 Yleiskatsaus

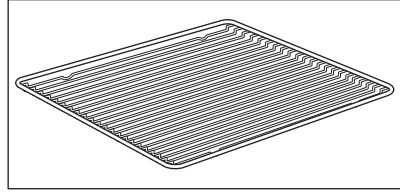


- 1 Käyttöpaneeli
- 2 Uunitoimintojen kiertonuppi
- 3 Näyttö
- 4 Säätonuppi
- 5 Paistolämpömittarin pistorasia
- 6 Lämpövastus
- 7 Lamppu
- 8 Puhallin
- 9 Hyllykannatin, irrotettava
- 10 Lokero
- 11 Hyllytasot

3.2 Varusteet

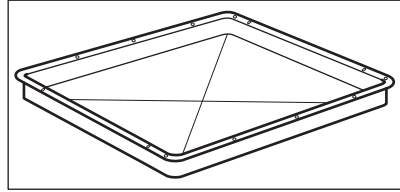
Paistoritilä

Ruoanlaittovälineille, kakkuvuokat, paistit.



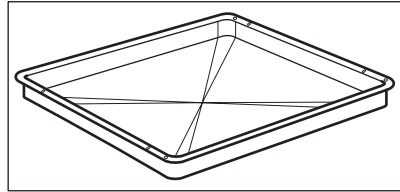
Leivinpelti

Kakuille ja kekseille.



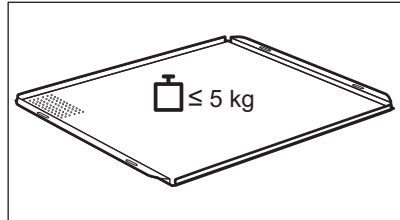
Grilli / uunipannu

Paistamiseen tai pannuna rasvan keräämiseen.



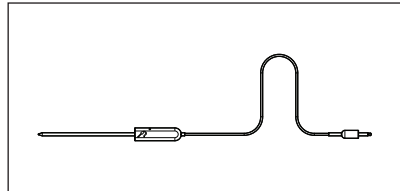
Ammattilaispelti

Käytetään sämpylöiden ja muiden pienten leivonnaisten paistamiseen. Soveltuu höyrytystoimintoihin. Pinnan värimuutokset eivät vaikuta toimintoihin.



Paistolämpömittari

Ruoan sisälämpötilan mittaamiseen.



4. KÄYTTÖPANEELI

4.1 Sisäänpainettava vääntimet

Paina väännintä käyttäaksesi laitetta. Väännin tulee ulos.

4.2 Ohjauspaneelin yleisnäkymä

Käynnistä laite valitsemalla uunitoiminto. Sammuta uuni kääntämällä väännin off-asentoon.



Ajastin



Pikakuumennus



Univalo

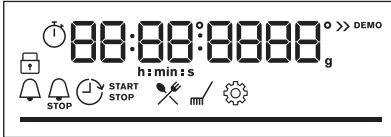


Paistolämpömittari

OK

Vahvista asetus

4.3 Näyttö



Näyttö, jossa tärkeimmät toiminnot.

Näytön merkkivalot

Perusmerkkivalot



Lukko



Avustava ruoanvalmistus



Puhdistus



Asetukset



Pikakuumennus

Ajastimen merkkivalot



Hälytinajastin



Lopetus



Ajastin



Ajastin

Edistymistä osoittava palkki – lämpötilan tai ajan kulumisen seuraamiseen. Kun laite saavuttaa asetetun lämpötilan, osoitinpalkki on kokonaan punainen.



Höyrykypsentämisen merkkivalo



Paistolämpömittari merkkivalo



5. ENNEN ENSIKÄYTTÖÄ

VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

5.1 Alkupuhdistus

Ennen ensikäyttöä tyhjä laite täytyy puhdistaa ja sen kelloon on asetettava seuraava arvo:






00:00

Aseta aika. Paina OK.

5.2 Alustava esikuumennus

Esikuumenna tyhjä uuni ennen ensimmäistä käyttökertaa.

Vaihe 1	Poista kaikki varusteet ja irrotettavat uunipeltien kannattimet uunista.
Vaihe 2	Aseta toiminnon enimmäislämpötila:  Anna uunin käydä 1 t ajan.
Vaihe 3	Aseta toiminnon enimmäislämpötila:  Anna uunin käydä 15 min ajan.

 Uunista voi tulla hajua ja savua esikuumennuksen aikana. Varmista huoneen hyvä tuuletus.

6. PÄIVITTÄINEN KÄYTTÖ

VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.




6.1 Asettaminen: Uunitoiminnot


1. vaihe	Valitse uunitoiminto kääntämällä uunin toimintojen kiertonuppia.
2. vaihe	Aseta lämpötila kääntämällä säätönuppia.

 - paina ja pidä painettuna kytkääksesi päälle toiminnon: Pikakuumennus. Se on käytettävissä vain joidenkin uunitoimintojen yhteydessä.

Höyrykypsennys

Varmista, että laite on jäähtynyt.

1. vaihe	2. vaihe	3. vaihe	4. vaihe
 Täytä lokero hanavedellä.	 Valitse höyryuunitoiminto.	 Aseta lämpötila.	Esikuumenna tyhjää uunia 10 minuuttia kosteuden muodostamiseksi. Aseta ruoka-ainekset uuniin.

 Lokeron enimmäistilavuus on 250 ml. Lokeroon ei saa lisätä vettä käytön aikana tai uunin ollessa kuuma.

Kun höyrykypsennys päättyy:

1. vaihe	2. vaihe	3. vaihe
-----------------	-----------------	-----------------











Kun höyrykypsennys päättyy:

Kytke uunin virta pois päältä kääntämällä uunitoimintojen nappivalitsin Off (virta pois päältä) -asentoon.

Avaa luukku kokonaan varovasti. Laitteesta purkautuva kosteus voi aiheuttaa palovammoja.

Varmista, että laite on jäähtynyt. Poista lokeroon jäänyt vesi.

6.2 Uunitoiminnot

Kuumennustoiminto	Käyttökohde
 Kiertoilma	Korkeintaan kolmella kannattimella kypsentaminen samanaikaisesti ja ruokien kuivaus. Lämpötila asetettava 20–40 °C matalammaksi kuin toiminnossa Ylä + alalämpö.
 Ylä + alalämpö	Kypsentaminen ja paistaminen yhdellä tasolla.
 SteamBake	Kosteuden lisääminen paistamisen aikana. Oikean värin ja rapean pinnan saavuttaminen paistamisen aikana. Mehukkuuden lisääminen uudelleen lämmityksen aikana. Hedelmien ja vihannesten säilöntään.
 Pizza-toiminto	Pizzan valmistaminen. Voimakkaaseen ruskistamiseen ja rapean pohjan luomiseen.
 Alalämpö	Kakkujen paistamiseksi rapealla pohjalla ja ruoan säilömiseksi.
 Pakasteet	Puolivalmisteruokien (esim. ranskalaisten perunoiden, lohkopurunoiden, kevätkääryleiden) valmistaminen rapeiksi.
 Kostea kiertoilma	Tämä toiminto säästää energiaa ruoanlaiton aikana. Kun käytät tätä toimintoa, uunin sisälämpötila voi poiketa lämpötila-asetuksesta. Jälkilämpötilaa käytetään. Kuumennusteho voi laskea. Katso lisätietoa luvusta "Päivittäinen käyttö", Huomautus: Kostea kiertoilma.
 Grilli	Ohuiden ruokien grillaus ja leivän paahtaminen.
 Tehogrillaus	Isohkojen, luisten liha- tai lintupaistien paistamiseen yhdessä ritiläasennossa. Gratinointi ja ruskistus.
 Valikko	Siirtyminen valikkoon: Avustava ruoanvalmistus, Puhdistus, Asetukset.

6.3 Huomautuksia: Kostea kiertoilma

Tämän toiminnon avulla määritettiin energiatehokkuusluokka (vastaamaan

standardeja EU 65/2014 ja EU 66/2014).
Testit standardin IEC/EN 60350-1 mukaisesti.

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







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

Ruoanlaitto-ohjeet ovat luvussa "Neuvoja ja vinkkejä" kohdassa Kosteaa kiertoilmaa. Yleissuosituksia energian säästämiseksi on luvussa "Energiatehokkuus".

6.4 Asettaminen: Avustava ruoanvalmistus

Tämän alavalikon kaikki ruokalajit sisältävät uunitoiminto- ja lämpötilasuosituksen. Käytä toimintoa ruoan nopeaan valmistamiseen oletusasetuksilla. Voit myös säätää aikaa ja lämpötilaa kypsennyksen aikana.

Kun toiminto päättyy, tarkista, onko ruoka valmis.

Joidenkin ruokalajien kohdalla voit valita myös seuraavaa:		Ruoan kypsyytaso:	
<ul style="list-style-type: none"> Paistolämpömittari 		<ul style="list-style-type: none"> Puoliraaka Keskitaso Kypsä 	
1. vaihe	2. vaihe	3. vaihe	4. vaihe
			
		P1 - P...	OK
Siirry valikkoon.	Valitse Avustava ruoanvalmistus. Paina OK.	Valitse ruokalaji. Paina OK.	Laita ruokalaji uuniin. Vahvista asetus.

6.5 Avustava ruoanvalmistus

Symbolien selitys



Paistolämpömittari saatavilla. Aseta Paistolämpömittari ruoan paksuimpaan kohtaan.

Kun asetettu Paistolämpömittari-lämpötila on saavutettu, laite kytkeytyy automaattisesti pois päältä.

Symbolien selitys



Höyrytoiminnon edellyttämä vesimäärä.



























Esikuumenna laite ennen kypsennyksen aloittamista.









































Hyllytaso.

Näytössä näkyy **P** ja ruokalajin numero, jonka voit tarkistaa taulukosta.

Ruoka-annos	Paino	Hyllytaso / Lisävaruste
1 Paahtopaisti, raaka		
2 Paahtopaisti, puolikypsä	1 - 1,5kg; 4 - 5 cm paksuudeltaan olevia kappaleita	 2; leivinpelti Paista lihaa muutama minuutti kuumalla paistinpannalla. Aseta laitteeseen.
3 Paahtopaisti, kypsä		





	Ruoka-annos	Paino	Hyllytaso / Lisävaruste
4	Pihvi, puolikypsä	180 - 220g per kappale; siivut 3 cm paksuudeltaan	  3; paistettava ruoka paistoritilällä Paista lihaa muutama minuutti kuumalla paistinpannulla. Aseta laitteeseen.
5	Naudanliha paisti / haudutettu (ensiluokkainen kylkipaisti, paras pyöreä, paksu kylki)	1.5 - 2kg	  2; paistettava ruoka paistoritilällä Paista lihaa muutama minuutti kuumalla paistinpannulla. Lisää nestettä. Aseta laitteeseen.
6	Paahtopaisti, raaka (hidas kypsennys)		
7	Paahtopaisti, puolikypsä (hidas kypsennys)	1 - 1.5kg; 4 - 5 cm paksuudeltaan olevia kappaleita	  2; leivinpelti Ota käyttöön suosikkireseptesi tai käytä pelkästään suolaa ja juuri hienonnettua pippuria. Paista lihaa muutama minuutti kuumalla paistinpannulla. Aseta laitteeseen.
8	Paahtopaisti, kypsä (hidas kypsennys)		
9	Filee, raaka (hidas kypsennys)		
10	Filee, puolikypsä (hidas kypsennys)	0,5 - 1,5 kg; 5 - 6 cm paksuudeltaan olevia kappaleita	  2; leivinpelti Ota käyttöön suosikkireseptesi tai käytä pelkästään suolaa ja juuri hienonnettua pippuria. Paista lihaa muutama minuutti kuumalla paistinpannulla. Aseta laitteeseen.
11	Filee, kypsä (hidas kypsennys)		
12	Vasikanliha paahtopaisti (esim. lapa)	0.8 - 1.5kg; 4 cm paksuudeltaan olevia kappaleita	  2; paistettava ruoka paistoritilällä Käytä suosikkimausteitasi. Lisää nestettä. Paisti peitetty.
13	Porsaanpaisti, niska tai lapa	1.5 - 2kg	  2; paistettava ruoka paistoritilällä Käännä liha kypsennyksen puolivälissä.
14	Pulled pork (matalalämpö)	1.5 - 2kg	  2; leivinpelti Käytä suosikkimausteitasi. Käännä liha, kun noin puolet kypsennysajasta on kulunut, jotta ruskistus olisi tasainen.
15	Kylki, tuore	1 - 1.5kg; 5 - 6 cm paksuudeltaan olevia kappaleita	  2; paistettava ruoka paistoritilällä Käytä suosikkimausteitasi.
16	Siankyliki	2 - 3kg; käytä raakana, 2 - 3 cm ohuita siankylikiä	 3; syvä pannu Lisää nestettä peittämään astian pohjan. Käännä liha kypsennyksen puolivälissä.
17	Lampaankoipi linnen	1.5 - 2kg; 7 - 9 cm paksuudeltaan olevia kappaleita	  2; paistovuoka leivinpellillä Lisää nestettä. Käännä liha kypsennyksen puolivälissä.
18	Kana, kokonainen	1 - 1.5kg; tuoreena	 2;  200 ml; uunivuoka leivinpellillä Käytä suosikkimausteitasi. Käännä kana, kun noin puolet kypsennysajasta on kulunut, jotta ruskistus olisi tasainen.
19	Kana, puolikas	0.5 - 0.8kg	  3; leivinpelti Käytä suosikkimausteitasi.

	Ruoka-annos	Paino	Hyllytaso / Lisävaruste
20	Kanan rintafilee	180 - 200g kappaletta kohti	 2; paistosastia paistoritilällä Käytä suosikkimausteitasi. Paista lihaa muutama minuutti kuumalla paistinpannulla.
21	Kanan koivet, tuoreet	-	 3; leivinpelti Jos olet ensin marinoidut kanankoivet, aseta matalampi lämpötila ja kypsennä pidempään.
22	Kokonainen ankk	2 - 3kg	 2; paistettava ruoka paistoritilällä Käytä suosikkimausteitasi. Aseta liha paistoastiaan. Käännä ankk kypsennyksen puolivälissä.
23	Kokonainen hanhi	4 - 5kg	 2; syvä panna Käytä suosikkimausteitasi. Aseta liha syvälle paistopelleille. Käännä hanhi kypsennyksen puolivälissä.
24	Lihamureke	1kg	 2; paistoritilä Käytä suosikkimausteitasi.
25	Kokonainen kala, grillattu	0.5 - 1kg kalaa kohti	 2; leivinpelti Täytä kala voilla ja ota käyttöön suosikkimausteitasi.
26	Kalafilee	-	 3; pataruoka-astia paistoritilällä Käytä suosikkimausteitasi.
27	Juustokakku	-	 2;  28 cm irtopohjavuoka paistoritilällä
28	Omenakakku	-	 2;  100-150 ml; leivinpelti
29	Omenatorttu	-	 2; piirakkavuoka paistoritilällä
30	Omenapiirakka	-	 2;  100-150 ml;  22 cm piirakkavuoka paistoritilällä
31	Brownie	2kg taikinaa	 3; syvä panna
32	Suklaamuffinit	-	 2;  100-150 ml; muffinivuoka paistoritilällä
33	Murekekakku	-	 2; leipävuoka paistoritilällä
34	Paistetut perunat	1kg	 2; leivinpelti Laita kokonaiset kuorelliset perunat paistopelleille.
35	Lohkoperunat	1kg	 3; paistopelti katettu leivinpaperilla Käytä suosikkimausteitasi. Leikkaa perunat lohkoiksi.
36	Grillatut sekavihannekset	1 - 1.5kg	 3; paistopelti katettu leivinpaperilla Käytä suosikkimausteitasi. Leikkaa vihannekset paloiksi.
37	Kuorukat, pakaste	0.5kg	 3; paistopelti

	Ruoka-annos	Paino	Hyllytaso / Lisävaruste
38	Omenat, pakaste	0.75kg	 3; leivinpelti
39	Liha-/kasvislasagne kuivilla lasagnelevyllä	1 - 1.5kg	 2; uunivuoka paistoritilällä
40	Perunapaistos (raa'asta perunasta)	1 - 1.5kg	 1; paistosastia paistoritilällä Käännä vuoka kypsennyksen puolivälissä.
41	Pizza tuore, ohut	-	  2;  100 ml; leivinpelti vuorattu leivinpaperilla
42	Pizza tuore, paksu	-	  2; paistopelti katettu leivinpaperilla
43	Piirakka	-	 2; paistovuoka paistoritilällä
44	Patonki / Ciabatta / Vaalea leipä	0.8kg	  2;  150 ml; leivinpelti, jossa päällä leivinpaperi Vaalea leipä vaatii enemmän aikaa.
45	Kokojyvä / Ruis / Tumma leipä kokojyväleipää limppupannulla	1kg	  2;  150 ml; leivinpelti, jossa päällä leivinpaperi / paistoritilä

7. KELLOTOIMINNOT

7.1 Kellotoiminnot

Kellotoiminto	Käyttökohde
 Hälytinajastin	Kun ajastin saavuttaa loppupisteen, laitteesta kuuluu äänimerkki.
 Kypsentämisaika	Kun ajastin saavuttaa loppupisteen, laitteesta kuuluu äänimerkki ja uunitoiminto pysähtyy.
 Ajastin	Toiminnon käynnistymisen ja/tai päättymisen ajastus.
 Ajastin	Enintään 23 tuntia 59 min. Tällä toiminnolla ei ole vaikutusta uunin käyttöön. Voit kääntää toiminnon Ajastin päälle ja pois päältä valitsemalla: Valikko, Asetukset.

7.2 Asetukset: Kellotoiminnot

Asetukset: Kellonaika		
1. vaihe	2. vaihe	3. vaihe

Asetukset: Kellonaika



Jos haluat vaihtaa kellonajan, siirry valikkoon ja valitse Asetukset, Kellonaika.

Aseta kellonaika.

Paina: OK.

Asetukset: Hälytinajastin

1. vaihe



Paina:

Näytössä näkyy:
0:00

2. vaihe



Aseta Hälytinajastin

3. vaihe



Paina: OK.

