

COP800X

COP803X

OOP801NX

DA	Brugsanvisning Ovn	2
EN	User Manual Oven	29
FI	Käyttöohje Uuni	56
IS	Notendaleiðbeiningar Ofn	84
NO	Bruksanvisning Ovn	112
SV	Bruksanvisning Inbyggnadsugn	139

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. INSTALLATION.....	7
4. PRODUKTBESKRIVELSE.....	8
5. BETJENINGSPANEL.....	9
6. FØR BRUG FØRSTE GANG.....	9
7. DAGLIG BRUG.....	10
8. URFUNKTIONER.....	14
9. BRUG AF TILBEHØRET.....	15
10. EKSTRAFUNKTIONER.....	16
11. RÅD OG TIPS.....	18
12. VEDLIGEHOLDELSE OG RENGØRING.....	21
13. FEJLFINDING.....	25
14. ENERGIEFFEKTIV.....	27
15. MENUSTRUKTUR.....	28
16. MILJØHENSYN.....	28

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.
- Træk først ovnribberne og derefter den bageste ende væk fra sidevæggene for at fjerne ovnribberne. Montér ovnribberne i modsat rækkefølge.
- Brug ikke damprenser 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.

Kabinettets minimumshøjde (kabinets minimumshøjde under bordpladen)	590 (600) mm
Kabinet, bredde	560 mm
Kabinet, dybde	550 (550) mm
Højde foran på apparatet	598 mm
Højde bagest på apparatet	579 mm
Bredde foran på apparatet	594 mm
Bredde bagest på apparatet	558 mm
Apparatets dybde	561 mm
Apparatets indbygningsdybde	540 mm
Dybde med åben dør	1007 mm
Ventilationsåbning minimumsstørrelse. Åbning placeret på bundens bageste side	560x20 mm

Længden på ledninger til strømforsyning. Ledning placeret i højre hjørne af bagsiden	1100 mm
--	---------

Monteringsskruer	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 nettilslutningens 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.

Tilgængelige tilslutningskabler til installation eller udskiftning for Europa:

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

Se den samlede effekt på typeskiltet for denne del af kablet. Du kan også se i tabellen:

Samlet effekt (W)	Kablets tværsnit (mm ²)
maksimum 1380	3x0.75
maksimum 2300	3x1
maksimum 3680	3x1.5

Jordledningen (grønt/gult kabel) skal være 2 cm længere end den brun fase og de blå neutrale kabler.

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 fræsætningsplads.
- 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 fade 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 forbrugere 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.

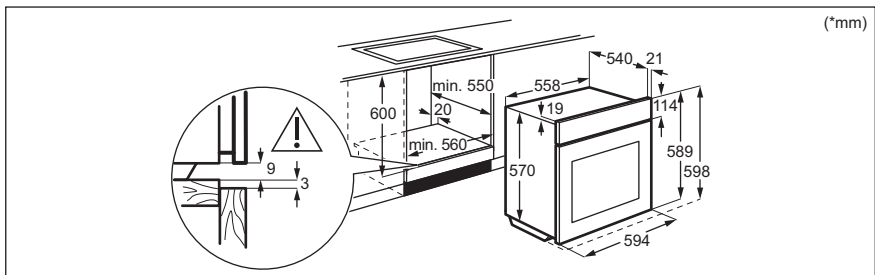
- Kontakt din genbrugsplads ang. oplysninger om, hvordan produktet bortskaffes korrekt.
- Tag stikket ud af kontakten.
- Klip netledningen af tæt ved apparatet og bortskaf den.
- Fjern lågelåsen for at forhindre, at børn eller kæledyr bliver fanget i apparatet.

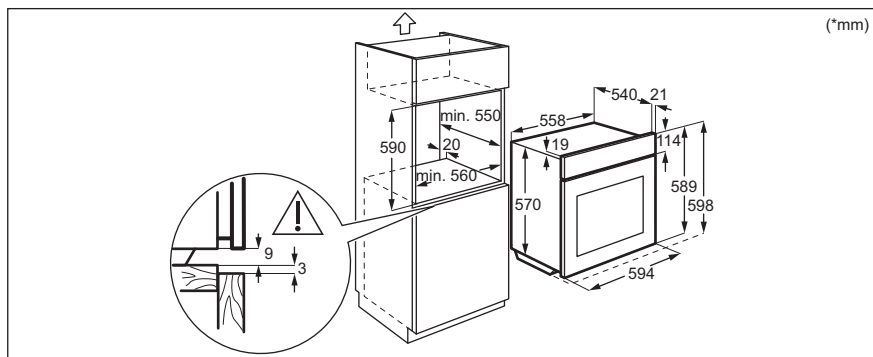
3. INSTALLATION

⚠ ADVARSEL!

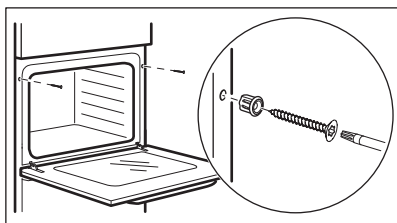
Se kapitlerne om sikkerhed.

3.1 Indbygning



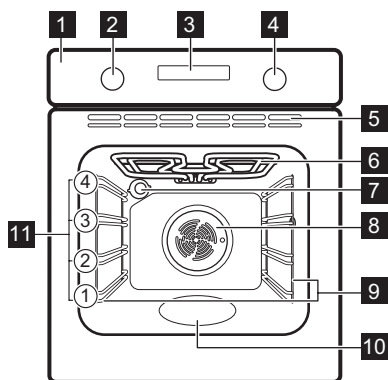


3.2 Fastgørelse af ovnen til skab



4. PRODUKTBESKRIVELSE

4.1 Generelt overblik



- 1** Betjeningspanel
- 2** Knap til ovnfunktioner
- 3** Display
- 4** Kontrolknap (temperatur)
- 5** Luftkanal til køleblæseren
- 6** Varmelegeme
- 7** Ovn-pære
- 8** Blæser
- 9** Ovnribbe, udtagelig
- 10** Prægning i ovnrums
- 11** Ovn-riller

4.2 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.

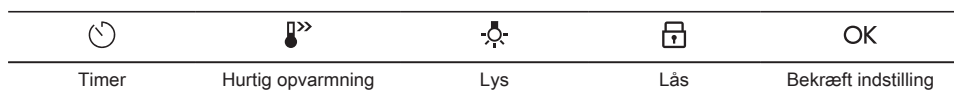
5. BETJENINGSPANEL

5.1 Forsænkbare knapper

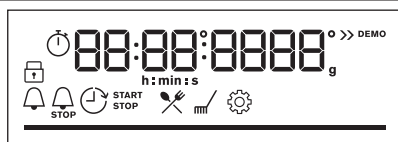
Tryk på funktionsvælgeren for at bruge apparatet. Funktionsvælgeren kommer ud.

5.2 Oversigt over betjeningspanel

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



5.3 Display



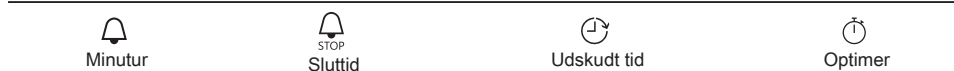
Display med vigtige funktioner.

Displaylamper

Grundlæggende indikatorer



Timerlamper



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

6. FØR BRUG FØRSTE GANG

ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

6.1 Indledende rengøring

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




00:00


Indstil tid. Tryk på: OK

6.2 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.

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

7. DAGLIG BRUG

ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

7.1 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.