Ajastin käynnistyy välittömästi.

Asetukset: Kypsentämisaika

1. vaihe



Valitse uunitoiminto ja aseta lämpötila.

2. vaihe



Paina toistuvasti:

Näytössä näkyy:
0:00

STOP

3. vaihe



Kypsennysaika on asetettu.

4. vaihe



Paina: OK.

Ajastin käynnistyy välittömästi.

Asetukset: Ajastin

1. vaihe



Valitse uunitoiminto.

2. vaihe



Paina toistuvasti:

Näytössä näkyy kellonaika
 KÄYNNISTÄ

3. vaihe



Aseta käynnistysaika.

4. vaihe



Paina: OK.

Näytössä näkyy:
--:--
 PY-SÄYTÄ

5. vaihe



Aseta pysäytysaika.

6. vaihe



Paina: OK.

Ajastin aloittaa ajanlaskennan asetettuna käynnistysaikana.

8. LISÄVARUSTEIDEN KÄYTTÄMINEN

VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

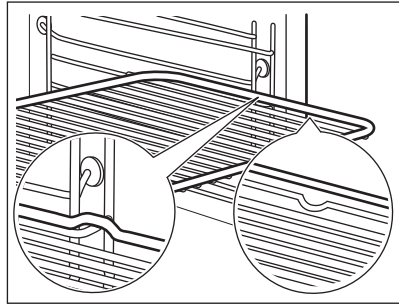
8.1 Lisävarusteiden asennus

Pieni lovi yläosassa parantaa turvallisuutta. Nämä lovet toimivat myös kaatumisen

estämisessä. Ritiän korkea reunus estää keittoastioiden luisumisen hyllyltä.

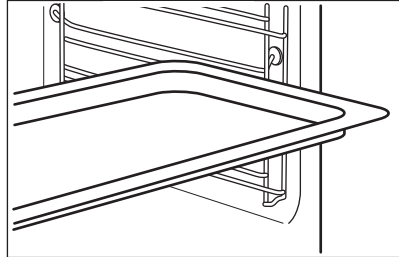
Paistoritilä:

Paina ritilä liukukiskojen väliin kannatinkiskoon .



Leivinpelti / Syvä pannu:

Työnnä leivinpelti hyllykannattimen ohjauskiskojen väliin.



8.2 Paistolämpömittari

Paistolämpömittari – mittaa ruoan sisälämpötilan.

Asetettavia lämpötiloja on kaksi:

°C
Uunin lämpötila.


Sisälämpötila.

Näin saavutat parhaan kypsennystuloksen

Ainesosien pitäisi olla huoneenlämpöisiä.

Älä käytä nestemäisten ruokien suhteen.

Mittari on jätettävä ruokaan kypsennyksen ajaksi.

8.3 Käyttöohje: Paistolämpömittari

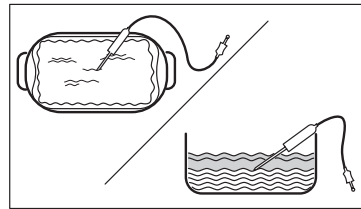
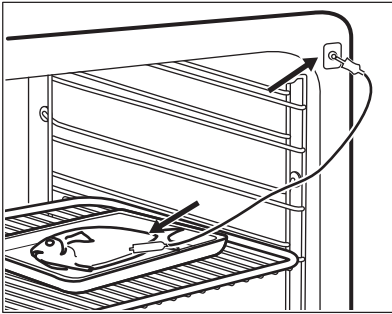
- 1. vaihe** Kytke uuni päälle.
- 2. vaihe** Valitse uunitoiminto ja tarvittaessa uunin lämpötila.
- 3. vaihe** Lisää: Paistolämpömittari.

Liha-, lintu- ja kalaruoka

Aseta kärki Paistolämpömittari lihan tai kalan keskelle paksuimpaan kohtaan, jos mahdollista. Varmista, että vähintään 3/4 Paistolämpömittari on ruoan sisällä.

Vuokaruoka

Aseta kärki Paistolämpömittari tarkalleen paistoksen keskelle. Paistolämpömittari tulee asettaa vakaasti paikalleen yhteen kohtaan kypsennyksen ajaksi. Käytä sen vakauttamiseen kiinteää ruoka-ainesta. Aseta silikonikahva tukevasti uunivuolan reunaa vasten. Paistolämpömittari. Kärki Paistolämpömittari ei saa koskettaa uunivuolan pohjaan.



- 4. vaihe** Liitä Paistolämpömittari laitteen etukehyksessä olevaan pistorasiaan. Senhetkinen lämpötila näkyy näytössä: Paistolämpömittari.

- 5. vaihe**  - aseta paistolämpömittarin lämpötila painamalla.

- 6. vaihe** OK – paina vahvistaaksesi. Kun ruoka on kuumentunut asetettuun lämpötilaan, laitteesta kuuluu äänimerkki. Voit halutessasi lopettaa kypsennyksen tai jatkaa sitä ruoan oikean kypsyyden varmistamiseksi.

- 7. vaihe** Irrota Paistolämpömittari pistoke pistorasiasta ja ota ruoka uunista.

VAROITUS!

Laitteen kuumetessa on olemassa Paistolämpömittari palovammojen vaara. Ole varovainen pistokkeen irrottamisen ja mittarin poistamisen aikana.

9. LISÄTOIMINNOT

9.1 Lukko

Tämä toiminto estää toiminnon tahattoman muuttamisen.

Kytke se päälle, kun laite toimii – valittu ruoanlaitto jatkuu ja ohjauspaneeli on lukittu.
Kytke se päälle laitteen ollessa pois päältä – laitetta ei voi nyt kytkeä päälle. Ohjauspaneeli on lukittu.

Tämä toiminto estää toiminnon tahattoman muuttamisen.



Kytke toiminto päälle painamalla painiketta OK.
Äänimerkki kuuluu.

OK – paina ja pidä painettuna kytkäksesi sen pois päältä.

3 x – vilkkuu, kun lukko kytetään päälle.

9.2 Automaattinen virrankatkaisu

Turvallisuussyistä laite kytkeytyy pois päältä jonkin ajan kuluttua, jos jokin uunitoiminto on käynnissä eikä asetuksiin tehdä muutoksia.

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

(°C)	(tunti)
250 – enintään	3

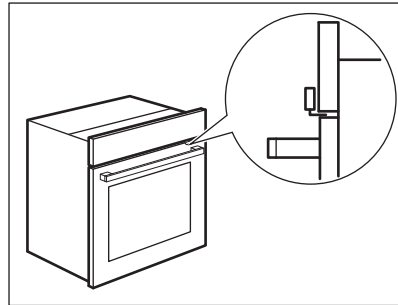
Automaattinen virrankatkaisu ei toimi seuraavien toimintojen kanssa: Uunivalo, Paistolämpömittari, Ajastin.

9.3 Jäähdytyspuhallin

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

9.4 Mekaanin luukun lukko

Luukun lukitus on auki uunin ostaessasi.

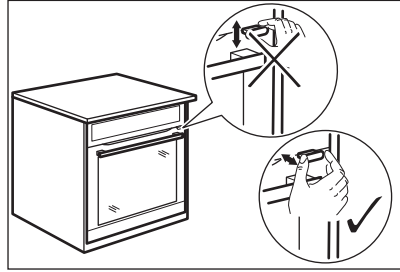




HUOMIO!

Älä siirrä luukun lukkoa pystysuunnassa.

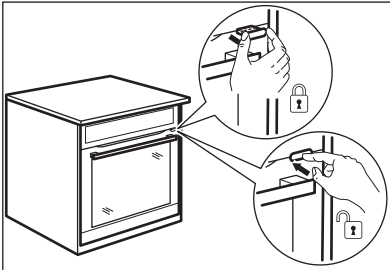
Älä työnnä luukun lukkoa uunin luukkua sulkiessasi.



9.5 Käyttöohje: Mekaanin luukun lukko

1. vaihe Lukitse luukku vetämällä luukun lukitusta eteenpäin, kunnes se lukkiutuu.

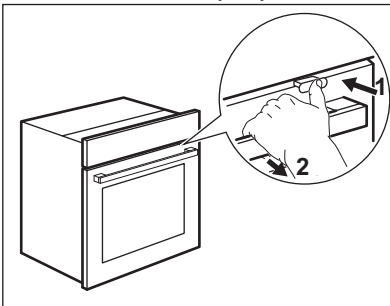
2. vaihe Avaa luukku painamalla luukun lukitus takaisin paneeliin.



Lukitun luukun avaaminen

Luukku voidaan avata, kun luukun lukitus on päällä.

1. vaihe Paina luukun lukitusta kevyesti ja avaa luukku vetämällä sitä kahvasta.



Varmista luukkua sulkiessasi, että luukun lukitus pysyy kiinni.

10. VIHJEITÄ JA NEUVOJA

10.1 Ruoanlaittoon liittyviä suosituksia



Taulukoissa mainitut lämpötilat ja paistoajat ovat ainoastaan suuntaa-antavia. Optimaalinen aika ja lämpötila riipuvat reseptistä ja käytettyjen ainesten laadusta ja määrästä.




Laitteesi voi paistaa eri tavalla kuin entinen laitteesi. Alla olevat vinkit sisältävät suositellut lämpötilat, kypsennysajat ja kannatintasot eri ruokalajeille.

Jos taulukosta ei löydy reseptiisi sopivia asetuksia, voit soveltaa jonkin samantyyppisen paistoksen asetuksia.

10.2 Kosteaa kiertoa

Noudata alla olevan taulukon ehdotuksia parhaan tuloksen saavuttamiseksi.

Käytä kolmatta kannatintasoa.

	 (°C)	 (min)
Pastagratiini	200 - 220	45 - 55
Perunapaistos	180 - 200	70 - 85
Moussaka	170 - 190	70 - 95
Lasagne	180 - 200	75 - 90
Cannelloni	180 - 200	70 - 85
Leipävanukas	190 - 200	55 - 70
Riisivanukas	170 - 190	45 - 60
Omenakakku vatkatusta taikinasta (pyöreä kakkuvuoka)	160 - 170	70 - 80
Vaalea leipä	190 - 200	55 - 70

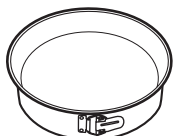
10.3 Kosteaa kiertoa – suositellut varusteet

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



Pizzapanu

Tumma, heijastamaton
28 cm halkaisija



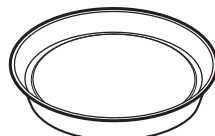
Uunivuoka

Tumma, heijastamaton
26 cm halkaisija



Annosvuokat

Keramiikka
halkaisija 8 cm,
korkeus 5 cm



Torttumuokka






Tumma, heijastamaton
28 cm halkaisija

10.4 Testilaitosten ruoanvalmistustaulukot





Tiedoksi testauslaitoksille

Testit seuraavan mukaisesti: EN 60350, IEC 60350.






Paistaminen yhdellä tasolla – vuossa

		 °C	 min	
Rasvaton sokerikakku	Kiertoilma	160	45 - 60	2
Rasvaton sokerikakku	Ylä + alalämpö	160	45 - 60	2
Omenapiirakka, 2 vuokaa Ø20 cm	Kiertoilma	160	55 - 65	2
Omenapiirakka, 2 vuokaa Ø20 cm	Ylä + alalämpö	180	55 - 65	1
Murokeksit	Kiertoilma	140	25 - 35	2
Murokeksit	Ylä + alalämpö	140	25 - 35	2

Paistaminen yhdellä tasolla – pikkuleivät
Käytä kolmatta hyllytasoa.

		 °C	 min
Pienet kakut (20 kpl/leivinpelti), esikuumenna tyhjä uuni	Kiertoilma	150	20 - 30
Pienet kakut (20 kpl/leivinpelti), esikuumenna tyhjä uuni	Ylä + alalämpö	170	20 - 30





Paistaminen usealla tasolla – pikkuleivät

		 °C	 min	
Murokeksit	Kiertoilma	140	25 - 45	2 / 4
Pienet kakut (20 kpl/leivinpelti), esikuumenna tyhjä uuni	Kiertoilma	150	25 - 35	1 / 4
Rasvaton sokerikakku	Kiertoilma	160	45 - 55	2 / 4
Omenapiirakka, 1 vuoka ritilää kohden (Ø 20 cm)	Kiertoilma	160	55 - 65	2 / 4

Grilli

Esikuumenna tyhjää uunia 5 minuutin ajan.

Grillaa lämpötilan suurimmalla asetuksella.

		 min	
Paahtoleipä	Grilli	1 - 2	5
Naudanlihapihvi, käännä kypsennyksen puolivälissä	Grilli	24 - 30	4

11. HOITO JA PUHDISTUS

VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

11.1 Puhdistukseen liittyviä huomautuksia



Puhdistusaineet

Puhdista laitteen etuosa pelkällä lämpimällä vedellä ja miedolla pesuaineella mikrokuutiinaa käyttäen.

Puhdista metallipinnat puhdistusaineella.

Poista tahrat miedolla pesuaineella.



Jokapäiväinen käyttö

Puhdista uunin sisäosa jokaisen käytön jälkeen. Rasvan tai muiden jäämien kertyminen saattaa aiheuttaa tulipalon.

Älä jätä ruokia laitteeseen 20 minuuttia pidemmäksi ajaksi. Kuivaa sisäosa pelkällä mikrokuutiinalla jokaisen käyttökerran jälkeen.



Tarvikkeet

Puhdista kaikki varusteet jokaisen käytön jälkeen ja anna niiden kuivua. Käytä pelkästään mikrokuutiinaa, lämmintä vettä ja mietoja puhdistusaineita. Varusteita ei saa pestä astianpesukoneessa.

Tarttumattomia lisävarusteita ei saa puhdistaa hankaavilla puhdistusaineilla tai teräväreunaisilla esineillä.

11.2 Puhdistaminen: Lokeron reliefi

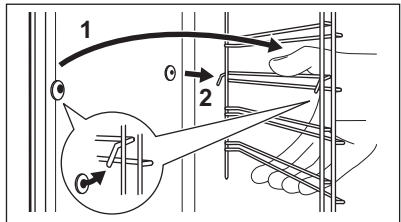
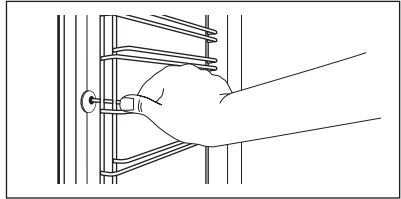
Poista kalkkijäämät puhdistamalla sisätilan reliefi höyrytoiminnon käyttämisen jälkeen.

1. vaihe	2. vaihe	3. vaihe
Kaada 250 ml valkoviinietikkaa lokeron. Käytä enintään 6 % viinietikkaa ilman lisäaineita.	Anna viinietikan liuottaa kalkkijäämiä ympäröivässä lämpötilassa 30 minuutin ajan.	Puhdista uunitila pehmeällä liinalla.
Toimintoa varten: SteamBake puhdista uuni aina 5–10 käyttökerran jälkeen.		

11.3 Irrottaminen: Kannattimet

Poista kannattimet uunin puhdistamiseksi.

- 1. vaihe** Kytke uuni pois päältä ja odota, että se jäähtyy.
- 2. vaihe** Vedä uunipeltien kannattimen etuosa irti sivuseinästä.
- 3. vaihe** Vedä uunipeltien kannatinkiskon takaosa irti sivuseinästä ja poista se.
- 4. vaihe** Asenna hyllytuet päinvastaisessa järjestyksessä.



11.4 Käyttöohje: Pyrolyttinen puhdistus

Puhdista uuni käyttäen Pyrolyttinen puhdistus.

⚠ VAROITUS!

On olemassa palovammojen vaara.

⚠ HUOMIO!

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

Ennen Pyrolyttinen puhdistus:

kytke uuni pois päältä ja odota, että se jäähtyy.

poista kaikki lisävarusteet ja irrotettavat uunipeltien hyllykannattimet uunista

Puhdista uunin pohja ja sisempi luukun lasi lämpimällä vedellä ja miedolla pesuaineella ja käyttämällä pehmeää puhdistusliinaa.

Pyrolyttinen puhdistus

1. vaihe

Siirry valikkoon: Puhdistus $\frac{mm}{/}$.

Vaihtoehto

Kesto

C1 - Kevyt puhdistus

1 h

C2 - Normaali puhdistus

1 h 30 min

C3 - Perusteellinen puhdistus

3 h

2. vaihe

OK – paina puhdistustoiminnon valitsemiseksi.


Pyrolyttinen puhdistus

3. vaihe

OK – paina puhdistuksen käynnistämiseksi.

4. vaihe

Suoritettuasi puhdistuksen käännä uunitoimintojen nappivalitsin Off (pois päältä) -asentoon.

i Kun puhdistus käynnistyy, uuninluukku lukittuu ja merkkivalo sammuu. Kunnes luukku kukittuu, näytöllä näkyy: :

Puhdistuksen päätyttyä:

Kytke uuni pois päältä ja odota, että se jäähtyy.

Puhdista uunitila pehmeällä liinalla.

Poista jäämät uunin pohjasta.

11.5 Muistutus puhdistamisesta

Uuni muistuttaa sinua aina, kun pyrolyttinen puhdistus on suoritettava.

 vilkkuu näytöllä 5 sekuntia jokaisen ruoanlaitto-kerän jälkeen.

Kytke muistutus pois päältä syöttämällä Valikko ja valitsemalla Asetukset, Muistutus puhdistamisesta.

11.6 Irrottaminen ja asentaminen: Luukku

Voit poistaa luukun ja sisäiset lasilevyt niiden puhdistamiseksi. Lasipaneelin lukumäärä vaihtelee eri malleissa.

VAROITUS!

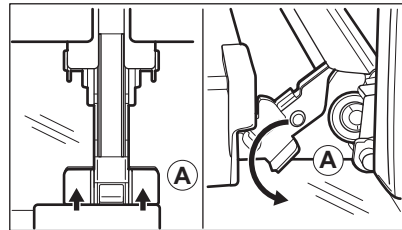
Luukku on painava.

HUOMIO!

Käsittele lasia varoen, tämä koskee erityisesti etupaneelin reunoja. Lasi voi rikkoontua.

1. vaihe Avaa luukku kokonaan.

2. vaihe Paina ja nosta saranoissa olevat lukitusvivut (A).



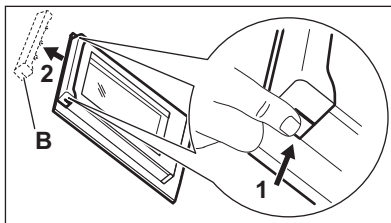
3. vaihe

Sulje uunin luukku ensimmäiseen avausasentoon (liikimäärin 70° kulma). Tartu luukkuun kummaltakin puolelta ja vedä se irti uunista ylöspäin suuntautuvassa kulmassa. Aseta luukku sen ulkopinta alaspäin vakaalle pinnalle levitetyn liinan päälle.

4. vaihe Pidä kiinni luukun reunalistasta (B) molemmin puolin luukun yläreunaa ja työnnä sisäänpäin vapauttaaksesi pinnetiivisteet.

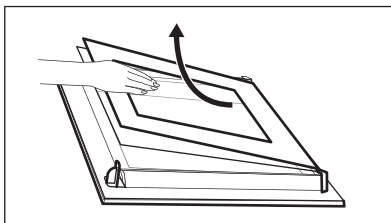
5. vaihe Irrota luukun reunalista vetämällä sitä eteenpäin.

6. vaihe Tartu lasilevyihin yläreunasta ja vedä ne yksi kerrallaan ulos kiskoista.



7. vaihe Puhdista lasipaneeli vedellä ja saippualla. Kuivaa lasipaneeli huolellisesti. Lasilevyjä ei saa pestä astianpesukoneessa.

8. vaihe Suorita edellä kuvatut vaiheet päinvastaisessa järjestyksessä puhdistamisen jälkeen.



9. vaihe Kiinnitä ensiksi pienin lasilevy, sitten suurempi ja lopuksi luukku. Varmista, että lasit on asetettu oikeaan asentoon. Muutoin luukun pinta voi ylikuumentua.

11.7 Vaihtaminen: Lamppu

VAROITUS!

Sähköiskun vaara.
Lamppu voi olla kuuma.

Ennen lampun vaihtamista:

1. vaihe

Kytke uuni pois päältä. Odota, kunnes uuni on jäähtynyt.

2. vaihe

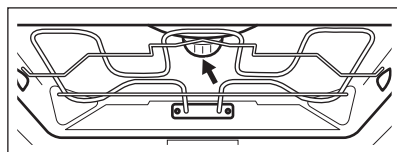
Irrota uunin pistoke pistorasiasta.

3. vaihe

Peitä uunin pohja kankaalla.

Ylälamppu

1. vaihe Irrota suojalasi kiertämällä sitä.



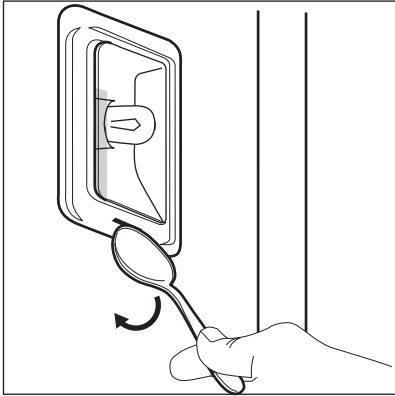
2. vaihe Puhdista lampun kansi.

3. vaihe Vaihda lamppu sopivaan 300 °C lämmönkestävään lamppuun.

4. vaihe Asenna lasinen kansi.

Sivulamppu

1. vaihe	Irrota vasen ritiläkannatin, jotta pääset käsittelemään lampua.
2. vaihe	Käytä kapeaa ja tylsää esinettä (esim. teelusikka) lasikuvun irrottamiseen.
3. vaihe	Puhdista lampun kansi.
4. vaihe	Vaihda lamppu sopivaan 300 °C lämmönkestävään lamppuun.
5. vaihe	Asenna lasinen kansi.
6. vaihe	Asenna vasen ritiläkannatin.



12. VIANMÄÄRITYS

VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

12.1 Käyttöhäiriöt...

Mikäli laitteessa ilmenevää ongelmaa ei ole kuvattu tässä taulukossa, ota yhteyttä valtuutettuun huoltoliikkeeseen.



Laite ei käynnisty tai ei kuumene

Ongelma	Tarkista, jos...
Et saa laitetta käynnistymään tai et voi käyttää sitä.	Laite on yhdistetty asianmukaisesti sähköverkkoon.
Laite ei kuumene.	Automaattinen virrankatkaisu on pois toiminnasta.
Laite ei kuumene.	Laitteen luukku on kiinni.
Laite ei kuumene.	Sulake ei ole palanut.
Laite ei kuumene.	Painikelukitus on poissa päältä.



Komponentit

Ongelma	Tarkista, jos...
Lamppu on kytketty pois päältä.	Kostea kiertoilma – on kytketty päälle.
Lamppu ei toimi.	Lamppu on palanut.



Komponentit

Paistolämpömittari ei toimi.

Paistolämpömittari -osan pistoke on liitetty asianmukaisesti pistokkeeseen.



Virhekoodit

Näytössä näkyy...

Tarkista, jos...

Err C2

Osan Paistolämpömittari pistoke on irrotettu pistorasiasta.

Err C3

Laitteen luukku on suljettu tai luukun lukko ei ole vaurioitunut.

Err F102

Laitteen luukku on kiinni.

Err F102

Luukun lukko ei ole vaurioitunut.

00:00

On tapahtunut virtakatkko. Aseta kellonaika.

Jos näytössä näkyy jokin muu kuin tässä taulukossa kuvattu virhekoodi, kytke asuinrakennuksen sulake pois päältä ja uudelleen päälle ja käynnistä sitten laite uudelleen. Jos virhekoodi tulee uudelleen näkyviin, ota yhteyttä valtuutettuun huoltopalveluun.



Puhdistus

Ongelma

Tarkista, jos...

Vettä vuotaa uunin lokerosta.

Lokerossa on liikaa vettä.

12.2 Huoltotiedot

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

Huoltoliikkeen tarvitsemat perustiedot löydät laitteen arvokilvestä. Arvokilpi löytyy laitteen sisätilan etukehyksestä. Älä poista arvokilpeä laitteen sisätilasta.

Suosittelemme, että kirjoita tiedot tähän:

Malli (Mod.):

.....

Tuotenumero (PNC)

.....

Sarjanumero (S.N.)

.....

13. ENERGIATEHOKKUUS

13.1 EU:n ekologisen suunnittelun ja energiamerkintätuotetiedot ja tuotetietolomake

Toimittajan nimi	Electrolux
Mallin tunniste	COP826V1 944032064 COP826X1 944032063 OOP825NZ1 944032069
Energiatehokkuusluokka	81,2
Energiatehokkuusluokka	A+
Energiankulutus normaalikäytössä Ylä- ja alalämpö -toiminnossa	1,09kWh/kierros
Energiankulutus vakiokuormalla, tuuletintila	0,69kWh/kierros
Pesien lukumäärä	1
Lämpölähte	Sähkö
Äänimer.voimak	71l
Uunityyppi	Kalusteeseen asennettava uuni
Massa	COP826V1 35.5kg
	COP826X1 35.5kg
	OOP825NZ1 35.5kg

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

13.2 Energiansäästö



Laitteessa on joitakin toimintoja, joiden avulla voit säästää energiaa.

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

Käytä metallisia keittoastioita energiatehokkuuden parantamiseksi.

Jos vain mahdollista, älä esikuumenna laitetta ennen ruokien asettamista uuniin.

Minimoi paistojen väliset tauot, kun valmistat kerralla useampia ruokia.

Puhallintoiminnon käyttäminen ruoanlaiton yhteydessä

Jos mahdollista, käytä uunitoimintoja puhaltimella energian säästämiseksi.

Jäännöslämpö

Puhaltimen ja lampun toiminta jatkuu. Kun sammutat laitteen, näytössä näkyvä jälkilämpö. Lämmön avulla voit pitää ruoka-aineiksia lämpimänä.

Kun kypsennys kestää yli 30 minuuttia, laske laitteen lämpötila alimmalle asetukselle 3–10 minuuttia ennen kypsennyksajan päättymistä. Jälkilämpö laitteen sisällä jatkaa ruoka-aineiksien kypsennämistä.

Lämmitä muita ruokalajeja jälkilämpöä käyttäen.

Ruoan lämpimänä pitoon

Valitse alhaisin mahdollisin lämpötila-asetus, niin voit hyödyntää jälkilämmön ja säilyttää

aterian lämpimänä. Jälkilämmön merkkivalo tai lämpötila syttyy näyttöön.

Kypsentäminen lampun ollessa sammutettuna

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







Kosteus kiertoilma

Tämä toiminto säästää energiaa ruoanlaiton aikana.

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

14. VALIKKORAKENNE

14.1 Valikko

1. vaihe	2. vaihe	3. vaihe	4. vaihe	5. vaihe
				
 – valitse, jotta voit siirtyä kohteeseen Valikko.	Valitse lisätoiminto Valikko-rakenteesta ja paina OK .	Valitse asetus.	OK - vahvista asetus painamalla.	Sääda arvoa ja paina OK .

Suorittuasi puhdistuksen käänna uunitoimintojen nuppivalitsin Off (virta sammutettu) -asentoon poistuaksesi Valikko-valikosta.

Valikko rakenne

Avustava ruoanvalmistus 

Puhdistus 


Asetukset 


Asetukset

01	Kellonaika	Muuta	02	Näytön kirkkaus	1 - 5
03	Painikeäänet	1 – Äänimerkki 2 – Painikeäänet 3 – Ääni pois päältä	04	Äänenoimakkuus	1 - 4
05	Paistolämpömittari Toimenpide	1 – Hälytys ja pysäytys 2 – Hälytys	06	Ajastin	Päälle/Pois päältä
07	Uunivalo	Päälle/Pois päältä	08	Pikakuumennus	Päälle/Pois päältä
09	Muistutus puhdistamisesta	Päälle/Pois päältä	10	Demo-toiminto	Aktivointikoodi: 2468
11	Ohjelmistoversio	Tarkista	12	Palauta tehdasasetukset	Kyllä / Ei

15. YMPÄRISTÖNSUOJELU

Kierrätä materiaalit, jotka on merkitty merkillä

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

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

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



Som en del av vårt bærekraftighetsprosjekt, reduserer vi papirsvinnet og tilbyr fullstendig brukerhåndbøker på nettet. Få tilgang til de fullstendige håndbøkene på electrolux.com/manuals



Få råd om bruk, brosjyrer, løse problemer, service- og reparasjonsinformasjon på electrolux.com/support



For flere oppskrifter, tips, feilsøking last ned **My Electrolux Kitchen** appen.



Med forbehold om endringer.

INNHold

1. SIKKERHETSINFORMASJON.....	90
2. SIKKERHETSANVISNINGER.....	92
3. PRODUKTBEKRIVELSE.....	95
4. BETJENINGSPANEL.....	96
5. FØR FØRSTE GANGS BRUK.....	97
6. DAGLIG BRUK.....	98
7. KLOKKEFUNKSJONER.....	103
8. BRUKE TILBEHØRET.....	104
9. TILLEGGSFUNKSJONER.....	106
10. RÅD OG TIPS.....	108
11. STELL OG RENGJØRING.....	111
12. FEILSØKING.....	115
13. ENERGIEFFEKTIV.....	116
14. MENYSTRUKTUR.....	118
15. BESKYTTELSE AV MILJØET.....	118

1. ⚠ SIKKERHETSINFORMASJON

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

1.1 Sikkerhet for barn og sårbare mennesker

- Dette produktet kan brukes av barn fra 8 år og oppover og personer med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring og kunnskap, dersom de får

tilsyn eller instruksjoner om bruken av produktet på en sikker måte, og forstår farene som er involvert. Barn under 8 år og personer med svært omfattende og komplekse funksjonsnedsettelse må holdes på avstand fra produktet med mindre de er under tilsyn til enhver tid.

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

1.2 Generell sikkerhet

- Dette produktet skal kun brukes til matlaging.
- Dette produktet er beregnet for bruk innendørs.
- Dette produktet kan brukes på kontorer, hotellrom, rom for bed & breakfast, gårdsgjestehus og andre lignende steder hvor slik bruk ikke overstiger (gjennomsnittlig) bruksnivåer for husholdningsrom.
- Bare en kvalifisert person må montere produktet og skifte ut kablet.
- Bruk ikke produktet før du installerer det i en innebygget enhet.
- Trekk støpselet ut av stikkontakten før du utfører vedlikehold.
- Om tilførselsledningen er skadet må den erstattes av produsenten, et autorisert servicesenter eller tilsvarende kvalifiserte personer for å unngå at den kan utgjøre en elektrisk fare.
- **ADVARSEL:** Sørg for at produktet er slått av før du bytter lampen for å unngå fare for elektrisk støt.

- **ADVARSEL:** Produktet og tilgjengelige deler blir varme under bruk. Vær forsiktig så du ikke berører varmeelementene eller produktrommets overflate.
- Bruk alltid grillvotter til å fjerne eller sette inn tilbehør eller ovnsutstyr.
- Bruk kun matsensoren (steketermometeret) som anbefales for dette produktet.
- For å fjerne ovnsstigene, må du først trekke dem ut i front og siden i bakkant. Monter ovnsstigene i motsatt rekkefølge.
- Ikke bruk damprengjøring til å rengjøre produktet.
- Ikke bruk skurende rengjøringsmidler eller skarpe skrapegjenstander av metall for å rengjøre glassdøren, da dette kan ripe opp glasset og føre til at glasset blir matt.
- Før pyrolytisk rengjøring må alt tilbehør og overflødige avleiringer/søl fjernes fra ovnen.

2. SIKKERHETSANVISNINGER

2.1 Montering

ADVARSEL!

Bare en kvalifisert person må montere dette produktet.

- Fjern all emballasje.
- Ikke monter eller bruk et skadet produkt.
- Følg installasjonsanvisningene som følger med produktet.
- Vær alltid forsiktig når du flytter produktet. Det er tungt. Bruk alltid vernebriller og lukket fotteøy.
- Ikke dra eller løft produktet etter håndtaket.
- Monter produktet på et trygt og egnet sted som oppfyller monteringskrav.
- Overhold minimumsavstanden fra andre produkter og enheter.
- Før du monterer produktet, sjekk at produkt døren åpner uten hindring.
- Produktet er utstyrt med et elektrisk kjølesystem. Det må brukes med elektrisk strømforsyning.
- Innbyggingsenheten må møte kravene til stabilitet i DIN 68930.

Minstehøyde for skap (minstehøyde for skap under benkeplate)	578 (600) mm
Skapbredde	560 mm
Skapdybde	550 (550) mm
Høyden av fronten av produktet	594 mm
Høyden av baksiden av produktet	576 mm
Bredden av fronten av produktet	595 mm
Bredden av baksiden av produktet	559 mm
Dybden av produktet	567 mm
Produktets innebygde dybde	546 mm
Dybde med døren åpen	1027 mm
Minsteåpning for ventilasjon. Åpning er plassert på nedre bakside	560x20 mm

Lengden på strømledningen. Strømledningen finner du i høyre hjørne på baksiden	1500 mm
--	---------

Monteringsskruer	4x25 mm
------------------	---------

2.2 Elektrisk tilkobling

ADVARSEL!

Fare for brann og elektrisk støt.

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

2.3 Bruk

ADVARSEL!

Risiko for skade, brannskader og elektrisk støt eller eksplosjon.

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

ADVARSEL!

Fare for skade på produktet.

- For å forhindre skade på emaljen:
 - ikke plasser ovnsutstyr eller andre gjenstander direkte i bunnen av produktet.
 - ikke legg aluminiumsfolie direkte på bunnen av rommet i produktet.
 - ikke tøm vann direkte inn i det varme produktet.
 - ikke oppbevar fuktig servise eller mat i produktet når tilberedningen er ferdig.
 - vær forsiktig når du fjerner eller monterer tilbehøret.
- Misfarge på produktets emalje eller rustfritt stål har ingen innvirkning på funksjonen.
- Bruk en grill/stekepanne for bløte kaker. Fruktsaft gir permanente flekker.
- Tilbered alltid med produktets dør lukket.

- Hvis produktet er montert bak et møbeldør, må du sørge for at døren aldri er lukket når produktet er i drift. Varme og fuktighet kan bygge seg opp bak et lukket møbeldør og dermed forårsake skade på apparatet, boligen eller gulvet. Ikke lukk møbeldøren før produktet er helt avkjølt etter bruk.

2.4 Stell og rengjøring

ADVARSEL!

Risiko for skade, brann eller skade på produktet.

- Slå av apparatet og trekk støpselet ut av stikkkontakten før rengjøring og vedlikehold.
- Påse at produktet er kaldt. Det er fare for at glasspanelene kan knuses.
- Erstatt umiddelbart panelene til glassdørene om disse har blitt skadet. Kontakt det autoriserte servicesenteret.
- Vær forsiktig når du fjerner døren fra produktet. Døren er tung!
- Rengjør apparatet med jevne mellomrom for å forhindre skade på overflaten.
- Rengjør apparatet med en fuktet myk klut. Bruk kun nøytralt vaskemiddel. Bruk ikke slipeprodukter, slipende rengjøringsputer, løsemidler eller metallobjekter.
- Følg sikkerhetsanvisningene på pakken hvis du bruker ovnspray.

2.5 Pyrolytisk rengjøring

ADVARSEL!

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

- Før du utfører pyrolytisk rengjøring og innledende forvarming skal du fjerne følgende fra ovnsrommet:
 - eventuelle overflødig matrester, olje eller fett/avleiringer.
 - alle uttakbare gjenstander (inkludert hyller, sideskinner osv. som følger med produktet) spesielt Superclean gryter, panner, brett, redskaper osv.
- Les alle instruksjonene for pyrolytisk rengjøring nøye.
- Hold barn borte fra apparatet mens pyrolytisk rengjøring er i gang. Produktet

blir svært varmt og varm luft slippes ut fra ventilasjonsåpningene foran.