7.2 Ovnfunktioner










Ovnfunktion

Applikation



Varmluft

Bagning på op til to ovnriller samtidig og til tørring af fødevarer. Indstil temperaturen 20 - 40 °C lavere end ved Over-/undervarme.

Ovnfunktion	Applikation
 Over-/undervarme	Til bagning og stegning af mad på én ovnrille.
 Frosne madvarer	Til tilberedning af sprøde færdigretter (f.eks. pommes frites, kartoffelbåde eller forårsruller).
 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.
 Optøning	Til optøning af mad (grøntsager og frugt). Optøningstiden afhænger af mængde og omfang af de de frosne madvarer.
 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.

7.3 Bemærkninger til: Fugtig varmluft

Denne funktion blev anvendt til at overholde kravene i energieffektivitetsklasse 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 oplysninger om tilberedning, Fugtig varmluft. Se kapitlet "Energieffektivitet", Energibesparelse for generelle anbefalinger til energibesparelse.

7.4 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:		• Vægtautomatik	
Trin 1	Trin 2	Trin 3	Trin 4
			
		P1 - P...	OK
Åbn menuen.	Vælg Hjælp til tilberedning. Tryk på OK.	Vælg retten. Tryk på: OK	Sæt retten i ovnen. Bekræft indstillingen.

7.5 Hjælp til tilberedning

Forklaring



Vægtautomatik tilgængelig.








Forvarm apparatet, før du begynder tilberedningen.




















Forklaring



Ribbe.





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

Ret	Vægt	Ribbe/Tilbehør
1 Filet, rød (lavtemperaturstegning)		
2 Filet, medium (lavtemperaturstegning)	0.5 - 1.5kg; 5-6 cm tykke stykker	 2; stegefad på grillrist Brug dine yndlingskrydderier eller blot salt og friskkværnet peber. Steg kødet i nogle få minutter på en varm pande. Sæt i apparatet.
3 Filet, færdig (lavtemperaturstegning)		
4 Kalvesteg (f.eks. bov)	0.8 - 1.5kg; 4 cm tykke stykker	 2; stegefad på grillrist Brug dine yndlingskrydderier. Steg kødet i nogle få minutter på en varm pande. Sæt i apparatet.
5 Nakkekam eller kamsteg	1.5 - 2kg	 2; stegefad på grillrist Vend kødet efter halvdelen af tilberedningstiden.
6 Mørbrad, frisk	1 - 1.5kg; 5-6 cm tykke stykker	 2; bageplade Brug dine yndlingskrydderier. Steg kødet i nogle få minutter på en varm pande. Sæt i apparatet.
7 Spareribs	2 - 3kg; brug rå, 2-3 cm tynde spareribs	 2; stegefad på grillrist Tilsæt væske for at dække bunden af retten.




	Ret	Vægt	Ribbe/Tilbehør
8	Hel kylling	1 - 1.5kg; frisk	 2; stegefad på grillrist Brug dine yndlingskrydderier. Vend kyllingen efter halvde- len af tilberedningstiden for at få en ensartet bruning.
9	Kyllingebryst	180 - 200g pr. styk- ke	 2; bageplade Brug dine yndlingskrydderier.
10	Farsbrød	1kg	;  2; bageplade Brug dine yndlingskrydderier.
11	Hel fisk, grillstegt	0.5 - 1kg pr. fisk	;  2; bageplade Fyld fisken med smør, og brug dine yndlingskrydderier og krydderurter.
12	Fiskefilet	-	 2; sammenkogt ret på grillrist Brug dine yndlingskrydderier.
13	Cheesecake	-	 1;  26 cm springform på grillrist
14	Æbletærte	-	 1; tærteform på grillrist
15	Chokolademuffins	-	 3; muffinbakke på bageplade
16	Brødkage	-	 2; brødplade på grillrist
17	Bagte kartofler	1kg	 2; bageplade Læg de hele kartofler med skindet på bagepladen.
18	Kroketter, frosne	0.5kg	 3; bageplade
19	Pommes frites, fros- ne	0.75kg	 3; bageplade
20	Kød/grøntsagslasag- ne med tørre pasta- plader	1 - 1.5kg	 1; sammenkogt ret på grillrist
21	Kartoffelgratin (rå kartofler)	1 - 1.5kg	 1; sammenkogt ret på grillrist
22	Pizza frisk, tynd	-	 1; bageplade beklædt med bagepapir
23	Pizza frisk, tyk	-	 1; bageplade beklædt med bagepapir
24	Quiche	-	 1; bageform på grillrist
25	Flute/ciabatta/hvidt brød	0.8kg	 3; bageplade foret med bagepapir Mere tid til hvidt brød.





8. URFUNKTIONER


8.1 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.

8.2 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	Trin 2	Trin 3
		
Tryk på: 	Indstil Minutur	Tryk: OK .

 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:

Trin 3



Indstil starttiden.

Trin 4



Tryk: OK.

Displayet viser: aktuel tid



START

Displayet viser: --:--



STOP

Trin 5



Indstil sluttiden.

Trin 6



Tryk: OK.

Timeren begynder at tælle ned ved en indstillet starttid.

9. BRUG AF TILBEHØRET

ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

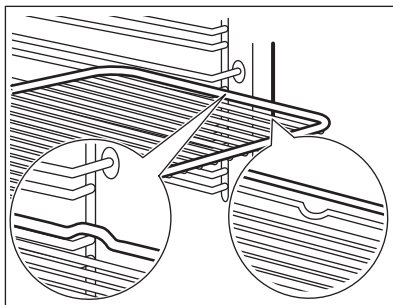
9.1 Isætning af tilbehør

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

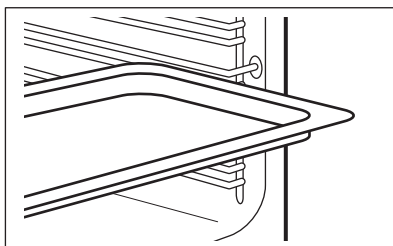
anordninger. Den høje kant rundt om hylden forhindrer kogegrej i at glide af hylden.

Grillrist:

Skub risten mellem ovnrubbens skinner, og sørg for, at fødderne peger nedad.

**Bageplade / Dyb bradepande:**

Skub den dybe bradepande ind mellem ovnrubbens skinner.




10. EKSTRAFUNKTIONER

10.1 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.



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

 - tryk og hold inde for at slukke.

 3 x  - blinker, når låsen er slået til.

10.2 Automatisk slukning

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



30 - 115



12.5



120 - 195



8.5

200 - 245

5.5

250

3

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

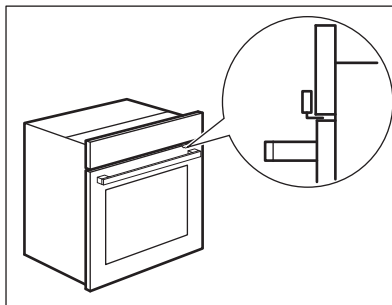
kølige. Hvis du slukker for ovnen, kan køleblæseren fortsætte med at køre, indtil ovnen køler ned.

10.3 Køleblæser

Når ovnen er tændt, tændes køleblæseren automatisk for at holde ovnens overflader

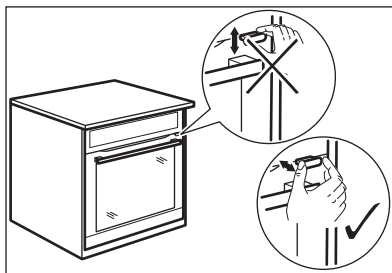
10.4 Mekanisk lågelås

Lågelåsen er ulåst, når du køber ovnen.