- Pyrolytisk rengjøring er en operasjon med høy temperatur som kan frigjøre røyk fra matlagingsrester og konstruksjonsmaterialer, og derfor anbefales forbrukere på det sterkeste å:
 - sørg for god ventilasjon under og etter hver pyrolytiske rengjøring.
 - sørg for god ventilasjon under og etter første forvarming.
- Ikke søl eller påfør vann på ovnsdøren under og etter den pyrolytiske rengjøringen for å unngå å skade glasspanelene.
- Røyk som frigis fra alle pyrolytiske ovner / matrester som beskrevet, er ikke skadelige for mennesker, inkludert barn, eller personer med medisinske tilstander.
- Hold kjæledyr unna produktet under og etter pyrolytisk rengjøring og innledende forvarming. Små kjæledyr (spesielt fugler og reptiler) kan være svært følsomme for temperaturendringer og avgitt røyk.
- Non-stick-overflater på gryter, panner, brett, kjøkkenutstyr osv. kan skades av den høye temperaturen ved pyrolytisk rengjøring av alle pyrolytiske ovner og kan også være en kilde for lave nivåer av skadelige gasser.

2.6 Innvendig lys

ADVARSEL!

Fare for elektrisk støt.

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

2.7 Tjenester

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

2.8 Avfallshåndtering

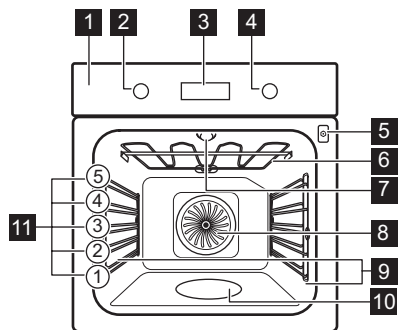
⚠ ADVARSEL!

Fare for skade og kvelning.

- Kontakt kommunen din for informasjon om hvordan du kaster apparatet.
- Koble produktet fra strømmen.
- Kutt av strømkabelen, lukk produktet og kast den.
- Fjern dørlåsen for å forhindre at barn, eller kjæledyr kan bli innestengt i apparatet.

3. PRODUKTBESKRIVELSE

3.1 Generell oversikt

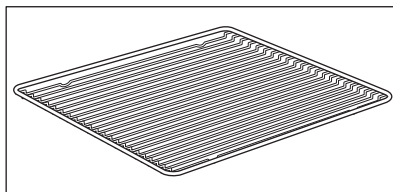


- 1 Betjeningspanel
- 2 Bryter for ovnsfunksjoner
- 3 Display
- 4 Betjeningsbryter
- 5 Kontakt til steketermometer
- 6 Varmeelement
- 7 Lys
- 8 Vifte
- 9 Uttakbare brettstiger
- 10 Gravert ovnsrom
- 11 Hyllnivåer

3.2 Tilbehør

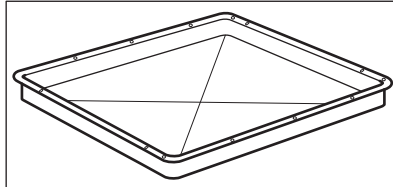
Rist

For kokekar, kakeformer, steker.



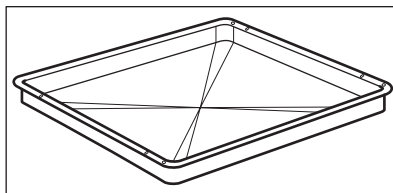
Stekebrett

For kaker og kjeks.



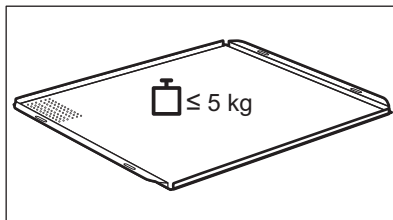
Grill-/stekepanne

For å bake eller steke eller for å samle opp fett.



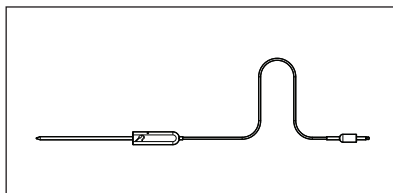
Proffbrett

For rundstykker, saltstenger og småkaker. Egnet for dampfunksjoner. Misfarging av overflaten har ingen effekt på funksjonaliteten.



Steketermometer

Måler temperaturen i maten.



4. BETJENINGSPANEL

4.1 Skjult lås

For å bruke produktet, trykker du på bryteren. Bryteren kommer ut.

4.2 Oversikt over betjeningspanel

Velg en ovnsfunksjon for å slå på produktet. Vri bryteren for ovnsfunksjoner til avposisjonen for å slå av ovnen.



Timer



Hurtigoppvarming



Lys

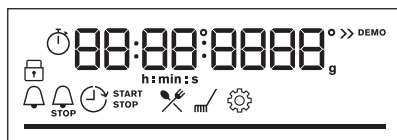


Steketermometer

OK

Bekreft innstilling

4.3 Display



Display med nøkkelfunksjoner.

Displayindikatorer

Grunnleggende indikatorer


Sperre


Assistert matlaging


Rengjøring


Innstillinger


Hurtiggoppvarming

Timer-indikatorer


Varselur


STOP
Sluttid


Utsatt tid


Tidsinnstilling

Fremdriftslinje – for temperatur eller tid. Linjen er helt rød når ovnen når den innstilte temperaturen.

Indikator for matlaging med damp



Steketermometer indikator



5. FØR FØRSTE GANGS BRUK

ADVARSEL!

Se etter i Sikkerhetskapitlene.

5.1 Første gangs rengjøring

Rengjør den tomme ovnen før første bruk og angi tiden:




00:00

Still inn tiden. Trykk på **OK**.

5.2 Første gangs forvarming

Forvarm den tomme ovnen før første gangs bruk.

Steg 1 Ta ut alt tilbehør og avtakbare brettstiger fra ovnen.

Steg 2 Velg maksimumstemperaturen for funksjonen: 
La ovnen stå på i 1 t.

Steg 3 Velg maksimumstemperaturen for funksjonen: 
La ovnen stå på i 15 min.

 Ovnen kan avgi lukt og røyk under forvarming. Sørg for tilstrekkelig ventilasjon i rommet.

6. DAGLIG BRUK

⚠ ADVARSEL!

Se etter i Sikkerhetskapitlene.

6.1 Slik angir du: Varmefunksjoner

Steg 1 Vri bryteren for ovnsfunksjoner og velg en ovnsfunksjon.

Steg 2 Vri kontrollbryteren for å sette temperaturen.

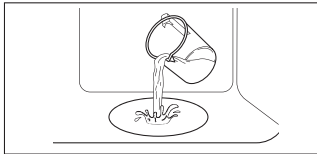


– trykk og hold for å slå på funksjonen: Hurtigoppvarming. Den er ikke tilgjengelig for enkelte ovnsfunksjoner.

Matlaging med damp

Kontroller at ovnen er kald.

Steg 1



Fyll hulrommet med vann fra springen.

Steg 2



Velg ovnsfunksjonen med damp.

Steg 3



Still inn temperaturen.

Steg 4

Forvarm den tomme ovnen i 10 min. for å danne fuktighet. Legg maten i ovnen.



Hulrommet har maksimal kapasitet på 250 ml. Fyll ikke vann på nytt under matlaging eller når ovnen er varm.

Når dampkokingen er ferdig:

Steg 1

Vri bryteren for ovnsfunksjonene til av-posisjonen for å slå av ovnen.

Steg 2

Åpne døren forsiktig. Frigitt fuktighet kan forårsake brannskader.

Steg 3

Kontroller at ovnen er kald. Fjern gjenværende vann fra ovnsrommet.

6.2 Varmefunksjoner

Varmefunksjon

Anvendelse











Ekte Varmluft

Slik baker du på opptil tre hyllnivåer samtidig og tørker mat. Juster temperaturen 20 °C - 40 °C lavere enn ved Over- og undervarme.



Over- og undervarme

For å bake og steke på ett hyllnivå.

Varmefunksjon	Anvendelse
 SteamBake	For å tilføre fuktighet under tilberedningen. For å få riktig farge og sprø skorpe under baking. For å gjenopparme mat med saftigere resultater. Hermetisering av frukt eller grønnsaker.
 Pizzafunksjon	Slik steker du pizza. For å oppnå en mer intens brunng og sprø bunn.
 Undervarme	For å hermetisere mat og bake kaker med sprø bunn.
 Frossen mat	For å gjøre halvfabrikata og hurtigmat (f.eks. pommefrites, potetbåter og vårruller) sprøere.
 Baking med fukt	Denne funksjonen er laget med tanke på å spare energi når man lager mat. Når du bruker denne funksjonen, kan temperaturen i ovnsrommet variere fra den angitte temperaturen. Restvarmen brukes. Varmeeffekten kan reduseres. For mer informasjon, se kapittelet «Daglig bruk», merknader om: Baking med fukt.
 Grill	Slik griller du tynne matstykker og rister brød.
 Gratinerer med vifte	For å steke store kjøttstykker eller fjærfe på én brettplassing. For å gratinere og brunne.
 Meny	For å gå inn i Meny: Assistert matlaging, Rengjøring, Innstillinger.

6.3 Merknader på: Baking med fukt

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

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

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

For matlagingsinstruksjonene se kapittelet «Råd og tips», Baking med fukt. For generelle anbefalinger om energisparing se kapittelet «Energieffektivitet», Energisparing.

6.4 Slik stiller du inn: Assistert matlaging

Hver rett i denne undermenyen har en anbefalt ovnsfunksjon og temperatur. Bruk funksjonen til å tilberede en rett raskt med standardinnstillinger. Du kan også justere tiden og temperaturen under matlagingen.






Når funksjonen er ferdig, kontroller at maten er klar.

For enkelte av rettene kan du også lage mat med:

- Steketermometer

Tilberedningsgrad:

- Rå
- Medium – rosa
- Godt stekt

Steg 1	Steg 2	Steg 3	Steg 4
			
≡		P1 - P...	OK
Gå inn i menyen.	Velg Assistert matlaging. Trykk på OK .	Velg retten. Trykk på OK .	Sett retten inn i ovnen. Bekreft innstilling.

6.5 Assistert matlaging

Bildetekst



Steketermometer tilgjengelig. Plasser Steketermometer i den tykkeste delen av retten. Stekeovnen slår seg av når den innstilte Steketermometer-temperaturen er nådd.



Vannmengden til dampfunksjonen.

Bildetekst




















Forvarm produktet før du starter tilberedningen.



Hyllenivå.

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

Rett	Vekt	Hyllenivå / tilbehør
1 Roastbiff, rå		 2; stekebrett
2 Roastbiff, medium	1 - 1.5kg; 4–5 cm tykke stykker	Stek kjøttet i et par minutter i en varm panne. Sett inn i produktet.
3 Roastbiff, godt stekt		
4 Biff, medium	180 - 220g per stykk; 3 cm tykke skiver	 3; steke rett på rist
5 Oksestek / brasert (ribbe, rund, tykk flanke)	1.5 - 2kg	Stek kjøttet i et par minutter i en varm panne. Sett inn i produktet.
6 Roastbiff, rå (langtidssteking)		 2; stekebrett
7 Roastbiff, medium (langtidssteking)	1 - 1.5kg; 4–5 cm tykke stykker	Bruk favorittkrydderet ditt eller bare salt og nykvernet pepper. Stek kjøttet i et par minutter i en varm panne. Sett inn i produktet.
8 Roastbiff, godt stekt (langtidssteking)		





	Rett	Vekt	Hyllenivå / tilbehør
9	Filet, rå (langtidssteking)		 2; stekebrett
10	Filet, middels (langtidssteking)	0,5–1,5kg; 5–6cm tykke stykker	Bruk favorittkrydderet ditt eller bare salt og nykvernet pepper. Stek kjøttet i et par minutter i en varm panne. Sett inn i produktet.
11	Filet, fullført (langtidssteking)		
12	Kalvestek (f.eks. skulder)	0.8 - 1.5kg; 4 cm tykke stykker	 2; steke rett på rist Bruk favorittkrydderet ditt. Tilsett væske. Stek det tildekket.
13	Svinestek eller skulder	1.5 - 2kg	 2; stekeform på rist Snu kjøttet etter halve steketiden.
14	Pulled pork (langsom tilberedning)	1.5 - 2kg	 2; stekebrett Bruk favorittkrydderet ditt. Snu kjøttet etter halve tilberedningstiden for å få en jevn stekefarge.
15	Fersk filet	1 - 1.5kg; 5–6 cm tykke stykker	 2; steke rett på rist Bruk favorittkrydderet ditt.
16	Spareribs	2 - 3kg; bruk rå, 2–3 cm tynne ribber	 3; langpanne Tilsett væske for å dekke bunnen av en form. Snu kjøttet etter halve steketiden.
17	Lammelår med ben	1.5 - 2kg; 7–9 cm tykke stykker	 2; steke rett på stekebrett Tilsett væske. Snu kjøttet etter halve steketiden.
18	Hel kylling	1 - 1.5kg; fersk	 2;  200 ml; gryterett på stekbrett Bruk favorittkrydderet ditt. Snu kyllingen etter halve tilberedningstiden for å få en jevn stekefarge.
19	Halv kylling	0.5 - 0.8kg	 3; stekebrett Bruk favorittkrydderet ditt.
20	Kyllingbryst	180 - 200g per stykk	 2; gryterett på rist Bruk favorittkrydderet ditt. Stek kjøttet i et par minutter i en varm panne.
21	Kyllinglår, ferske	-	 3; stekebrett Hvis du marinerer kyllingbein først, angi lavere temperatur og kok dem lenger.
22	Hel and	2 - 3kg	 2; steke rett på rist Bruk favorittkrydderet ditt. Legg kjøttet på stekebrett. Snu anden etter halve steketiden.
23	Hel gås	4 - 5kg	 2; langpanne Bruk favorittkrydderet ditt. Legg kjøttet på stekebrettet. Snu gåsen etter halve steketiden.

	Rett	Vekt	Hyllenivå / tilbehør
24	Kjøttpudding	1kg	2; rist Bruk favorittkrydderet ditt.
25	Hel fisk, grillet	0.5 - 1kg per fisk	2; stekebrett Fyll fisken med smør og bruk favorittkrydder og urter.
26	Fiskefilét	-	3; gryterett på rist Bruk favorittkrydderet ditt.
27	Ostekake	-	2; 28 cm rund form på rist
28	Eplekake	-	2; 100-150 ml; stekebrett
29	Epleterte	-	2; paiform på rist
30	Eplekake	-	2; 100-150 ml; 22 cm paiform på rist
31	Brownies	2kg av deig	3; langpanne
32	Sjokolademuffins	-	2; 100-150 ml; muffinsbrett på rist
33	Brødkake	-	2; loff-form på rist
34	Bakte poteter	1kg	2; stekebrett Legg hele poteter med skinn rett på stekebrettet.
35	Kiler	1kg	3; stekebrett med bakepapir Bruk favorittkrydderet ditt. Skjær potetene i biter.
36	Stekt blandede grønnsaker	1 - 1.5kg	3; stekebrett med bakepapir Bruk favorittkrydderet ditt. Del grønnsakene i stykker.
37	Croquetter, frossen	0.5kg	3; stekebrett
38	Pommes frites, frossen	0.75kg	3; stekebrett
39	Kjøtt- / grønnsakslagsagna med tørre pasta-plater	1 - 1.5kg	2; gryterett på rist
40	Potetgrateng (råpoteter)	1 - 1.5kg	1; gryterett på rist Roter retten etter halve tilberedningstiden.
41	Fersk pizza, tynn	-	2; 100 ml; stekebrett med bakepapir
42	Pizza fersk, tykk	-	2; stekebrett med bakepapir
43	Quiche	-	2; stekeform på rist
44	Baguette / Ciabatta / loff	0.8kg	2; 150 ml; stekebrett med bakepapir Det trengs mer tid for loff.

	Rettt	Vekt	Hyllenivå / tilbehør
45	Kornet / rugbrød / mørkt brød i brødform	1kg	 2;  150 ml; stekebrett med bakepapir / rist





7. KLOKKEFUNKSJONER

7.1 Klokkefunksjonene

Klokkefunksjon	Anvendelse
 Varselur	Når tidtakeren er ferdig høres et lydsignal.
 Tilberedningstid	Når tidtakeren er ferdig høres lydsignal og ovnsfunksjonen stopper.
 Utsatt tid	For å utsette starten og/eller slutten på tilberedningen.
 Tidsinnstilling	Maksimaltid er 23 t 59 min. Denne funksjonen har ingen innvirkning på bruk av ovnen. For å slå av og på Tidsinnstilling velg: Meny, Innstillinger.

7.2 Slik stiller du inn: Klokkefunksjonene

Slik angir du: Tid på dagen		
Steg 1	Steg 2	Steg 3
		
For å endre klokkeslett, gå inn i menyen og velg Innstillinger, Klokkeslett.	Still klokken.	Trykk på: OK .

Slik angir du: Varselur		
Steg 1	Steg 2	Steg 3
		
Trykk på: 	Angi Varselur	Trykk på: OK .

 Timeren starter nedtellingen med det samme.

Slik angir du: Tilberedningstid


Steg 1



Velg en ovnsfunksjon og still inn temperaturen.

Steg 2



Trykk gjentatte ganger: 

Displayet viser:

0:00



STOP

Steg 3



Still inn tilberedningstiden.

Steg 4



Trykk på: **OK**.

 Timeren starter nedtellingen med det samme.

Slik angir du: Utsatt tid


Steg 1



Velg ovnsfunksjon.

Steg 2



Trykk gjentatte ganger: 

Steg 3



Angi starttid.

Steg 4



Trykk på: **OK**.

Displayet viser: --:--
 STOPP

Steg 5



Angi ferdig-tid.

Steg 6



Trykk på: **OK**.

 Timer startet å telle ned ved innstilt starttid.

8. BRUKE TILBEHØRET

ADVARSEL!

Se etter i Sikkerhetskapitlene.

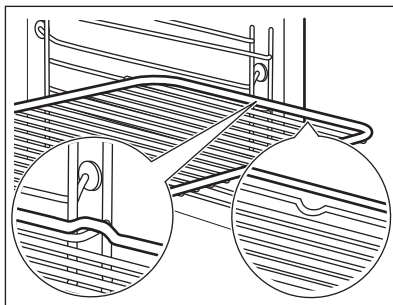
8.1 Innsetting av tilbehør

Små fordypninger øverst for å øke sikkerheten. Fordypningene er også

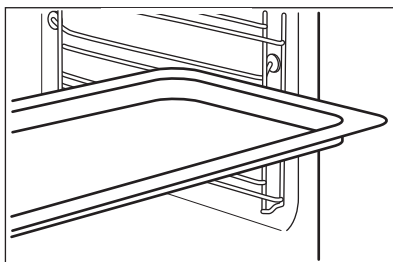
tippebeskyttet. Den høye kanten rundt risten forhindrer at kokekar sklir av risten.

Rist:

Sett ristene inn mellom sporene på brettstigen.

**Stekerbrett / Langpanne:**

Skyv brettet inn i sporene på brettstigen.



8.2 Steketermometer

Steketermometer – måler temperaturen inne i maten.

To temperaturer må stilles inn:

°C
Ovnstemperaturen.


Kjernetemperaturen.

Slik får du best tilberedningsresultater:

Ingrediensene bør holde romtemperatur.

Ikke bruk det til flytende retter.

Det må stå i retten under tilberedningen.

8.3 Bruk: Steketermometer

Steg 1 Slå på ovnen.

Steg 2 Angi varmfunksjon og, om nødvendig, ovnstemperatur.

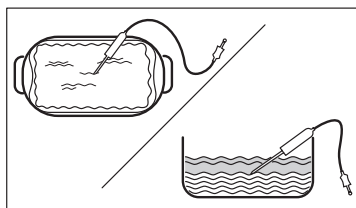
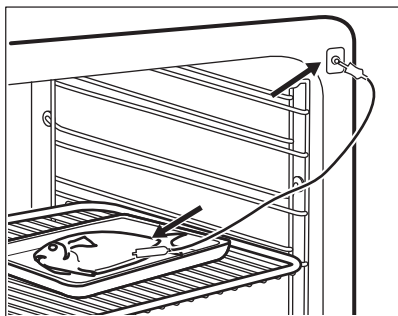
Steg 3 Sett inn: Steketermometer.

Kjøtt, fjærkre og fisk

Gryterett

Sett inn spissen på Steketermometer inn i midten av kjøttet eller fisken, helst i den tykkeste delen. Sørg for at minst 3/4 av Steketermometer er inne i retten.

Sett inn spissen på Steketermometer nøyaktig i midten av gryten. Steketermometer bør stå stødig på samme sted under stekingen. For å oppnå dette kan du bruke en solid ingrediens. Bruk kanten av formen som støtte for silikonhåndtaket på Steketermometer. Spissen på Steketermometer skal ikke berøre bunnen av en ildfast form.



Steg 4 Plugg Steketermometer i kontakten på fremsiden av ovnen. Displayet viser den aktuelle temperaturen til Steketermometer.

Steg 5  – trykk for å angi kjernetemperaturen til sensoren.

Steg 6 OK – trykk for å bekrefte.
Når retten når den angitte temperaturen, hører du et lydsignal. Du kan velge å stoppe eller å fortsette tilberedningen for å sikre at maten er godt stekt.

Steg 7 Fjern Steketermometer pluggen fra kontakten og ta retten ut av ovnen.

 **ADVARSEL!**

Det er fare for brannskader når Steketermometer blir varm. Vær forsiktig når du trekker ut pluggen på sensoren og fjerner den fra maten.

9. TILLEGGSFUNKSJONER


9.1 Sperre

Denne funksjonen forhindrer at produktfunksjonen endres ved et uhell.

Slå den på når produktet er i gang – den angitte matlagingen fortsetter, betjeningspanelet er låst.
Slå den på når produktet er av – den kan ikke slås på, betjeningspanelet er låst.





 OK – trykk og hold for å slå på funksjonen.
Det høres et lydsignal.

 OK – trykk og hold inne for å slå den av.

 3 x  – blinker når låsen er slått på.

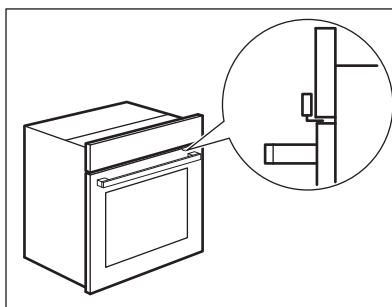
9.2 Automatisk utkobling

Av sikkerhetsmessige hensyn slår ovnen seg av etter en viss tid dersom en ovnsfunksjon er i bruk og ingen innstillinger endres.

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

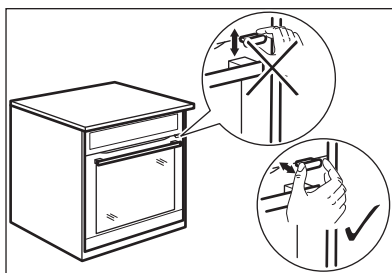
9.4 Mekanisk dørlås

Dørlåsen er ulåst når du kjøper ovnen.





FORSIKTIG!

Ikke flytt dørlåsen vertikalt.
Ikke skyv på dørlåsen når du lukker ovnsdøren.



9.5 Slik bruker du: Mekanisk dørlås

Steg 1 For å låse døren trekker du dørlåsen fremover til den låser seg.

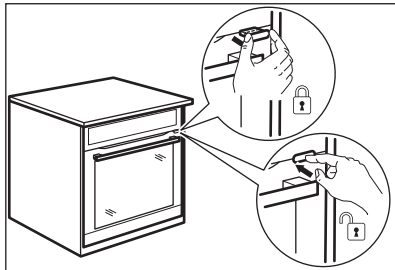
 (°C)	 (t)
250 – maksimum	3

Automatisk utkobling virker ikke med funksjonene: Lys, Steketermometer, Utsatt tid.

9.3 Kjølevifte

Når produktet er i bruk, slår kjøleviften seg på automatisk for å holde produktets overflater kalde. Hvis du slår av produktet, er kjøleviften aktiv til produktet avkjøles.

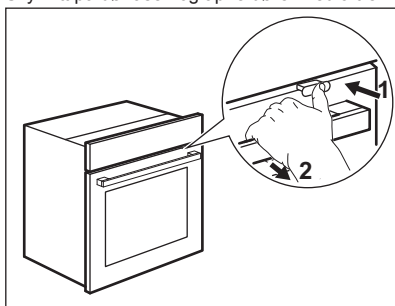
Steg 2 For å låse opp døren skyver du dørlåsen tilbake inn i panelet.



Slik åpner du den låste døren

Du kan åpne døren når dørlåsen er låst.

Steg 1 Skyv litt på dørlåsen og åpne døren ved å trekke i håndtaket.



Når du lukker døren, må du påse at dørlåsen forblir låst.

10. RÅD OG TIPS

10.1 Råd om tilberedning






Temperaturer og steketider i tabellene er kun veiledende. De avhenger av oppskriftene og kvalitet og mengde ingredienser som brukes.

Produktet ditt kan muligens bake eller steke på en annen måte enn det gamle produktet ditt gjorde. Antydningene nedenfor viser anbefalte innstillinger for temperatur, tilberedningstid og hylleplassering for spesifikke mattyper. Hvis du ikke finner opplysningene for en spesiell oppskrift, kan du ta utgangspunkt i en tilsvarende rett.

10.2 Baking med fukt

Følg forslagene i tabellen for best mulig resultater.

Bruk den tredje brett plasseringen.

	 (°C)	 (min)
Pastagrøteng	200 - 220	45 - 55
Potetgrøteng	180 - 200	70 - 85
Moussaka	170 - 190	70 - 95
Lasagne	180 - 200	75 - 90
Cannelloni	180 - 200	70 - 85
Brødpudding	190 - 200	55 - 70
Rispudding	170 - 190	45 - 60
Eplekake av formkake-deig (rund kakeform)	160 - 170	70 - 80
Loff	190 - 200	55 - 70

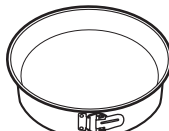
10.3 Baking med fukt – anbefalt tilbehør

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



Pizzapanne

Mørk, ikke-reflekterende
28 cm diameter



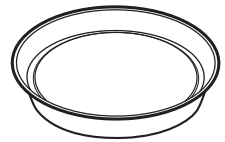
Kakeform

Mørk, ikke-reflekterende
26 cm diameter



Ramekins

Keramisk
8 cm diameter, 5
cm høyde



Form for karamellpudding






Mørk, ikke-reflekterende
28 cm diameter






10.4 Tilberedningstabeller for testinstitutter

Informasjon for testinstitutter





Tester i henhold til: EN 60350, IEC 60350.

Baking i én høyde – baking i former






		 °C	 min	
Fettfritt formkake	Ekte Varmluft	160	45 - 60	2
Fettfritt formkake	Over- og undervarme	160	45 - 60	2

		 °C	 min	
Eplepai, 2 former Ø 20 cm	Ekte Varmluft	160	55 - 65	2
Eplepai, 2 former Ø 20 cm	Over- og undervarme	180	55 - 65	1
Kjeks	Ekte Varmluft	140	25 - 35	2
Kjeks	Over- og undervarme	140	25 - 35	2





Baking i én høyde – kjeks
Bruk det tredje hyllenivået.

		 °C	 min
Småkaker, 20 stk. per stekebrett, forvarm den tomme ovnen	Ekte Varmluft	150	20 - 30
Småkaker, 20 stk. per stekebrett, forvarm den tomme ovnen	Over- og undervarme	170	20 - 30

Baking i flere høyder – kjeks

		 °C	 min	
Kjeks	Ekte Varmluft	140	25 - 45	2 / 4
Småkaker, 20 stk. per stekebrett, forvarm den tomme ovnen	Ekte Varmluft	150	25 - 35	1 / 4
Fettfritt formkake	Ekte Varmluft	160	45 - 55	2 / 4
Eplepai, 1 boks per rist (Ø 20 cm)	Ekte Varmluft	160	55 - 65	2 / 4

Grill
Forvarm den tomme ovnen i 5 minutter.
Grill med maksimum temperaturinnstilling.

		 min	
Smørbrød	Grill	1 - 2	5
Storfestek, snu halvveis	Grill	24 - 30	4

11. STELL OG RENGJØRING

ADVARSEL!

Se etter i Sikkerhetskapitlene.

11.1 Merknader om rengjøring



Rengjøringsmidler

Rengjør produktets forside kun med en mikrofiberklut med varmt vann og et mildt vaskemiddel.

Bruk en rengjøringsløsning for å rengjøre metalloverflater.

Rengjør flekker med et mildt vaskemiddel.



Hverdagsbruk

Rengjør ovnsrommet etter bruk. Fettoppsamling eller andre rester kan føre til brann.

Ikke oppbevar maten i produktet lenger enn 20 minutter. Tørk ovnsrommet kun med en mikrofiberklut etter hver bruk.



Tilbehør

Rengjør alt tilbehør etter hver bruk og la det tørke. Bruk kun en mikrofiberklut med varmt vann og et mildt vaskemiddel. Ikke rengjør tilbehøret i en oppvaskmaskin.

Rengjør ikke tilbehør med slippbelegg med sterke vaskemidler eller skarpe gjenstander.

11.2 Slik rengjør du: Gravert ovnsrom

Rengjør ovnsrommet for å fjerne kalkrester etter damptilberedning.

Steg 1	Steg 2	Steg 3
Hell 250 ml hvit eddik i ovnsrommet. Bruk maks 6 % eddik uten tilsetningsmidler.	La eddiken løse opp kalkrestene i romtemperatur i 30 minutter.	Rengjør ovnsrommet med varmt vann og en myk klut.

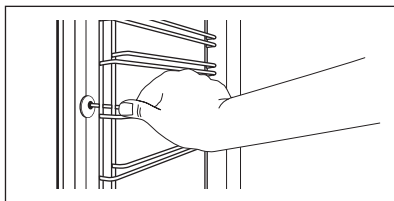
For funksjonen: SteamBake rengjør ovnen for hver 5. – 10. kokesyklus.

11.3 Slik fjerner du: Gyllestøtter

Fjern Brettstigen for å rengjøre ovnen.

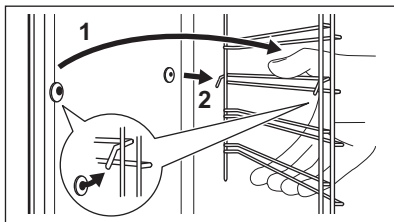
Steg 1 Slå av ovnen og vent til den har kjølt seg ned.

Steg 2 Trekk den fremre delen av ovnsstigen ut fra sideveggen.



Steg 3 Trekk den bakre delen av hyllestøtten ut fra sideveggen og ta den ut.

Steg 4 Monter hyllestøttene i motsatt rekkefølge.



11.4 Bruk: Pyrolytisk rengjøring

Rengjør ovnen med Pyrolytisk rengjøring.

⚠ ADVARSEL!

Fare for brannskader.

⚠ FORSIKTIG!

Hvis det er andre produkter montert i samme kabinett må du ikke bruke dem samtidig som denne funksjonen. Dette kan skade ovnen.

Før Pyrolytisk rengjøring:

Slå ovnen av, og vent til den er kald.

Fjern alt tilbehør og alle uttakbare hyllestøtter.

Rengjør ovnsogn og det innvendige dør-glasset med varmt vann, en myk klut og et skånsomt vaskemiddel.

Pyrolytisk rengjøring

Steg 1 Gå inn i meny: Rengjøring $\frac{m}{l}$.

Mulighet

Varighet

C1 - Lett rengjøring

1 h

C2 - Normal rengjøring

1 h 30 min

C3 - Grundig rengjøring

3 h

Steg 2 OK - trykk for å velge rengjøringsprogrammet.

Steg 3 OK - trykk for å starte rengjøringen.

Steg 4 Etter rengjøring, dreier bryteren for varmefunksjoner til av-posisjonen.

i Når rengjøringen starter, er ovnsdøren låst og lampen er av. Frem til døren låses opp, viser displayet:

Når rengjøringen er over:


Slå ovnen av, og vent til den er kald.

Rengjør ovnsrommet med en myk klut.

Fjern resten fra bunnen av ovnen.

11.5 Rengjøringspåminnelse

Ovnen påminner deg når den skal rengjøres med pyrolytisk rengjøring.

 blinker i displayet i 5 sekunder etter hver tilberedningsøkt.

For å slå av påminnelsen, må du taste inn Meny og velg Innstillinger, Rengjøringspåminnelse.

11.6 Slik fjerner og monterer du: Dør

Du kan fjerne døren og det indre glasspanelet for å rengjøre det. Antall glass er forskjellig for ulike modeller.

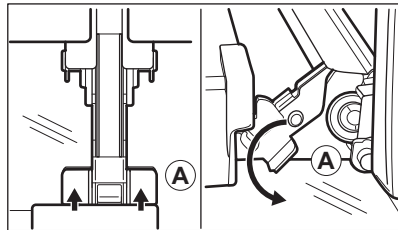
ADVARSEL!

Døren er tung.

FORSIKTIG!

Håndter glasset forsiktig, særlig på kantene på frontpanelet. Glasset kan knuse.

- Steg 1** Åpne døren helt.
- Steg 2** Løft og trykk klemmefestene (A) på begge dørhengslene.

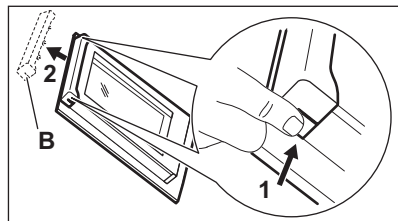


- Steg 3** Lukk døren til første åpneposisjon (ved tilnærmet 70° vinkel). Hold ovnsdøren i begge sider og trekk den ut og opp fra ovnen. Legg døren med utsiden ned på et mykt og stabilt underlag.

- Steg 4** Hold dørlisten (B) øverst på døren på begge sider og trykk innover for å frigjøre klipslåsen.

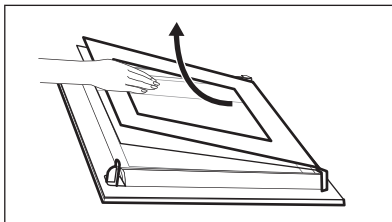
- Steg 5** Trekk dørlisten mot deg for å fjerne den.

- Steg 6** Hold et og et glass øverst i kanten og trekk dem oppover og ut av føringsen.



Steg 7 Rengjør glasspanelet med såpe og vann. Tørk glasspanelet grundig. Ikke rengjør glasspanelene i oppvaskmaskinen.

Steg 8 Gjenta stegene ovenfor i motsatt rekkefølge etter rengjøring.



Steg 9 Monter det minste panelet først, så det store, og til slutt døren. Kontroller at glassene er satt inn og ligger i riktig posisjon, ellers kan overflaten på døren overopphetes.

11.7 Slik bytter du: Ovnslampe

ADVARSEL!

Fare for elektrisk støt.
Lampen kan være varm.

Før du skifter pæren:

Steg 1

Slå av ovnen. Vent til ovnen er avkjølt.

Steg 2

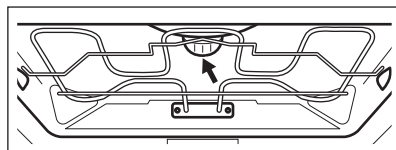
Koble fra strømtilførselen til ovnen.

Steg 3

Legg en klut på bunnen i ovnsrommet.

Øverste ovnslampe

Steg 1 Drei glassdekselet for å ta det av.