⚠ FORSIGTIG!

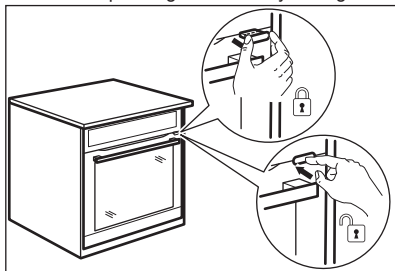
Bevæg ikke lågelåsen vertikalt.
Tryk ikke på lågelåsen, når du lukker ovnlågen.



10.5 Anvendelse: Mekanisk lågelås

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

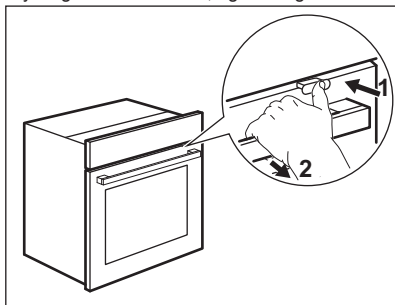
Trin 2 For at låse op for lågen skal du trykke lågelåsen tilbage i panelet.



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.

11. RÅD OG TIPS

11.1 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.

11.2 Fugtig varmluft

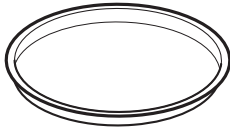
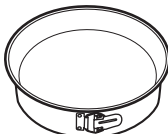


For at få de bedste resultater skal du følge forslagene angivet på nedenstående tabel.

		 (°C)		 (min.)
Søde boller, 12 stk.	bageplade eller bradepande	180	2	35 - 40
Boller, 9 stk.	bageplade eller bradepande	180	2	35 - 40
Pizza, frossen, 0,35 kg	grillrist	220	2	35 - 40
Roulade	bageplade eller bradepande	170	2	30 - 40
Brownie	bageplade eller bradepande	180	2	30 - 40
Soufflè, 6 stk.	keramiske ramekiner på grillrist	200	3	30 - 40

		 (°C)		 (min.)
Sukkerbund til tærte	flanform på grillrist	170	2	20 - 30
Victoriakager	bageform på rist	170	2	35 - 45
Pocheret fisk, 0,3 kg	bageplade eller bradepande	180	3	35 - 45
Hel fisk, 0,2 kg	bageplade eller bradepande	180	3	35 - 45
Fiskefilet, 0,3 kg	pizzaform på rist	180	3	35 - 45
Pocheret kød, 0,25 kg	bageplade eller bradepande	200	3	40 - 50
Shashlik, 0,5 kg	bageplade eller bradepande	200	3	25 - 35
Småkager, 16 stk.	bageplade eller bradepande	180	2	20 - 30
Makroner, 20 stk.	bageplade eller bradepande	180	2	40 - 45
Muffins, 12 stk.	bageplade eller bradepande	170	2	30 - 40
Madtærte, 16 stk.	bageplade eller bradepande	170	2	35 - 45
Småkager af mørdej, 20 stk.	bageplade eller bradepande	150	2	40 - 50
Små tærter, 8 stk.	bageplade eller bradepande	170	2	20 - 30
Grøntsager, pocherede, 0,4 kg	bageplade eller bradepande	180	3	35 - 40
Vegetarisk omelet	pizzaform på rist	200	3	30 - 45
Grøntsager fra Middelhavslandene, 0,7 kg	bageplade eller bradepande	180	4	35 - 40

11.3 Fugtig varmluft - anbefalet tilbehør








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








			
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

11.4 Madlavningstabeller for testinstututter

Information til testinstututter

Test i henhold til IEC 60350-1.

						
				(°C)	(min)	
Små kager i form, 16 stk./plade	Over-/under-varme	Bageplade	3	150	25 - 35	-
Små kager i form, 16 stk./plade	Varmluft	Bageplade	3	150	20 - 30	Forvarm ovnen i 10 min.
Små kager i form, 16 stk./plade	Varmluft	Bageplade	1 og 3	150	20 - 30	-
Æbletærte, 2 forme Ø20 cm	Over-/under-varme	Grillrist	2	170	80 - 100	-
Æbletærte, 2 forme Ø20 cm	Varmluft	Grillrist	2	160	70 - 90	-
Formkage, kageform Ø26 cm	Over-/under-varme	Grillrist	2	160	30 - 40	Forvarm ovnen i 10 min.
Formkage, kageform Ø26 cm	Varmluft	Grillrist	2	160	30 - 40	Forvarm ovnen i 10 min.
Formkage, kageform Ø26 cm	Varmluft	Grillrist	1 og 3	160	25 - 40	Forvarm ovnen i 10 min.
Smørkager	Over-/under-varme	Bageplade	3	150	20 - 30	-
Smørkager	Varmluft	Bageplade	2	150	20 - 30	-
Smørkager	Varmluft	Bageplade	1 og 3	150	15 - 25	-
Toast	Grillstegning	Grillrist	3	maks.	5 - 7	Forvarm ovnen, indtil den indstillede temperatur er nået.

						
				(°C)	(min)	
Burgerbøf, 6 stk., 0,6 kg	Grillstegning	Grillrist og brædepande	3	maks.	15 - 30	Stil grillristen på den tredje rille, og brædepanden på den anden rille i ovnen. Vend madvaren, når halvdelelen af tilberedningstiden er gået. Forvarm ovnen i 10 min.

12. VEDLIGEHOLDELSE OG RENGØRING

ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

12.1 Bemærkninger om rengøring



Rengøringsmidler

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.

Damp kan sætte sig som fugt i ovnen eller på ovnruderne. Lad ovnen være tændt 10 minutter inden tilberedning for at mindske kondenseringen. Opbevar ikke madvarer i ovnen i mere end 20 minutter. Ovnrummet tørres kun med en mikrofiberklud efter hver brug.



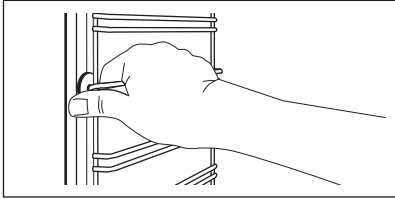
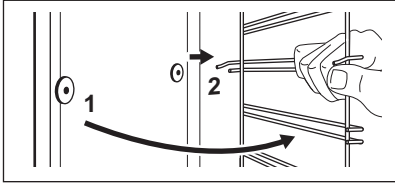
Tilbehør

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.

12.2 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	Monter ovnribberne i modsat rækkefølge.	

12.3 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.

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

Pyrolyserengøring

Trin 1

Åbn menuen: Rengøring $\frac{m}{l}$.

Valgmulighed

Varighed

C1 - Let rengøring

2 t

Trin 2

OK – tryk for at starte rengøringen.

Trin 3

Drej knappen for ovnfunktioner til slukket efter rengøring.

ⓘ Når rengøringen starter, låses ovnens låge, og lampen er slukket. Indtil lågen låses op, viser displayet: . For at stoppe rengøringen, før den er færdig, skal du dreje knappen for ovnfunktionerne til sluk-positionen.

Når rengøringen slutter:

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

Rengør ovnrummet med en blød klud.

Fjern resterne fra bunden af ovnrummet.

12.4 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.

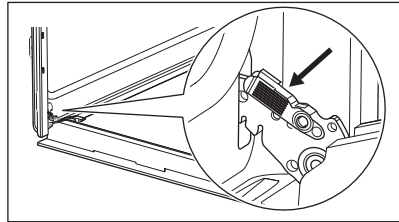
12.5 Fjernelse og installation: Låge

Ovnlågen har fire glaspaneler. Du kan fjerne lågen og de indvendige glaspaneler for at rengøre dem. Læs hele instruktionen "Aftagning og montering af låge", inden du tager ovnglasset ud.

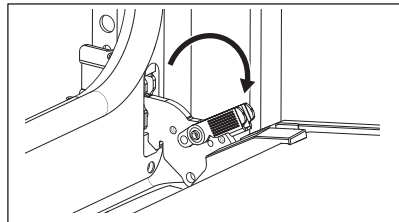
FORSIGTIG!

Brug ikke ovnen uden glaspanelerne.

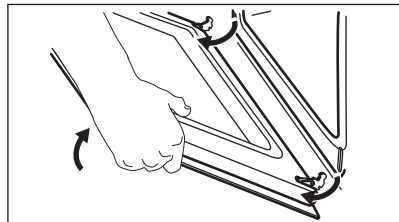
Trin 1 Åbn lågen helt, og hold begge hængsler.



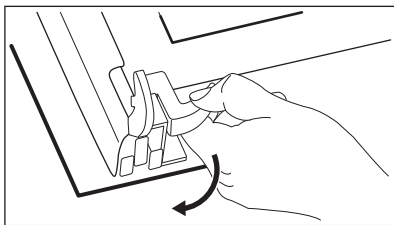
Trin 2 Løft og træk i låsene, indtil de klikker.



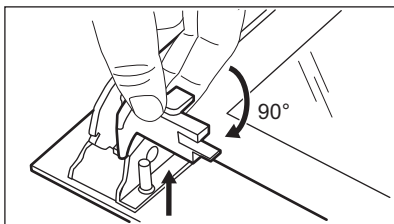
Trin 3 Sæt ovnlågen halvvejs i første åbne position. Løft og træk derefter for at fjerne lågen fra lejet.



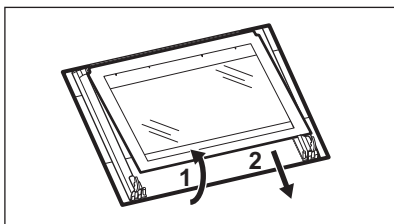
Trin 4 Læg lågen på et fast underlag, med et blødt stykke stof under, og åbn låsesystemet for at fjerne glaspanelerne.



Trin 5 Drej holderne 90°, og tag dem ud af deres leje.



Trin 6 Løft først glaspanelerne forsigtigt, og fjern den et ad gangen. Start med det øverste panel.

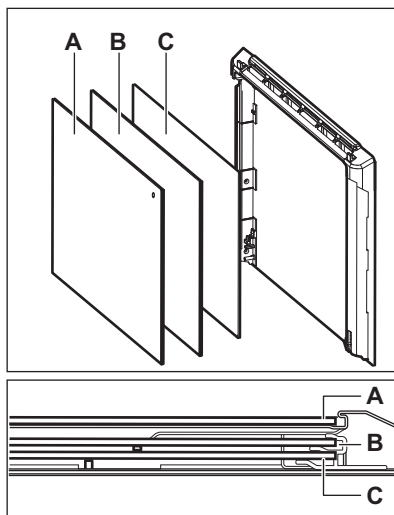


Trin 7 Rengør glaspanelerne med vand og sæbe. Tør glaspanelerne omhyggeligt. Glaspanelerne må ikke komme i opvaskemaskinen.

Trin 8 Montér glaspanelerne og ovnlågen efter rengøring.

Hvis døren er installeret korrekt, vil du høre et klik, når du lukker skydelåsene.

Sørg for at sætte glaspanelerne (A, B og C) på plads i den rigtige rækkefølge. Se efter symbolet / trykket på siden af glaspanelet, da hvert glaspanel ser forskelligt ud for at gøre afmonteringen og monteringen lettere. Når den er korrekt installeret, klikker lågelisten. Sørg for at sætte det midterste glaspanel i de rigtige lejer.



12.6 Udskiftning: Lampe

ADVARSEL!

Risiko for elektrisk stød
Pæren kan være varm.

Før du udskifter pæren:

Trin 1	Trin 2	Trin 3
Sluk for ovnen. Vent, til ovnen er kold.	Tag stikket ud af kontakten.	Læg en klud i bunden af ovnrummet.

Baglampe

Trin 1	Drej glasset, og tag det af.
Trin 2	Rengør glasdækslet.
Trin 3	Udskift pæren med en passende 300 °C varrefast pære.
Trin 4	Montér glasdækslet.

13. FEJLFINDING

ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

13.1 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.

Fejlkode	
Displayet viser...	Kontrollér, om ...
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.

13.2 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.)

14. ENERGIEFFEKTIV

14.1 Produktinformation og produktinformationsark

Leverandørens navn	Electrolux	
Identifikation af model	COP800X 944068408 COP803X 944068407 OOP801NX 944068404	
Energieffektivitetsindeks	81.7	
Energieffektivitetsklasse	A+	
Energiforbrug med en standardmængde, almindelig tilstand	0.94kWh/cyklus	
Energiforbrug med en standardmængde, blæsertvungen tilstand	0.67kWh/cyklus	
Antal ovnrum	1	
Varmekilde	Elektricitet	
Lydstyrke	65l	
Type ovn	Indbygningsovn	
Vægt	COP800X	35.7kg
	COP803X	35.7kg
	OOP801NX	35.8kg

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

14.2 Energibesparelse



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

Sørg for, at ovnens 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.

15. MENUSTRUKTUR

15.1 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	Optimer	Tænd / sluk	06	Lys	Tænd / sluk
07	Hurtig opvarmning	Tænd / sluk	08	Husk rengøring	Tænd / sluk
09	Demo funktion	Aktiveringskode: 2468	10	Softwareversion	Kontroller
11	Nulstil alle indstillinger	Ja/nej			

16. 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.....	29
2. SAFETY INSTRUCTIONS.....	31
3. INSTALLATION.....	34
4. PRODUCT DESCRIPTION.....	35
5. CONTROL PANEL.....	36
6. BEFORE FIRST USE.....	36
7. DAILY USE.....	37
8. CLOCK FUNCTIONS.....	41
9. USING THE ACCESSORIES.....	42
10. ADDITIONAL FUNCTIONS.....	43
11. HINTS AND TIPS.....	45
12. CARE AND CLEANING.....	48
13. TROUBLESHOOTING.....	52
14. ENERGY EFFICIENCY.....	54
15. MENU STRUCTURE.....	55
16. ENVIRONMENTAL CONCERNS.....	55

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.
- 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.

Cabinet minimum height (Cabinet under the worktop minimum height)	590 (600) mm
Cabinet width	560 mm
Cabinet depth	550 (550) mm
Height of the front of the appliance	598 mm
Height of the back of the appliance	579 mm
Width of the front of the appliance	594 mm
Width of the back of the appliance	558 mm
Depth of the appliance	561 mm
Built in depth of the appliance	540 mm
Depth with open door	1007 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	1100 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.

Cable types applicable for installation or replacement for Europe:

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

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

Total power (W)	Section of the cable (mm ²)
maximum 1380	3x0.75
maximum 2300	3x1
maximum 3680	3x1.5

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

2.3 Use

WARNING!

Risk of injury, burns and electric shock or explosion.

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

- Do not let sparks or open flames to come in contact with the appliance when you open the door.
- 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.