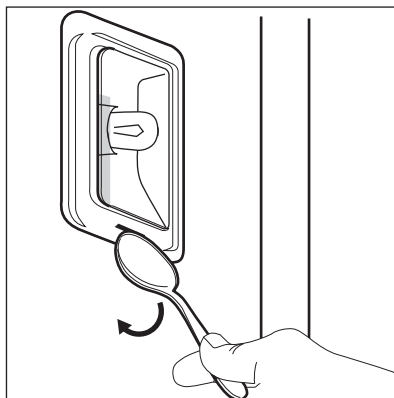
Steg 2 Rengjør glassdekselet.

Steg 3 Erstatt pæren med en egnet varmebestandig lyspære som tåler 300 °C.

Steg 4 Monter glassdekselet.

Sidelampe

Steg 1	Fjern den venstre hyllestøtten for å nå lampen.
Steg 2	Bruk en smal, stump gjenstand (f.eks. en teskje) for å fjerne glassdekelet.
Steg 3	Rengjør glassdekelet.
Steg 4	Erstatt pæren med en egnet varmebestandig lyspære som tåler 300 °C.
Steg 5	Monter glassdekelet.
Steg 6	Monter den venstre hyllestøtten.



12. FEILSØKING

ADVARSEL!

Se etter i Sikkerhetskapitlene.

12.1 Hva må gjøres, hvis...

Itilfeller som ikke er inkludert i denne tabellen, ta kontakt med et autorisert servicesenter.



Produktet ikke slår seg på eller blir ikke oppvarmet

Problem	Kontroller at...
Du kan ikke aktivere eller betjene apparatet.	Apparatet er riktig koblet til strømforsyningen.
Produktet blir ikke varmt.	Den automatiske utkoplingsfunksjonen er deaktivert.
Produktet blir ikke varmt.	Døren til produktet er lukket.
Produktet blir ikke varmt.	Sikringen har gått.
Produktet blir ikke varmt.	Låsen er av.



Komponenter

Problem	Kontroller at...
Lampen er slått av.	Baking med fukt – er slått på.
Lampen fungerer ikke.	Lyspæren har gått.
Steketermometer starter ikke.	Pluggen til Steketermometer er satt helt inn i kontakten.



Feilkoder

Displayet viser ...	Kontroller at...
Err C2	Du trakk Steketermometer -støpslet ut av stikkkontakten.
Err C3	Døren er lukket eller dørlåsen er ikke ødelagt.
Err F102	Døren til produktet er lukket.
Err F102	Dørlåsen er ikke ødelagt.
00:00	Det var strømbrudd. Angi tid på dagen.

Hvis displayet viser en feilkode som ikke står i denne tabellen, må du slå sikringene i huset av og på for å starte ovnen på nytt. Hvis feilmeldingen vises igjen, ta kontakt med et autorisert servicesenter.



Rengjøring

Problem	Kontroller at...
Vannet lekker ut av ovnen.	Det er for mye vann i ovnen.

12.2 Servicedata

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

Du finner informasjon som servicesenteret behøver på typeskiltet. Typeskiltet er plassert på den fremre rammen til produktrommet. Ikke fjern typeskiltet fra produktrommet.

Vi anbefaler at du noterer opplysningene her:

Modell (MOD.)

Produktnummer (PNC)

Serienummer (S.N.)

13. ENERGIEFFEKTIV

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

Leverandørens navn	Electrolux
Modellidentifikasjon	COP826V1 944032064 COP826X1 944032063 OOP825NZ1 944032069
Energieffektivitetsindeks	81.2
Energieffektivitetsklasse	A+

Energiforbruk med standard matmengde, over- og undervarme	1.09kWh/syklus	
Energiforbruk med standardbelastning, viftemodus	0.69kWh/syklus	
Antall ovner	1	
Varmekilde	Elektrisitet	
Volum	71l	
Ovnstyper	Innebygd ovn	
Masse	COP826V1	35.5kg
	COP826X1	35.5kg
	OOP825NZ1	35.5kg

EN 60350-1 - Elektriske husholdningsapparater for matlaging – del 1: Sortiment, ovner, dampovner og griller – metoder for måling av ytelse.

13.2 Energisparing



Produktet har noen funksjoner som hjelper deg å spare energi under vanlig matlaging.

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

Bruk kokekar i metall for å øke energisparingen.

Når det er mulig skal du ikke forvarme produktet før matlaging.

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

Tilberedning med varmluft

Bruk om mulig tilberedningsfunksjoner med varmluft for å spare strøm.

Restvarme

Viften og ovnslampen vil fortsette å fungere. Når du slår av produktet viser skjermen restvarmen. Denne varmen kan du bruke til å holde maten varm.

Når tilberedningstiden er lengre enn 30 min, reduser produktets temperatur til minimum 3 - 10 min før matlagingen avsluttes. Restvarmen inne i produktet fortsetter å tilberede.

Bruk restvarmen til å varme opp andre retter.

Slik holder du maten varm

Hvis du vil bruke restvarmen til å holde måltidet varmt, velg lavest mulig temperaturinnstilling. Displayet viser restvarmeindikatoren eller -temperaturen.

Matlaging med lampen av

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







Baking med fukt

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

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

14. MENYSTRUKTUR

14.1 Meny

Steg 1	Steg 2	Steg 3	Steg 4	Steg 5
				
 – velg for å gå inn i Meny.	Velg alternativet fra Meny strukturen og trykk på OK .	Velg innstillingen.	OK – trykk for å bekrefte innstillingen.	Juster verdien og trykk OK .

Vri bryteren for ovnsfunksjoner til av-posisjonen for å gå ut av Meny.

Meny struktur

Assistert matlaging 


Rengjøring 


Innstillinger 

Innstillinger

01	Tid på dagen	Endre	02	Skjermlysstyrke	1 - 5
03	Tastelyder	1 – Pip 2 – Klikk 3 – Lyd av	04	Summerlyd	1 - 4
05	Steketermometer Handling	1 – Alarm og stopp 2 – Alarm	06	Tidsinnstilling	På/Av
07	Lys	På/Av	08	Hurtigoppvarming	På/Av
09	Rengjøringspåminnelse	På/Av	10	Demomodus	Aktiveringskode: 2468
11	Programvareversjon	Kontroller	12	Tilbakestill alle innstillinger	Ja / Nei

15. BESKYTTELSE AV MILJØET

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

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

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



I vår strävan efter hållbarhet minskar vi på mängden papper och tillhandahåller fullständiga användarmanualer via Internet. Sök upp den fullständiga användarmanualen på electrolux.com/manuals



Hämta tips om användning, broschyrer, felsökning, service- och reparationsinformation electrolux.com/support



Ladda ner **My Electrolux Kitchen**-appen för fler recept, tips och felsökning.



Med reservation för ändringar.

INNEHÅLL

1. SÄKERHETSINFORMATION.....	119
2. SÄKERHETSINSTRUKTIONER.....	121
3. PRODUKTBESKRIVNING.....	124
4. KONTROLLPANELEN.....	125
5. FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNING.....	126
6. DAGLIG ANVÄNDNING.....	127
7. KLOCKFUNKTIONER.....	132
8. ANVÄNDNING AV TILLBEHÖR.....	134
9. TILLVALSFUNKTIONER.....	136
10. RÅD OCH TIPS.....	138
11. SKÖTSEL OCH RENGÖRING.....	140
12. FELSÖKNING.....	144
13. ENERGIEFFEKTIVITET.....	145
14. MENYSTRUKTUR.....	147
15. MILJÖSKYDD.....	147

1. ⚠ SÄKERHETSINFORMATION

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

1.1 Säkerhet för barn och personer med funktionsnedsättning

- Denna produkt kan användas av barn från 8 års ålder och uppåt, och av personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga, samt personer med bristande erfarenhet och kunskap om de övervakas eller instrueras om hur produkten används på ett säkert sätt och förstår de risker som är förknippade med användningen. Barn under 8 år eller personer med mycket omfattande och komplexa funktionsnedsättningar ska inte vistas i närheten av produkten utan ständig uppsikt.
- Barn ska hållas under uppsikt så att de inte leker med produkten.
- Håll allt förpackningsmaterial utom räckhåll för barn och kassera det på lämpligt sätt.
- **VARNING!** Ugnen och åtkomliga delar blir mycket varma under användning. Håll barn och husdjur borta från produkten när den används och när den svalnar.
- Om maskinen har ett barnlås ska den aktiveras.
- Barn får inte utföra rengöring och underhåll av produkten utan uppsikt.

1.2 Allmän säkerhet

- Denna produkt är endast avsedd för matlagning.
- Denna produkt är avsedd för enskilt hushållsbruk inomhus.
- Produkten kan användas i kontor, hotellrum, gårdsgästhus och liknande boenden där sådan användning inte innebär att genomsnittlig hushållsförbrukning överskrids.
- Installation av denna produkt och byte av kabeln får endast utföras av behörig person.
- Använd inte produkten innan den har installerats i inbyggnadsstrukturen.
- Bryt strömförsörjningen till apparaten före utförande av underhåll.

- Om nätsladden är skadad måste den bytas av tillverkaren, tillverkarens auktoriserade servicecenter eller personer med motsvarande utbildning, för att undvika fara.
- **WARNING!** Kontrollera att produkten är avstängd innan du byter lampa för att undvika risk för elektriska stötar.
- **WARNING!** Ugnen och åtkomliga delar blir mycket varma under användning. Var försiktig så att du inte vidrör värmeelementen eller ugnsutrymmet.
- Använd alltid ugnsvantar vid iläggning eller urtagning av tillbehör eller ugnsgodis.
- Använd endast matlagningstermometern som rekommenderas för den här produkten.
- För att ta bort en ugnssteg drar du först ut stegen framtill och sedan den bakre delen från sidoväggen. Sätt tillbaka ugnsstegar i omvänd ordning.
- Använd inte ångrengöringsmedel för att rengöra produkten.
- Använd inte skarpa rengöringsmedel med slipeffekt eller vassa metallskrapor för att rengöra luckans glas för att undvika repor, vilka i sin tur kan leda till att glaset spricker.
- Ta bort alla tillbehör från ugnen och avlägsna större avlagringar/spill från utrymmet före pyrolytisk rengöring.

2. SÄKERHETSINSTRUKTIONER

2.1 Installation

WARNING!

Endast en behörig person får installera den här produkten.

- Avlägsna allt förpackningsmaterial.
- Installera eller använd inte en skadad produkt.
- Följ installationsinstruktionerna som följer med produkten.
- Var alltid försiktig när produkten rör sig eftersom den är tung. Använd alltid skyddshandskar och täckta skor.
- Dra aldrig produkten i handtaget.
- Installera produkten på en säker och lämplig plats som uppfyller installationskraven.

- Minsta avstånd till andra produkter ska beaktas.
- Kontrollera, före installation av ugnen, att ugnsluckan kan öppnas enkelt utan motstånd.
- Produkten är utrustad med ett elektriskt kylsystem. Den måste användas med den elektriska strömförsörjningen.
- En inbyggnad enhet måste uppfylla stabilitetskraven enligt DIN 68930.

Skåpets minimihöjd (minsta höjd för skåpet under bänk)	578 (600) mm
--	--------------

Skåpets bredd	560 mm
---------------	--------

Skåpets djup	550 (550) mm
--------------	--------------

Höjd på produktens främre del	594 mm
Höjd på produktens bakre del	576 mm
Bredd på produktens främre del	595 mm
Bredd på produktens bakre del	559 mm
Produktens djup	567 mm
Inbyggnadsdjup för produkten	546 mm
Djup med öppen lucka	1027 mm
Minsta storlek på ventilationsöppningen. Öppning placerad nedtill på vänstra sidan	560x20 mm
Nätssladdens längd. Kabeln är placerad i det nedre högra hörnet på baksidan	1500 mm
Monteringskruvar	4x25 mm

2.2 Elanslutning

WARNING!

Risk för brand och elektriska stötar.

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

stickkontakten är åtkomlig efter installationen.

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

2.3 Använd

WARNING!

Risk för skador, brännskador, elstötar eller explosion föreligger.

- Ändra inte produktens specifikationer.
- Kontrollera att ventilationsöppningarna inte är blockerade.
- Låt inte produkten stå utan uppsikt under användning.
- Stäng av produkten efter varje användningstillfälle.
- Var försiktig när du öppnar produktens lucka medan produkten är påslagen. Varm luft kan strömma ut.
- Använd inte produkten med våta händer eller när den har kontakt med vatten.
- Tryck inte på den öppna luckan.
- Använd inte produkten som arbets- eller avlastningsyta.
- Öppna luckan försiktigt. Användning av ingredienser med alkohol kan orsaka blandning av alkohol och luft.
- Låt inte gnistor eller öppna lågor komma i kontakt med produkten när du öppnar luckan.
- Placera inte brandfarliga produkter eller föremål som är våta med brandfarliga produkter i, i närheten av eller på produkten.

VARNING!

Risk för skador på produkten föreligger.

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

2.4 Underhåll och rengöring

VARNING!

Det finns risk för personskador, brand eller skador på produkten.

- Stäng av produkten och koppla bort den från eluttaget före underhåll.
- Se till att produkten har svalnat. Det finns även risk för att glaspanelerna kan spricka.
- Byt omedelbart ut luckans glaspaneler om de är skadade. Kontakta auktoriserat servicecenter.
- Var försiktig när du tar bort luckan. Luckan är tung!
- Rengör produkten regelbundet för att förhindra att ytmaterialet försämrats.
- Rengör produkten med en fuktig, mjuk trasa. Använd bara milda

rengöringsmedel. Använd inte produkter med slipeffekt, skursvampar, lösningsmedel eller metallföremål.

- Om du använder en ugnssprej ska du följa säkerhetsanvisningarna på förpackningen.

2.5 Pyrolytisk rengöring

VARNING!

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

- Innan den katalytiska rengöringen och föruppvärmningen startas ska följande tas bort från ugnen:
 - Eventuella matrester, olje- eller fettspill/avlagringar.
 - alla löstagbara föremål (inklusive hyllor, ugnsstegar osv., som medföljer produkten), särskilt kastruller, pannor, brickor, redskap osv. med non-stick-beläggning.
- Läs noga igenom alla instruktioner för pyrolytisk rengöring.
- Håll barn borta från produkten när pyrolytisk rengöring är igång. Produkten blir mycket varm och varm luft släpps ut från de främre ventilationsöppningarna.
- Pyrolytisk rengöring är en högttemperaturfunktion som kan avge ångor från matrester och byggnadsmaterial, och därför bör användaren:
 - Ombesörja god ventilation under och efter varje pyrolytisk rengöring.
 - ge god ventilation under och efter den första förvärmningen.
- Spill eller applicera inte vatten på ugnsluckan under och efter pyrolytisk rengöring för att undvika att skada glasrutorna.
- Ångor som släpps ut från pyrolytiska/ matlagingsrester är inte skadliga för människor, inte heller för barn och eller personer med olika sjukdomstillstånd.
- Håll små husdjur borta från produkten under och efter pyrolytisk rengöring och den initiala föruppvärmningen. Små sällskapsdjur (särskilt fåglar och reptiler) kan vara mycket känsliga för temperaturförändringar och avgivna ångor.

- Teflonbeläggningar på kastruller, stekpannor, brickor, köksredskap osv. kan skadas av den höga temperaturen vid användning av pyrolytisk rengöring i alla pyrolysgnar och kan också vara en källa till skadliga ångor i låg grad.

2.6 Invändig belysning

⚠ VARNING!

Risk för elektrisk stöt!

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

- Använd bara lampor med samma specifikationer.

2.7 Service

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

2.8 Avyttring

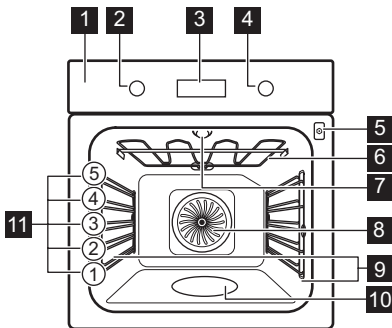
⚠ VARNING!

Risk för kvävning eller skador.

- Kontakta kommunen för information om hur produkten ska kasseras.
- Koppla loss produkten från eluttaget.
- Klipp av elkabeln nära produkten och kassera den.
- Ta bort luckspärren för att förhindra att barn eller husdjur blir instängda i maskinen.

3. PRODUKTBEKRIVNING

3.1 Allmän översikt

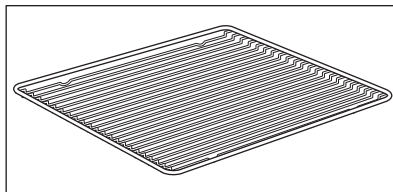


- 1 Kontrollpanel
- 2 Funktionsratt för tillagningsfunktioner
- 3 Display
- 4 Inställningsratt
- 5 Uttag för matlagningstermometern
- 6 Värmeelement
- 7 Lampa
- 8 Fläkt
- 9 Ugnsstegar, borttagbara
- 10 Ugnsutrymmets upphöjning
- 11 Hyllplaceringar

3.2 Tillbehör

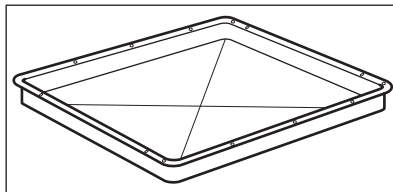
Galler

För kokkärl, kakformar, stekar.



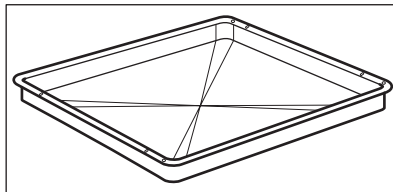
Bakplåt

För kakor och småkakor.



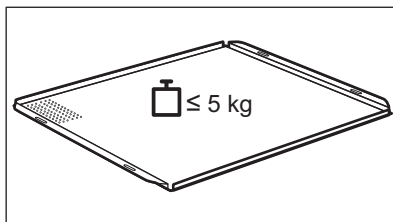
Grill- / stekpanna

För bakning och stekning eller som fettuppsamlingsfat.



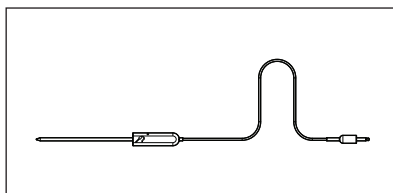
Bakplåt

För småfranska, kringlor och små bakverk.
Lämplig för ångfunktioner. Ytans missfärgning påverkar inte dess funktionsduglighet.