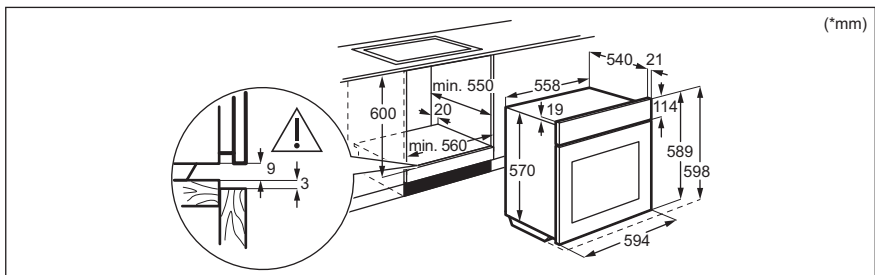
- Contact your municipal authority for information on how to dispose of the appliance.
- Disconnect the appliance from the mains supply.
- Cut off the mains electrical cable close to the appliance and dispose of it.
- Remove the door catch to prevent children or pets from becoming trapped in the appliance.

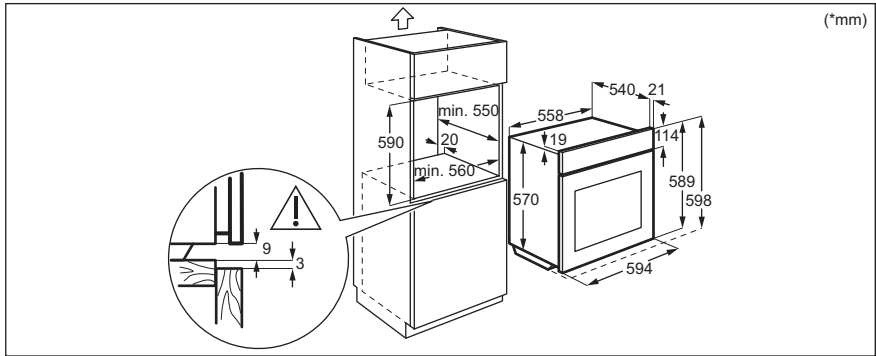
3. INSTALLATION

WARNING!

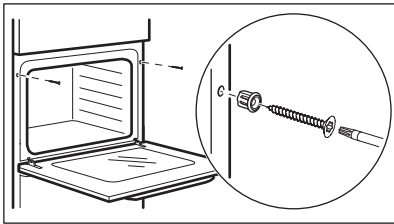
Refer to Safety chapters.

3.1 Building in



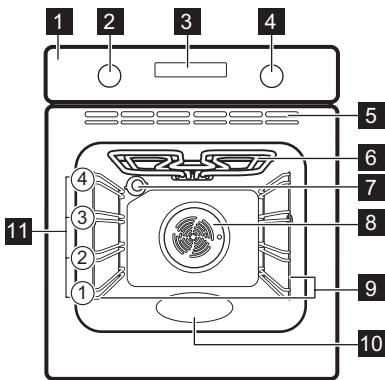


3.2 Securing the oven to the cabinet



4. PRODUCT DESCRIPTION

4.1 General overview



- 1** Control panel
- 2** Knob for the heating functions
- 3** Display
- 4** Control knob (for the temperature)
- 5** Air vents for the cooling fan
- 6** Heating element
- 7** Lamp
- 8** Fan
- 9** Shelf support, removable
- 10** Cavity embossment
- 11** Shelf positions

4.2 Accessories

- **Wire shelf**
For cookware, cake tins, roasts.
- **Baking tray**

- For cakes and biscuits.
- **Grill- / Roasting pan**
To bake and roast or as pan to collect fat.

5. CONTROL PANEL






5.1 Retractable knobs

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

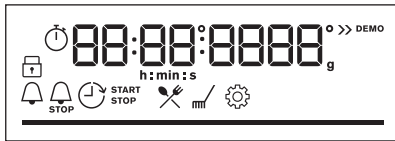
5.2 Control panel overview

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	Lock	Confirm setting

5.3 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.



6. BEFORE FIRST USE

WARNING!

Refer to Safety chapters.

6.1 Initial cleaning

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




00:00


Set the time. Press **OK**.


6.2 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.

7. DAILY USE


WARNING!

Refer to Safety chapters.

7.1 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.

7.2 Heating functions










Heating function

Application



True Fan Cooking

To bake on up to two shelf positions at the same time and to dry food. Set the temperature 20 - 40 °C lower than for Conventional Cooking.

Heating function	Application
 Conventional Cooking	To bake and roast food on one shelf position.
 Frozen Foods	To make convenience food (e.g., french fries, potato wedges or spring rolls) crispy.
 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.
 Defrost	To defrost food (vegetables and fruit). The defrosting time depends on the amount and size of the frozen food.
 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.

7.3 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.

7.4 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:				• Weight Automatic
Step 1	Step 2	Step 3	Step 4	
Enter the menu.	Select Assisted Cooking. Press OK .	Select the dish. Press OK .	Insert the dish to the oven. Confirm setting.	

7.5 Assisted Cooking























Legend	
	Weight Automatic available.
	Preheat the appliance before you start cooking.

Legend

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 Fillet, rare (slow cooking)		2; roasting dish on wire shelf
2 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.
3 Fillet, done (slow cooking)		
4 Veal roast (e.g. shoulder)	0.8 - 1.5 kg; 4 cm thick pieces	2; roasting dish on wire shelf Use your favourite spices. Fry the meat for a few minutes on a hot pan. Insert to the appliance.
5 Pork roast neck or shoulder	1.5 - 2 kg	2; roasting dish on wire shelf Turn the meat after half of the cooking time.
6 Loin, fresh	1 - 1.5 kg; 5 - 6 cm thick pieces	2; baking tray Use your favourite spices. Fry the meat for a few minutes on a hot pan. Insert to the appliance.
7 Spare Ribs	2 - 3 kg; use raw, 2 - 3 cm thin spare ribs	2; roasting dish on wire shelf Add liquid to cover the bottom of a dish.









	Dish	Weight	Shelf level / Accessory
8	Whole chicken	1 - 1.5 kg; fresh	  2; roasting dish on wire shelf Use your favourite spices. Turn the chicken after half of the cooking time to get an even browning.
9	Chicken breast	180 - 200 g per piece	 2; baking tray Use your favourite spices.
10	Meat loaf	1 kg	  2; baking tray Use your favourite spices.
11	Whole fish, grilled	0.5 - 1 kg per fish	  2; baking tray Fill the fish with butter and use your favourite spices and herbs.
12	Fish fillet	-	 2; casserole dish on wire shelf Use your favourite spices.
13	Cheesecake	-	 1;  26 cm springform tin on wire shelf
14	Apple tart	-	 1; pie form on wire shelf
15	Chocolate muffins	-	 3; muffin tray on baking tray
16	Loaf cake	-	 2; loaf pan on wire shelf
17	Baked potatoes	1 kg	 2; baking tray Put the whole potatoes with skin on baking tray.
18	Croquets, frozen	0.5 kg	 3; baking tray
19	Pommes, frozen	0.75 kg	 3; baking tray
20	Meat / vegetable lasagna with dry pasta sheets	1 - 1.5 kg	 1; casserole dish on wire shelf
21	Potato gratin (raw potatoes)	1 - 1.5 kg	 1; casserole dish on wire shelf
22	Pizza fresh, thin	-	 1; baking tray lined with baking paper
23	Pizza fresh, thick	-	 1; baking tray lined with baking paper
24	Quiche	-	 1; baking tin on wire shelf
25	Baguette / Ciabatta / White bread	0.8 kg	 3; baking tray lined with baking paper More time needed for white bread.

8. CLOCK FUNCTIONS








8.1 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.