Matlagningstermometer

För att mäta temperaturen inuti maten.





4. KONTROLLPANELEN

4.1 Infällbara vred

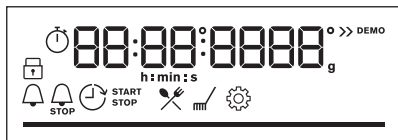
För att använda produkten, tryck på kontrollvredet. Vredet kommer ut.

4.2 Översikt av kontrollpanelen

Välj en tillagningsfunktion för att slå på produkten. Ugnen stängs av genom att vredet ställs i avstängt läge.

				OK
Timer	Snabbuppvärmning	Belysning	Matlagningstermometer	Bekräfta inställning.

4.3 Display




Display med inställda knappfunktioner.

Indikeringar på displayen

Grundläggande indikatorer

				
Knappåls	Assisterad matlagning	Rengöring	Inställningar	Snabbuppvärmning

Timer-indikatorer

			
Signalur	Sluttid	Tidsfördröjning	Upptimer

Förloppsindikator - visar uppnådd temperatur eller tid. Stapeln är helt röd när ugnen når den inställda temperaturen.

Indikator för ångtillagning



Matlagningstermometer Indikator



5. FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNING

VARNING!

Se Säkerhetsavsnitten.

5.1 Första rengöring

Före den första användningen ska den tomma ugnen rengöras och tiden ställas in:




00:00


Ställ in tidtagningen. Tryck på **OK**.

5.2 Initial föruppvärmning

Sätt den tomma ugnen på förvärmning innan du använder den första gången.

Steg 1 Ta ut alla tillbehör och flyttbara ugnsstegar ur ugnen.

Steg 2 Ställ in maxtemperatur för funktionen: 
Låt ugnen stå på i 1t.

Steg 3 Ställ in maxtemperatur för funktionen: 
Låt ugnen stå på i 15min.

 Ugnen kan avge lukt och rök under föruppvärmning. Se till att rummet är ventilerat.

6. DAGLIG ANVÄNDNING

WARNING!

Se Säkerhetsavsnitten.

6.1 Så här ställer du in: Tillagningsfunktioner

Steg 1 Vrid på vredet för tillagningsfunktioner för att välja funktion:

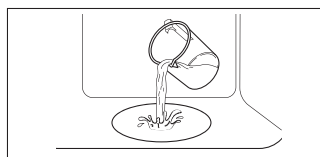
Steg 2 Vrid på kontrollvredet för att justera temperaturen.

 – tryck och håll inne för att aktivera funktionen: Snabbuppvärmning. Tillgänglig för vissa ugnsfunktioner.

Ångtillagning

Se till att ugnen är kall.

Steg 1



Fyll ugnens bottenfördjupning med kranvat-
ten.

Steg 2



Välj ångtillagnings-
funktionen.

Steg 3



Ställ in temperatu-
ren.

Steg 4

Förvärm den tomma
ugnen i 10 minuter för
att skapa fuktighet.
Sätt in maten i ugnen.

 Ugnsutrymmets fördjupning rymmer 250 ml. Fyll inte på ugnens botten när ugnen är påslagen eller medan den fortfarande är varm.

När ångtillagningen är klar:

Steg 1

Steg 2

Steg 3











När ångtillagningen är klar:

Stäng av ugnen genom att ställa vredet i avstängt läge.

Öppna luckan försiktigt. Ånga som släpps ut kan orsaka brännskador.

Se till att ugnen är kall. Ta bort kvarvarande vatten från ugnsutrymmets fördjupning.

6.2 Tillagningsfunktioner

Tillagningsfunktion	Program
 Varmluft	För tillagning eller torkning på upp till tre ugnsnivåer samtidigt. Ställ in temperaturen på 20–40 °C lägre än för Över-/undervärme.
 Över-/undervärme	Tillagning och stekning på en ugnsnivå.
 SteamBake	För att tillsätta fuktighet under tillagningen. För att få den rätta färgen och krispigheten under gräddning. För att få rätten saftigare under uppvärmning. Konservering av frukt eller grönsaker.
 Pizza/Paj	För att tillaga pizza. För att bryna ordentligt och få en knaprig botten.
 Undervärme	För bakning av kakor med knaprig botten och för konservering av livsmedel.
 Fryst mat	För tillagning av snabbmat (som pommes frites, klyftpotatis och vårrullar) med en krispig effekt.
 Bakning med fukt	Denna funktion är för att spara energi under tillagningen. När du använder den här funktionen kan temperaturen i ugnen skilja sig från inställd temperatur. Restvärmen används. Värmeeffekten kan minskas. Mer information finns i kapitlet "Daglig användning" och anvisningar om: Bakning med fukt.
 Grill	För grillning av tunnskurna stycken och brödrostning.
 Varmluftsgillning	Varmluftstekning på första ugnsnivån av större köttstycken eller fågelkött med ben. För att bryna och göra gratänger.
 Meny	Så här öppnar du menyn: Assisterad matlagning, Rengöring, Inställningar.

6.3 Anteckningar om: Bakning med fukt

Denna funktion användes för att uppfylla kraven för energieffektivitet och ekodesigns (enligt EU 65/2014 och EU 66/2014). Tester enligt: IEC/EN 60350-1.

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







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

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

6.4 Hur man ställer in: Assisterad matlagning

Varje maträtt i denna undermeny har en föreslagen tillagningsfunktion och temperatur. Använd funktionen för att tillaga en maträtt snabbt med standardinställningar. Tiden och temperaturen kan justeras under tillagningen.

När funktionen har avslutats, kontrollera om maten är klar.

För vissa maträtter kan tillagningen också styras med:		Till vilken grad maträtten ska tillagas:	
<ul style="list-style-type: none">• Matlagningstermometer		<ul style="list-style-type: none">• Rare• Medium• Well Done	
Steg 1	Steg 2	Steg 3	Steg 4
 	 	 P1 - P...	 OK
Öppna menyn.	Välj Assisterad matlagning. Tryck på OK .	Välj maträtt. Tryck på OK .	Sätt in maträtten i ugnen. Bekräfta inställning.

6.5 Assisterad matlagning

Teckenförklaring



Matlagningstermometer tillgänglig. Placera Matlagningstermometer i maträttens tjockaste del. Ugnen stängs av när inställd Matlagningstermometer har uppnåtts.

Teckenförklaring



Mängden vatten för ångfunktionen.















Fövärm ugnen innan du börjar laga mat.



Ugnsnivå.

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

Maträtt	Vikt	Ugnsnivå / tillbehör
1 Rostbiff, rare		 2; bakplåt
2 Rostbiff, medium	1 - 1.5kg; 4–5 cm tjocka bitar	Stek köttet i några minuter i en het stekpanna. Sätt in i ugnen.
3 Rostbiff, välstekt		
4 Stek, medium	180 - 220g per bit; 3 cm tjocka skivor	 3; tillaga i ugnsform på galler Stek köttet i några minuter i en het stekpanna. Sätt in i ugnen.
5 Rostbiff/bräserad (Hel entrecote, innanlår, fransyska)	1.5 - 2kg	 2; tillaga i ugnsform på galler Stek köttet i några minuter i en het stekpanna. Tillsätt vätska. Sätt in i ugnen.
6 Rostbiff, rare (långsam tillagning)		 2; bakplåt
7 Rostbiff, medium (långsam tillagning)	1 - 1.5kg; 4–5 cm tjocka bitar	Använd dina favoritkryddor eller bara salt och färsk malen peppar. Stek köttet i några minuter i en het stekpanna. Sätt in i ugnen.
8 Rostbiff, välstekt (långsam tillagning)		
9 Filé, rare (långsam tillagning)		 2; bakplåt
10 Filé, medium (långsam tillagning)	0,5–1,5kg; 5–6 cm tjocka bitar	Använd dina favoritkryddor eller bara salt och färsk malen peppar. Stek köttet i några minuter i en het stekpanna. Sätt in i ugnen.
11 Filé, genomstekt (långsam tillagning)		
12 Kalvstek (t.ex. bog)	0.8 - 1.5kg; 4 cm tjocka bitar	 2; tillaga i ugnsform på galler Använd dina favoritkryddor. Tillsätt vätska. Övertäckt stek.
13 Fläskstek, hals eller bog	1.5 - 2kg	 2; tillaga i ugnsform på galler Vänd köttet efter halva tillagningstiden.
14 Pulled pork (långsam tillagning)	1.5 - 2kg	 2; bakplåt Använd dina favoritkryddor. Vänd köttet efter halva tillagningstiden för att få en jämn bryning.
15 Karré, färsk	1 - 1.5kg; 5–6 cm tjocka bitar	 2; tillaga i ugnsform på galler Använd dina favoritkryddor.
16 Revbensspjäll	2 - 3kg; använd råa, 2–3 cm tunna revbensspjäll	 3 långpanna Tillsätt vätska så att botten täcks i stekfatet. Vänd köttet efter halva tillagningstiden.
17 Lammfiol med ben	1.5 - 2kg; 7–9 cm tjocka bitar	 2; tillaga i ugnsform på galler Tillsätt vätska. Vänd köttet efter halva tillagningstiden.
18 Hel kyckling	1 - 1.5kg; färsk	 2; لسان 200 ml; gryta på bakplåt Använd dina favoritkryddor. Vänd köttet efter halva tillagningstiden för att få en jämn bryning.

	Maträtt	Vikt	Ugnsnivå / tillbehör
19	Halv kyckling	0.5 - 0.8kg	3; bakplåt Använd dina favoritkryddor.
20	Kycklingbröst	180 - 200g per styck	2; stekgryta på galler Använd dina favoritkryddor. Stek köttet i några minuter i en het stekpanna.
21	Kycklinglår, färska	-	3; bakplåt Om du har marinerat kycklingbenen, välj en lägre temperatur och längre tillagningstid.
22	Hel anka	2 - 3kg	2; tillaga i ugnsform på galler Använd dina favoritkryddor. Lägg köttet i ugnsformen. Vänd köttet efter halva tillagningstiden.
23	Hel gås	4 - 5kg	2; långpanna Använd dina favoritkryddor. Lägg köttet på en djup bakplåt. Vänd gåsen efter halva tillagningstiden.
24	Köttfärslimpa	1kg	2; galler Använd dina favoritkryddor.
25	Hel fisk grillad	0.5 - 1kg per fisk	2; bakplåt Fyll fisken med smör och använd dina favoritkryddor och örter.
26	Fiskfilé	-	3; ugnsrätter på galler Använd dina favoritkryddor.
27	Cheesecake	-	2; 28 cm springform på galler
28	Äppelkaka	-	2; 100–150 ml; bakplåt
29	Äppeltarte	-	2; pajform på galler
30	Äppelpaj	-	2; 100–150 ml; 22 cm pajform på galler
31	Brownies	2kg av deg	3; långpanna
32	Chokladmuffins	-	2; 100–150 ml; muffinsbricka på galler
33	Limpkaka	-	2; brödform på galler
34	Bakad potatis	1kg	2; bakplåt Lägg hela potatisar med skal på bakplåten.
35	Klyftor	1kg	3 bakplåt täckt med bakplåtspapper Använd dina favoritkryddor. Skär potatisen i bitar.
36	Grillade grönsaker	1 - 1.5kg	3 bakplåt täckt med bakplåtspapper Använd dina favoritkryddor. Skär grönsakerna i bitar.

	Maträtt	Vikt	Ugnsnivå / tillbehör
37	Croquettes, frysta	0.5kg	3; bakplåt
38	Pommes frites, frysta	0.75kg	3; bakplåt
39	Kött/vegetarisk lasagne med torra lasagneplattor	1 - 1.5kg	2; stekgryta på galler
40	Potatisgratäng (rå potatis)	1 - 1.5kg	1; stekgryta på galler Vänd rätten efter halva tillagningstiden.
41	Färsk pizza, tunn	-	2; 100 ml; bakplåt täckt med bakplåtspapper
42	Färsk pizza, tjock	-	2 bakplåt täckt med bakplåtspapper
43	Quiche	-	2; bakform på galler
44	Baguette/ciabatta/ljust bröd	0.8kg	2; 150 ml; bakplåt täckt med bakplåtspapper Mer tid behövs för ljust bröd.
45	Blandkorn/rågbröd/mörkt blandkornsbröd i form	1kg	2; 150 ml; bakplåt täckt med bakplåtspapper / galler

7. KLOCKFUNKTIONER

7.1 Klockfunktioner

Klockfunktion	Program
 Signalur	När den inställda tiden har gått ges en ljudsignal.
 Tillagningstid	När den inställda tiden har gått ges en ljudsignal och tillagningsfunktionen stoppas.
 Tidsfördröjning	För att fördröja tillagningens start- och/eller sluttid.
 Uptimer	Maximalt är 23 tim 59 min. Denna funktion påverkar inte ugnens funktioner i övrigt. Slå på och stäng av Uptimer genom att välja: Meny, Inställningar.

7.2 Så här ställer du in: Klockfunktioner

Så här ställer du in: Klockslag		
Steg 1	Steg 2	Steg 3

Så här ställer du in: Klockslag



Ändra tidpunkt genom att öppna menyn och välja Inställningar och Tid.

Ställ tiden


Tryck på: OK.

Så här ställer du in: Signalur

Steg 1



Tryck på: .

Displayen visar:
0:00


Steg 2



Ställ in Signalur

Steg 3



Tryck på: OK.

 Timern startar nedräkningen omedelbart.

Så här ställer du in: Tillagningstid


Steg 1




Välj en tillagningsfunktion och ställ in temperaturen.

Steg 2



Tryck upprepade gånger på: .

Displayen visar:
0:00

STOP

Steg 3



Ställ in tillagningstiden.

Steg 4



Tryck på: OK.

 Timern startar nedräkningen omedelbart.

Så här ställer du in: Tidsfördröjning


Steg 1



Välj tillagningsfunktion.

Steg 2



Tryck upprepade gånger på: .

Displayen visar: tidpunkt

START

Steg 3



Ställ in starttiden.

Steg 4



Tryck på: OK.

Displayen visar: --:--
 STOPP

Steg 5



Ställ in sluttiden.

Steg 6



Tryck på: OK.

 Timern börjar nedräkningen vid inställd starttid.

8. ANVÄNDNING AV TILLBEHÖR

⚠ VARNING!

Se Säkerhetsavsnitten.

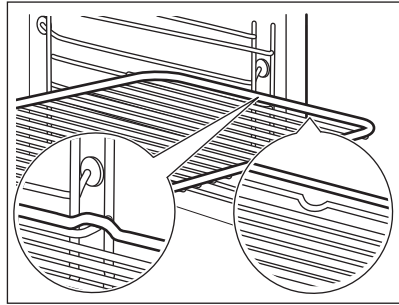
tips säkra. Den höga kanten runt hyllan hindrar att kokkärl glider av.

8.1 Sätta in tillbehör

Liten inbuktning upptill ökar säkerheten. Fördjupningarna är för också enheterna

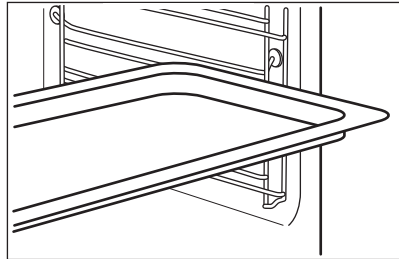
Galler:

Skjut in gallret mellan ugnstegens ledskenor.



Bakplåt / Djup form:

Skjut in långpannan mellan ugnstegarnas ledskenor.



8.2 Matlagningstermometer

Matlagningstermometer- mäter temperaturen inuti maten.

Två temperaturer ska ställas in:



Ugnstemperaturen.



Tillagningstemperaturen.

För bästa resultat:

Ingredienserna ska hålla rumstemperatur.

Den är inte lämplig för flytande rätter.

Under tillagning ska den vara inuti maten.

8.3 Så här använder du: Matlagningstermometer

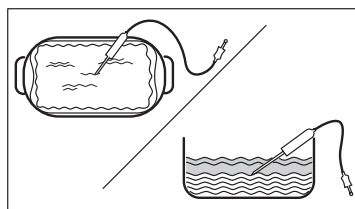
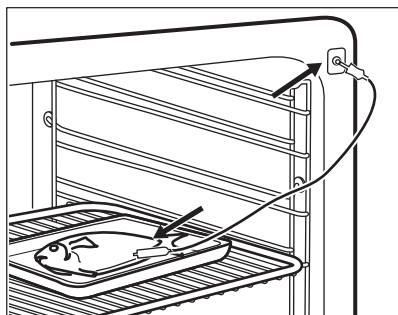
-
- Steg 1** Slå på ugnen.
-
- Steg 2** Ställ in en tillagningsfunktion och, vid behov, ugnstemperatur.
-
- Steg 3** Sätt in: Matlagningstermometer.
-


Kött, fågel och fisk

Sätt in spetsen på Matlagningstermometer i mitten av köttet eller fisken eller i den tjockaste delen. Se till att minst 3/4 av Matlagningstermometer är inuti det du tillagar.

Gryta

Sätt in spetsen på Matlagningstermometer exakt i mitten av grytan. Matlagningstermometer ska sitta stabilt på samma ställe under tillagningen. Använd en fast ingrediens för det. Använd kanten på den ugnsfasta formen som stöd för silikonhandtaget. Matlagningstermometer. Spetsen på Matlagningstermometer får inte vidröra den ugnsfasta formens botten.



-
- Steg 4** Kontakt Matlagningstermometer i uttaget framtill i ugnen. På displayen visas aktuell temperatur för: Matlagningstermometer.
-
- Steg 5**  - tryck för att ställa in tillagningstemperaturen.
-
- Steg 6** OK - tryck för att bekräfta.
En ljudsignal avges när maten når den inställda temperaturen. Du kan välja att stoppa eller fortsätta tillagningen för maten ska bli tillräckligt tillagad.
-
- Steg 7** Dra ut Matlagningstermometer kontakt ur uttaget och ta ut maten ur ugnen.