8.2 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	Step 2	Step 3
		
Press:  .	Set the Minute minder	Press: OK .
 Timer starts counting down immediately.		

How to set: Cooking time

Step 1	Step 2		Step 3	Step 4
		The display shows: 0:00  STOP		
Choose a heating function and set the temperature.	Press repeatedly: 		Set the cooking time.	Press: OK.
 Timer starts counting down immediately.				

How to set: Time Delay

Step 1	Step 2		Step 3	Step 4		Step 5	Step 6
		The display shows: the time of day  START			The display shows: --:--  STOP		
Select the heating function.	Press repeatedly: 	Set the start time.	Set the start time.	Press: OK.		Set the end time.	Press: OK.
 Timer starts counting down at a set start time.							

9. USING THE ACCESSORIES

WARNING!

Refer to Safety chapters.

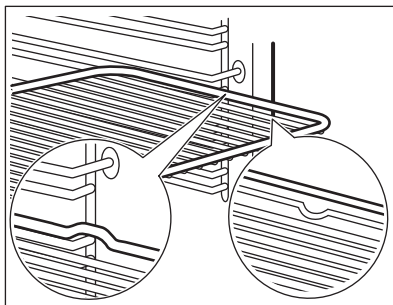
9.1 Inserting accessories

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

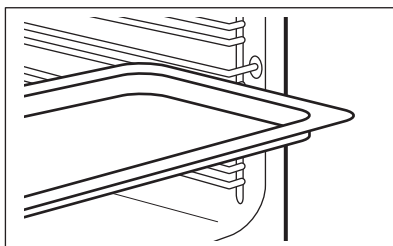
devices. The high rim around the shelf prevents cookware from slipping of the shelf.

Wire shelf:

Push the shelf between the guide bars of the shelf support and make sure that the feet point down.

**Baking tray / Deep pan:**

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



10. ADDITIONAL FUNCTIONS

10.1 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.



- press and hold to turn on the function.
A signal sounds.



- press and hold to turn it off.

 3 x  - flashes when the lock is turned on.

10.2 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)

30 - 115



(h)

12.5



(°C)

120 - 195

200 - 245

250



(h)

8.5

5.5

3

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

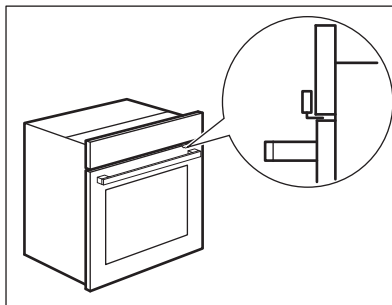
the appliance cool. If you turn off the appliance, the cooling fan can continue to operate until the appliance cools down.

10.3 Cooling fan

When the appliance operates, the cooling fan turns on automatically to keep the surfaces of

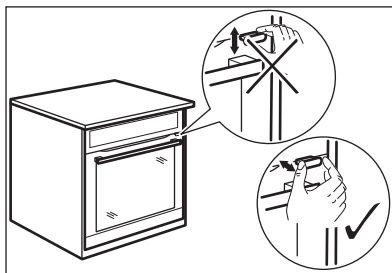
10.4 Mechanical door lock

The door lock is unlocked when you buy the oven.



⚠ CAUTION!

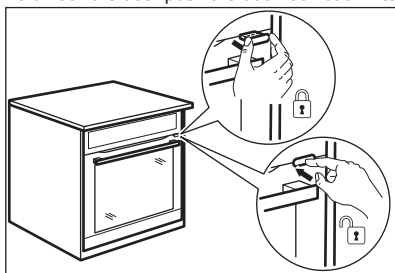
Do not move the door lock vertically.
Do not push the door lock when you close the oven door.



10.5 How to use: Mechanical door lock

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

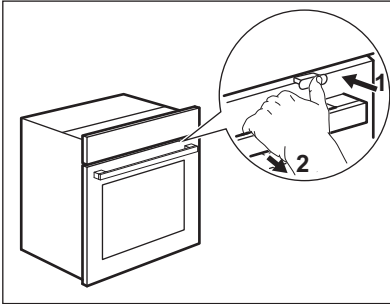
Step 2 To unlock the door push the door lock back into the panel.



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.

11. HINTS AND TIPS

11.1 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.

11.2 Moist Fan Baking


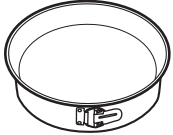

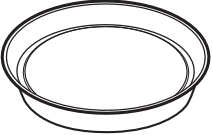
For the best results follow suggestions listed in the table below.

		 (°C)		 (min)
Sweet rolls, 12 pieces	baking tray or dripping pan	180	2	35 - 40
Rolls, 9 pieces	baking tray or dripping pan	180	2	35 - 40
Pizza, frozen, 0.35 kg	wire shelf	220	2	35 - 40
Swiss Roll	baking tray or dripping pan	170	2	30 - 40
Brownie	baking tray or dripping pan	180	2	30 - 40
Soufflé, 6 pieces	ceramic ramekins on wire shelf	200	3	30 - 40

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

11.3 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	Baking dish	Ramekins	Flan base tin
Dark, non-reflective 28 cm diameter	Dark, non-reflective 26 cm diameter	Ceramic 8 cm diameter, 5 cm height	Dark, non-reflective 28 cm diameter

11.4 Cooking tables for test institutes

Information for test institutes

Tests according to IEC 60350-1.

				 (°C)	 (min)	
Small cakes, 16 per tray	Conventional Cooking	Baking tray	3	150	25 - 35	-
Small cakes, 16 per tray	True Fan Cooking	Baking tray	3	150	20 - 30	Preheat the oven for 10 min.
Small cakes, 16 per tray	True Fan Cooking	Baking tray	1 and 3	150	20 - 30	-
Apple pie, 2 tins Ø20 cm	Conventional Cooking	Wire shelf	2	170	80 - 100	-
Apple pie, 2 tins Ø20 cm	True Fan Cooking	Wire shelf	2	160	70 - 90	-
Sponge cake, cake mould Ø26 cm	Conventional Cooking	Wire shelf	2	160	30 - 40	Preheat the oven for 10 min.
Sponge cake, cake mould Ø26 cm	True Fan Cooking	Wire shelf	2	160	30 - 40	Preheat the oven for 10 min.
Sponge cake, cake mould Ø26 cm	True Fan Cooking	Wire shelf	1 and 3	160	25 - 40	Preheat the oven for 10 min.
Short bread	Conventional Cooking	Baking tray	3	150	20 - 30	-
Short bread	True Fan Cooking	Baking tray	2	150	20 - 30	-
Short bread	True Fan Cooking	Baking tray	1 and 3	150	15 - 25	-
Toast	Grill	Wire shelf	3	max.	5 - 7	Preheat the oven until set temperature is reached.

				 (°C)	 (min)	
Beef burger, 6 pieces, 0.6 kg	Grill	Wire shelf and dripping pan	3	max.	15 - 30	Put the wire shelf on the third level and the dripping pan on the second level of the oven. Turn the food halfway through the cooking time. Preheat the oven for 10 min.

12. CARE AND CLEANING

WARNING!

Refer to Safety chapters.

12.1 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.

Moisture can condense in the appliance or on the door glass panels. To decrease the condensation, let the appliance work for 10 minutes before cooking. Do not store 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.

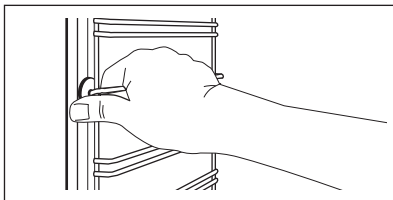
Do not clean the non-stick accessories using abrasive cleaner or sharp-edged objects.

12.2 How to remove: Shelf supports

Remove the shelf supports to clean the oven.

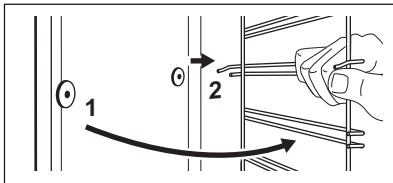
Step 1 Turn off the oven and wait until it is cold.

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.



12.3 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.

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 .

Option

Duration

C1 - Light cleaning



2 h

Step 2

OK - press to start the cleaning.

Step 3

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: .

To stop cleaning before it is completed, turn the knob for the heating functions to the off position.

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.

12.4 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.

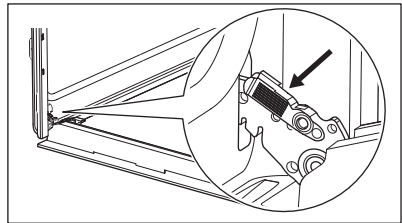
12.5 How to remove and install: Door

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

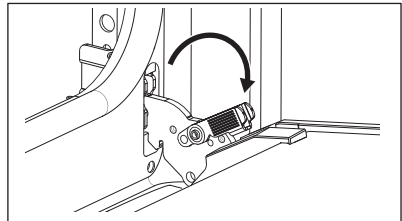
CAUTION!

Do not use the oven without the glass panels.

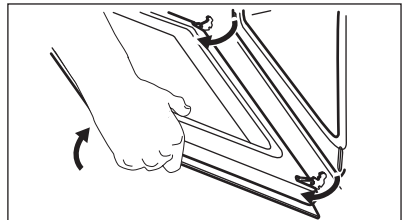
Step 1 Open the door fully and hold both hinges.



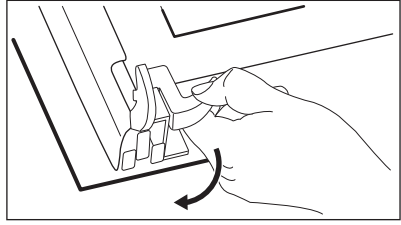
Step 2 Lift and pull the latches until they click.



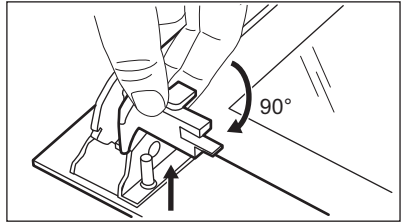
Step 3 Close the oven door halfway to the first opening position. Then lift and pull to remove the door from its seat.



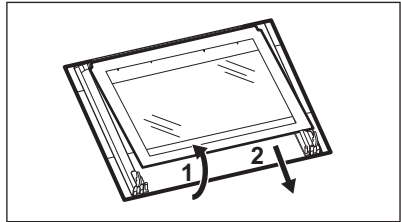
Step 4 Put the door on a soft cloth on a stable surface and release the locking system to remove the glass panels.



Step 5 Turn the fasteners by 90° and remove them from their seats.



Step 6 First lift carefully and then remove the glass panels one by one. Start from the top panel.

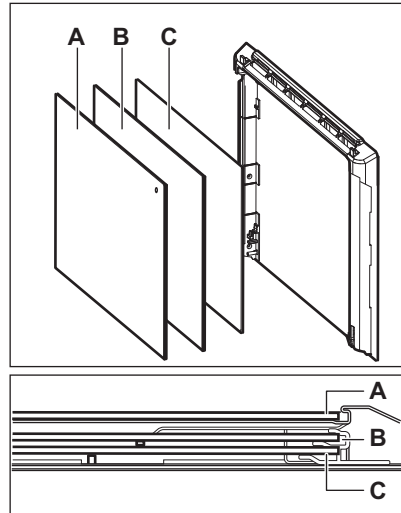


Step 7 Clean the glass panels with water and soap. Dry the glass panels carefully. Do not clean the glass panels in the dishwasher.

Step 8 After cleaning, install the glass panels and the oven door.

If the door is installed correctly, you will hear a click when closing the latches.

Make sure that you put the glass panels (A, B and C) back in the correct sequence. Check for the symbol / printing on the side of the glass panel, each of the glass panels looks different to make the disassembly and assembly easier. When installed correctly the door trim clicks. Make sure that you install the middle panel of glass in the seats correctly.



12.6 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.

Back 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. |

13. TROUBLESHOOTING

⚠ WARNING!

Refer to Safety chapters.

13.1 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.

Error codes	
The display shows...	Check if...
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.

13.2 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.)

14. ENERGY EFFICIENCY

14.1 Product Information and Product Information Sheet

Supplier's name	Electrolux	
Model identification	COP800X 944068408 COP803X 944068407 OOP801NX 944068404	
Energy Efficiency Index	81.7	
Energy efficiency class	A+	
Energy consumption with a standard load, conventional mode	0.94 kWh/cycle	
Energy consumption with a standard load, fan-forced mode	0.67 kWh/cycle	
Number of cavities	1	
Heat source	Electricity	
Volume	65 l	
Type of oven	Built-In Oven	
Mass	COP800X	35.7 kg
	COP803X	35.7 kg
	OOP801NX	35.8 kg

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

14.2 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.

15. MENU STRUCTURE

15.1 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	Uptimer	On / Off	06	Light	On / Off
07	Fast Heat Up	On / Off	08	Cleaning Reminder	On / Off
09	Demo mode	Activation code: 2468	10	Software version	Check
11	Reset all settings	Yes / No			

16. 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.....	56
2. TURVALLISUUSOHJEET.....	58
3. ASENNUS.....	62
4. TUOTEKUVAUS.....	63
5. KÄYTTÖPANEELI.....	63
6. ENNEN ENSIKÄYTTÖÄ.....	64
7. PÄIVITTÄINEN KÄYTTÖ.....	65
8. KELLOTOIMINNOT.....	68
9. LISÄVARUSTEIDEN KÄYTTÄMINEN.....	69
10. LISÄTOIMINNOT.....	70
11. VIHJEITÄ JA NEUVOJA.....	72
12. HOITO JA PUHDISTUS.....	75
13. VIANMÄÄRITYS.....	79
14. ENERGIAEHTOKUUS.....	81
15. VALIKKORAKENNE.....	82
16. YMPÄRISTÖNSUOJELU.....	83

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 lähetyviltä sen ollessa toiminnassa tai jäähtymässä.
- Jos laitteessa on lapsilukko, sitä on käytettävä.
- Lapset eivät saa puhdistaa laitetta tai suorittaa siihen kohdistuvia käyttäjän huoltotoimenpiteitä ilman valvontaa.

1.2 Yleinen turvallisuus

- Tämä laite on tarkoitettu ainoastaan ruoanlaittoon.
- Tämä laite on tarkoitettu yhden kotitalouden käyttöön sisätiloissa.
- Tätä laitetta voidaan käyttää toimistoissa, hotellihuoneissa, aamiaismajoituspaikoissa, maatilamajoituspaikoissa ja muissa samantyyppisissä majoitustiloissa, joissa kyseinen käyttö ei ylitä (keskimääräisiä) kotitalouskäytön tasoja.
- Laitteen asennuksen ja virtajohdon vaihtamisen saa suorittaa vain alan ammattilainen.
- Älä käytä laitetta ennen kuin se on asennettu kalusteeseen.
- Irrota laite sähköverkosta ennen huoltotoimenpiteiden suorittamista.