 **VARNING!**

Det finns risk för brännskador när Matlagningstermometer blir varm. Var försiktig när du drar ut den från kontakten och från maten.

9. TILLVALSFUNKTIONER

9.1 Knapplås

Funktionen förhindrar att ugnsfunktionen ändras oavsiktligt.

Sätt på den när ugnen är igång – den angivna matlagningen fortsätter, kontrollpanelen är låst.
Slå på den när ugnen är avstängd – den kan inte slås på, kontrollpanelen är låst.



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

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

3 x – blinkar när låset slås på.

9.2 Automatisk avstängning

Av säkerhetsskäl stängs ugnen av efter en tid om en uppvärmningsfunktion är aktiv och inga inställningar ändras.



30 - 115



12.5

120 - 195

8.5

200 - 245

5.5



250 - maximalt



3

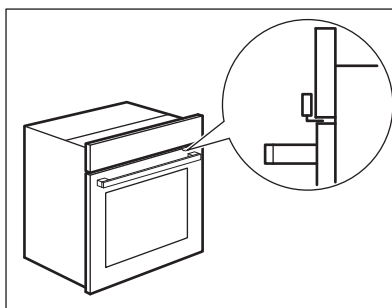
Automatisk avstängning fungerar inte med funktionerna: Belysning, Matlagningstermometer, Tidsfördröjning.

9.3 Kylfläkt

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

9.4 Mekaniskt lucklås

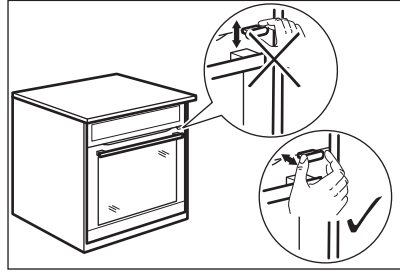
Luckan är olåst vid leverans.





FÖRSIKTIGHET!

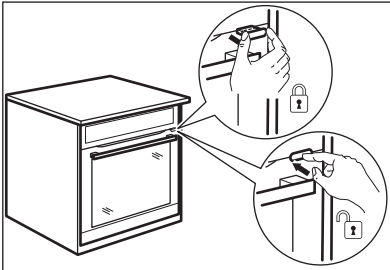
Flytta inte luckläset vertikalt.
Tryck inte på luckläset när du stänger ugnsluckan.



9.5 Så här använder du: Mekaniskt lucklås

Steg 1 Lås luckan genom att dra luckläset framåt tills det låses på plats.

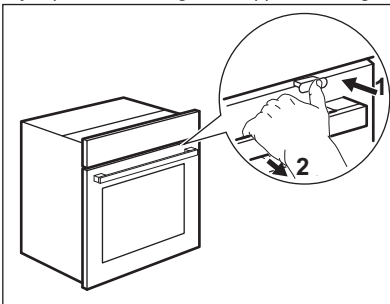
Steg 2 Lås upp luckan genom att trycka tillbaka luckläset i panelen.



Öppna den låsta luckan

Du kan öppna luckan när luckläset är låst.

Steg 1 Tryck på luckläset något och öppna luckan genom att dra i den med handtaget.



När du stänger luckan, se till att luckläset är låst.

10. RÅD OCH TIPS

10.1 Tillagningsrekommendationer






Temperatur och tillagningstid i tabellerna är endast riktvärden. Hur de ska väljas beror på recept och ingrediensernas kvalitet och mängd. Ugnen kan baka eller steka annorlunda än din gamla ugn. Tabellerna nedan visar rekommenderade inställningar för temperatur, tillagningstid och hyllposition för specifika typer av mat. Om du inte kan hitta inställningarna för ett visst recept kanske du kan använda inställningarna för ett liknande recept.

10.2 Bakning med fukt

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

Använd den tredje hyllnivån.

	 (°C)	 (min.)
Pastagrätäng	200 - 220	45 - 55
Potatisgrätäng	180 - 200	70 - 85
Moussaka	170 - 190	70 - 95
Lasagne	180 - 200	75 - 90
Cannelloni	180 - 200	70 - 85
Brödpudding	190 - 200	55 - 70
Risgrynspudding	170 - 190	45 - 60
Äppelkaka på sockerkakssmet (rund kakform)	160 - 170	70 - 80
Franskbröd	190 - 200	55 - 70

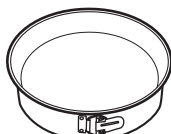
10.3 Bakning med fukt - rekommenderade tillbehör

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



Pizzaform

Mörk, icke reflekterande
28 cm diameter



Ugnsform

Mörk, icke reflekterande
26 cm diameter



Portionsformar

Keramik
8 cm diameter, 5
cm hög



Tårtbottenform






Mörk, icke reflekterande
28 cm diameter

10.4 Tillagningstabeller för testinstitut

Information för testinstitut





Tester enligt: EN 60350, IEC 60350.

Bakning på en nivå – bakning i formar






		 °C	 min	
Sockerkaka utan fett	Varmluft	160	45 - 60	2
Sockerkaka utan fett	Över-/undervärme	160	45 - 60	2
Äppelpaj, 2 st 20 cm formar	Varmluft	160	55 - 65	2
Äppelpaj, 2 st 20 cm formar	Över-/undervärme	180	55 - 65	1
Mördegskakor	Varmluft	140	25 - 35	2
Mördegskakor	Över-/undervärme	140	25 - 35	2

Bakning på en nivå – kakor

Använd den tredje hyllpositionen.

		 °C	 min
Småkakor, 20 st/plåt, förvärm den tomma ugnen	Varmluft	150	20 - 30
Småkakor, 20 st/plåt, förvärm den tomma ugnen	Över-/undervärme	170	20 - 30





Bakning på flera nivåer – kakor

		 °C	 min	
Mördegskakor	Varmluft	140	25 - 45	2 / 4
Småkakor, 20 st/plåt, förvärm den tomma ugnen	Varmluft	150	25 - 35	1 / 4
Sockerkaka utan fett	Varmluft	160	45 - 55	2 / 4
Äppelpaj, 1 burk per galler (Ø 20 cm)	Varmluft	160	55 - 65	2 / 4

GRILL

Förvärm den tomma ugnen i 5 minuter.

Grillning med maximal temperaturinställning.

		 min	
Rostat bröd	Grill	1 - 2	5
Nötstek, vänd efter halva tiden	Grill	24 - 30	4

11. SKÖTSEL OCH RENGÖRING

VARNING!

Se Säkerhetsavsnitten.

11.1 Rengöring



Rengöringsmedel

Rengör ugnens framsida med en mikrofiberduk med varmt vatten och ett mildt rengöringsmedel.

Använd en rengöringslösning för att rengöra metalldelar.

Rengör fläckar med ett mildt diskmedel.



För användning varje dag

Rengör ugnsutrymmet efter varje användningstillfälle. Fettansamling eller andra matrester kan leda till brand.

Låt inte maten stå i ugnen längre än 20 minuter. Torka ugnsutrymmet med enbart en mikrofiberduk efter varje användning.



Tillbehör

Rengör alla tillbehör efter varje användningstillfälle och låt dem torka. Använd enbart en mikrofiberduk med varmt vatten och ett mildt rengöringsmedel. Diska inte tillbehören i diskmaskin.

Använd inte rengöringsmedel med slip-effekt eller vassa föremål när du rengör SuperClean-tillbehören.

11.2 Hur man rengör: Fördjupning i ugnsutrymmet

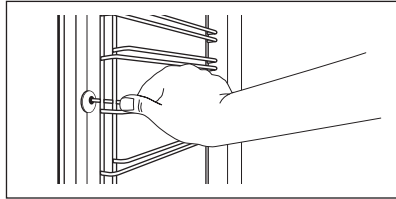
Rengör nedsänkningen i ugnsutrymmet från kalkavlagringar efter tillagning med ånga.

Steg 1	Steg 2	Steg 3
Häll 250 ml vitvinsvinäger i ugnsutrymmets nedsänkning. Använd högst 6 % vinäger utan tillsatser.	Låt vinägern lösa upp kalkavlagringarna i omgivningstemperatur under 30 minuter.	Rengör nedsänkningen med varmt vatten och en mjuk trasa.
För funktionen: SteamBake rengör ugnen efter 5–10 användningar.		

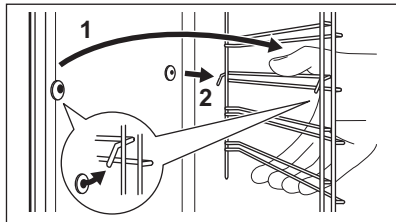
11.3 Hur man tar bort: Ugnstegar

Ta bort ugnstegarna vid rengöring av ugnen.

- Steg 1** Stäng av ugnen och vänta tills den har svalnat.
- Steg 2** Dra först ut stegarnas främre del från sidoväggen.



- Steg 3** Dra den bakre änden av ugnstegen bort från sidoväggen och ta bort den.
- Steg 4** Sätt tillbaka ugnstegar i omvänd ordning.



11.4 Så här använder du: Pyrolytisk rengöring

Rengör ugnen med Pyrolytisk rengöring.

⚠ VARNING!

Det finns risk för brännskador.

⚠ FÖRSIKTIGHET!

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

Före Pyrolytisk rengöring:

Stäng av ugnen och vänta tills den har svalnat.

Ta ut alla tillbehör och borttagbara stöd.

Rengör ugnsbotten och innerglaset på luckan med varmt vatten, mjuk trasa och mildt rengöringsmedel.

Pyrolytisk rengöring

Steg 1

Öppna meny: Rengöring $\frac{m}{l}$.

Funktion	Koktid
C1 - Lätt rengöring	1 h
C2 - Normal rengöring	1 h 30 min
C3 - Grundlig rengöring	3 h

Steg 2

OK - tryck för att välja rengöringsprogrammet.

Steg 3

OK - tryck för att starta rengöringen.

Pyrolytisk rengöring

Steg 4 Efter rengöring, vrid på vredet för värmefunktioner till avstängt läge.

ⓘ När rengöringen startar låses ugnsluckan och lampan släcks. Tills luckan låses upp visar displayen: .

När rengöringen är klar:


Stäng av ugnen och vänta tills den har svalnat.

Torka ur ugnen invändigt med en mjuk trasa.

Ta bort rester från ugnens botten.

11.5 Påminnelse om rengöring

Ugnen påminner dig om när den ska rengöras med pyrolytisk rengöring.

 blinkar på displayen i 5 sekunder efter varje tillagning.

För att stänga av påminnelsen, ange Meny och välj Inställningar, Påminnelse om rengöring.

11.6 Hur man tar bort och installerar: Luckan

Man kan ta loss och rengöra luckan och de inre glasrutorna. Antalet glaspaneler skiljer sig åt för olika modeller.

WARNING!

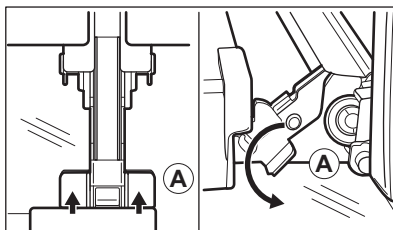
Luckan är tung.

FÖRSIKTIGHET!

Hantera glaset varsamt, särskilt runt den främre panelens kanter. Glaset kan gå sönder.

Steg 1 Öppna luckan helt.

Steg 2 Lyft och tryck in klämspärren (A) på de två gångjärnen till luckan.



Steg 3 Stäng ugnsluckan till den första öppna positionen (ungefär 70° vinkel). Håll i luckan på båda sidorna och dra den ut från ugnen i en uppåtående vinkel. Lägg ner luckan med utsidan neråt på en mjuk handduk på ett stabilt underlag.

Steg 4	Ta tag i lucklisten (B) på båda sidorna av luckans övre kant och tryck inåt för att frigöra klämlåset.	
Steg 5	Dra lucklisten framåt för att ta bort den.	
Steg 6	Håll glaset i överkanten ett i taget och dra dem uppåt och ut ur skenan.	
Steg 7	Rengör glaset med vatten och tvål. Torka luckglaset noga. Diska inte glasskivorna i diskmaskin.	
Steg 8	Efter rengöring, utför stegen ovan i omvänd ordning.	
Steg 9	Sätt in det mindre ugnsglaset först, därefter det större och sist luckan. Se till att glaset är korrekt och ordentligt införda, annars kan luckans yta bli överhettad.	

11.7 Byte av: Lampa

VARNING!

Risk för elektrisk stöt!
Lampan kan vara het.

Innan du byter lampan:

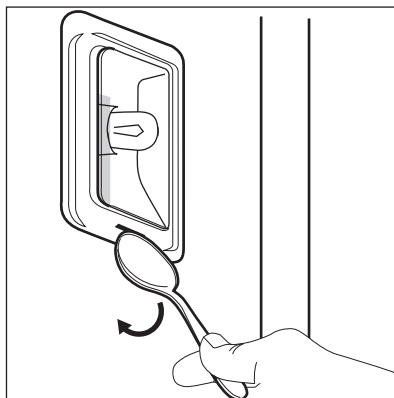
Steg 1	Steg 2	Steg 3
Stäng av ugnen. Vänta tills ugnen är kall.	Koppla bort ugnen från eluttaget.	Lägg en trasa i botten av ugnsutrymmet.

Övre lampa

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

Sidolampa

Steg 1	Avlägsna det vänstra hyllstödet för att komma åt lampan.
Steg 2	Använd ett smalt, trubbigt föremål (t.ex. en tesked) för att ta bort glasskyddet.
Steg 3	Rengör glasskyddet.
Steg 4	Byt ut lampan mot en passande som är värmetålig upp till 300 °C.
Steg 5	Sätt tillbaka glasskyddet.
Steg 6	Montera det vänstra hyllstödet.



12. FELSÖKNING

VARNING!

Se Säkerhetsavsnitten.

12.1 Vad gör jag om ...

Om något saknas i denna tabell, kontakta ett auktoriserat servicecenter.



Ugnen slås inte på eller värms inte upp

Problem	Kontrollera att...
Det går inte att starta eller använda produkten.	Produkten är korrekt ansluten till eluttaget.
Produkten värms inte upp.	Den automatiska avstängningen är avaktiverad.
Produkten värms inte upp.	Produktens lucka är stängd.
Produkten värms inte upp.	Säkringen har inte löst ut.
Produkten värms inte upp.	Låset är avstängt.



Komponenter

Problem	Kontrollera att...
Belysningen är släckt.	Bakning med fukt - är påslagen.
Belysningen fungerar inte.	Glödlampan är trasig.



Komponenter

Funktionen Matlagningstermometer fungerar inte.

Kontakten till Matlagningstermometer är ordentligt isatt i uttaget.



Felkoder

Displayen visar ...

Kontrollera att...

Err C2

Matlagningstermometer kontakten har tagits bort från uttaget.

Err C3

Ugnsluckan är stängd och ugnslåset är inte trasigt.

Err F102

Produktens lucka är stängd.

Err F102

Ugnslåset är inte trasigt.

00:00

Ett strömavbrott har inträffat. Ställ in klockan.

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



Rengöring

Problem

Kontrollera att...

Vattnet rinner ut ur bottenfördjupningen.

Det är för mycket vatten i bottenfördjupningen.

12.2 Servicedata

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

Nödvändig information som servicecentret behöver finns på graderingsskylten. Typskylten sitter på ugnsutrymmets främre ram. Avlägsna inte typskylten från ugnsutrymmet.

Vi rekommenderar att du antecknar uppgifterna här:

Modell (MOD.)

.....

Produktnummer (PNC)

.....

Serienummer (S.N.)

.....

13. ENERGIEFFEKTIVITET

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

Leverantörens namn

Electrolux

Modellidentifiering	COP826V1 944032064 COP826X1 944032063 OOP825NZ1 944032069	
Energieffektivitetsindex	81.2	
Energieffektivitetsklass	A+	
Energiförbrukning med standardbelastning, konventionellt läge	1.09kWh/cykel	
Energiförbrukning med standardbelastning, varmluftsläge	0.69kWh/cykel	
Antal kaviteter	1	
Värmekälla	Elektricitet	
Volym	71l	
Typ av ugn	Inbyggd ugn	
Massa	COP826V1	35.5kg
	COP826X1	35.5kg
	OOP825NZ1	35.5kg

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

13.2 Energibesparing



Denna produkt har funktioner som låter dig spara energi under vanlig matlagning.

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

Använd kokkärl i metall för högre energieffektivitet.

Om möjligt, undvik att förvärma ugnen före tillagning.

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

Tillagning med varmluft

Om möjligt, använd varmluftsfunktionen för att spara energi.

Restvärme

Fläkten och belysningen fortsätter att vara påslagna. När du stänger av ugnen visas restvärme på displayen. Du kan använda den värmen för varmhållning.

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

Använd restvärmen för att värma annan mat.

Varmhållning

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

Laga mat med släckt belysning

Släck belysningen under tillagning. Tänd den endast när du behöver den.

Bakning med fukt

Denna funktion används för att spara energi under tillagningen.

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

14. MENYSTRUKTUR

14.1 Meny

Steg 1	Steg 2	Steg 3	Steg 4	Steg 5
				
 - välj för att öppna Meny.	Välj alternativet i Meny strukturen och tryck på OK .	Välj inställningen.	OK – tryck för att bekräfta inställningen.	Justera värdet och tryck på OK .

Vrid på vredet för tillagningsfunktioner till Meny.

Meny-struktur

Assisterad matlagning 


Rengöring 


Inställningar 

Inställningar

01	Klockslag	Ändra	02	Ljusstyrka i display	1 - 5
03	Knappljud	1 - Pip 2 - Klick 3 - Ljud av	04	Ljudvolym knappar	1 - 4
05	Matlagningstermometer Åtgärd	1 - Larm och stopp 2 - Larm	06	Upptimer	På/Av
07	Belysning	På/Av	08	Snabbuppvärmning	På/Av
09	Påminnelse om rengöring	På/Av	10	Demoläge	Aktiveringskod: 2468
11	Programversion	Kontrollera	12	Återställ alla inställningar	Ja/Nej

15. MILJÖSKYDD

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

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

electrolux.com

867371042-B-122023



CE