- Jos virtajohto vaurioituu, sen saa vaihtaa vain valmistaja, valtuutettu huoltoliike tai vastaava ammattitaitoinen henkilö, jotta vältytään 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.
- 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.

Kaapin vähimmäiskorkeus (työtason alla olevan kaapin vähimmäiskorkeus)	590 (600) mm
---	--------------

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

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

Laitteen etuosan korkeus	598 mm
--------------------------	--------

Laitteen takaosan korkeus	579 mm
---------------------------	--------

Laitteen etuosan leveys	594 mm
-------------------------	--------

Laitteen takaosan leveys	558 mm
Laitteen syvyys	561 mm
Laitteen asennussyvyys	540 mm
Leveys luukun ollessa auki	1007 mm
Tuuletusaukon vähimmäiskoko. Aukko alaosassa takana	560x20 mm
Virtajohdon pituus. Johto sijaitsee oikeassa kulmassa takana	1100 mm
Kiinnitysruuvit	4x25 mm

2.2 Sähkökytkentä

VAROITUS!

Tulipalo- ja sähköiskuvaara.

- Kaikki sähkökytkennät tulee jättää asiantuntevan sähköasentajan vastuulle.
- Laite on kytkettävä maadoitettuun pistorasiaan.
- Varmista, että arvokilvessä olevat parametrit ovat verkkovirtalähteen sähköarvojen mukaisia.
- Kytke pistoke maadoitettuun pistorasiaan.
- Älä käytä jakorasioita tai jatkojohtoja.
- Varmista, ettei pistoke ja virtajohto vaurioidudu. Jos virtajohto joudutaan vaihtamaan, vaihdon saa suorittaa vain valtuutettu huoltoliike.
- Älä anna virtajohtojen koskettaa laitteen luukkua tai päästä niitä luukun tai laitteen alapuolella olevan asennustilan lähelle, varsinkin 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: suojakytkimet, sulakkeet (ruuvattavat

sulakkeet on irrotettava kannasta), vikavirtakytkimet ja kontaktorit.

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

Asennuksen tai vaihdon käytettävissä olevat johtotyypit Euroopassa:

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

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

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

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

2.3 Valitse

VAROITUS!

Henkilövahinkojen, palovammojen ja sähköiskujen tai räjähdysten vaara.

- Älä muuta laitteen teknisiä ominaisuuksia.
- Varmista, että tuuletusaukoissa ei ole tukoksia.
- Laitetta ei saa jättää päälle valvomatta.
- Kytke laite pois päältä jokaisen käyttökerran jälkeen.
- Noudata varovaisuutta avatessasi laitteen luukun laitteen ollessa toiminnassa. Laitteesta voi purkautua ulos kuumaa ilmaa.
- Älä käytä laitetta, jos kätesi ovat märät tai laitteen ollessa kosketuksessa veteen.
- Älä kohdistu painetta avoimeen oveen.

- Älä käytä laitetta työtasona tai tavaroiden säilytystasona.
- Avaa laitteen luukku varovaisuutta noudattaen. Alkoholi- ja ainesosien käyttämisen tuloksena voi muodostua alkoholin ja ilman seoksia.
- Älä päästä kipinöitä tai avotulta kosketukseen laitteen kanssa avatessasi sen luukun.
- Älä aseta helposti syttyviä tuotteita tai helposti syttyvien aineiden kanssa kosketuksissa olleita tuotteita laitteeseen, laitteen päälle tai sen lähelle.

VAROITUS!

Laite voi muutoin vaurioitua.

- Estä emalipinnan vaurioituminen tai haalistuminen:
 - Älä aseta ruoanlaittovälineitä tai muita esineitä laitteeseen siten, että ne olisivat suorassa kosketuksessa laitteen pohjan kanssa.
 - Älä aseta alumiinifoliota siten, että se olisi suorassa kosketuksessa laitteen pohjan kanssa.
 - Älä laita vettä suoraan kuumaan laitteeseen.
 - Älä säilytä kosteita astioita tai ruokia laitteessa lopetettuasi ruoanlaiton.
 - Noudata varovaisuutta poistaessasi tai asentaessasi lisäosia.
- Uunin emalipintojen tai ruostumattoman teräksen värimuutokset eivät vaikuta laitteen toimintaan.
- Käytä syvää pannua kosteita kakkuja paistaessasi. Hedelmämehut voivat jättää pysyviä tahroja.
- Laitteen luukku on pidettävä suljettuna käytön aikana.
- Jos laite asennetaan 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 luukku. Luukku on painava!
- Puhdista laite säännöllisesti, jotta pintamateriaali ei vaurioidukaan.
- 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 sisätilasta:
 - mahdolliset ruokajäämät, öljy- tai rasvaroiskeet/-jäämät.
 - mahdolliset irrotettavat varusteet (mukaan lukien laitteen mukana toimitetut ritilät, kiskot jne.) erityisesti tarttumattomat kattilat, pannut, leivinpellit, välineet jne.
- Lue huolella 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 pyrolyyttisen puhdistuksen aikana ja sen jälkeen.
- järjestämään hyvä ilmanvaihto esilämmityksen aikana ja sen jälkeen.
- Älä läikytä vettä uunin luukulle pyrolyyttisen puhdistuksen aikana ja sen jälkeen, jotta lasipaneelit eivät vahingoitu.
- Yllä kuvatut pyrolyyttisistä uuneista / ruokajäätämistä muodostuvat höyryt eivät ole haitallisia ihmisille. Tämä koskee myös lapsia ja heikkokuntoisia henkilöitä.
- Pidä lemmikkieläimet loitolla laitteesta pyrolyyttisen puhdistamisen ja esilämmityksen aikana ja sen jälkeen. Pienet lemmikkieläimet (erityisesti linnut ja matelijat) voivat olla erittäin herkkiä lämpötilanmuutoksille ja laitteesta poistuville höyryille.
- Kaikkien pyrolyyttisten uunien korkeassa lämpötilassa tapahtuva pyrolyyttinen puhdistus voi vaurioittaa kattiloiden, pannujen, leivinpeltien, ruokailuvälineiden jne. tarttumattomia pintoja, ja niistä voi myös muodostua alhaisen tason haitallisia höyryjä.

2.6 Sisävalaistus



VAROITUS!

Sähköiskun vaara.

- Lisätietoa tämän tuotteen sisällä olevista lamppuista sekä erikseen myytävistä varalampuista: Kyseiset lamput on suunniteltu kestämään 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 lampputta.

2.7 Huolto

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

2.8 Hävittäminen



VAROITUS!

Henkilövahinko- tai tukehtumisvaara.

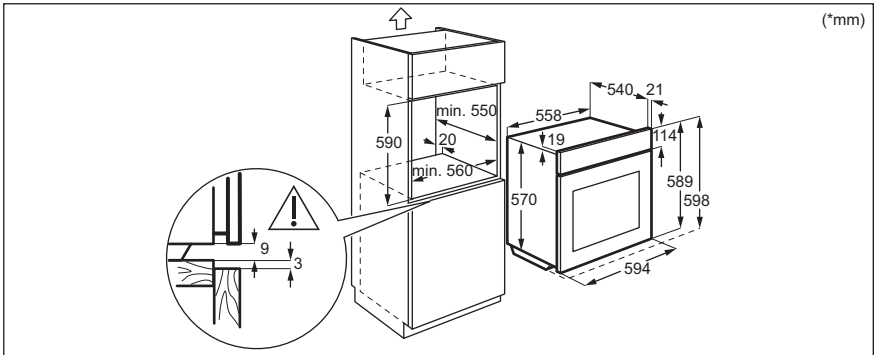
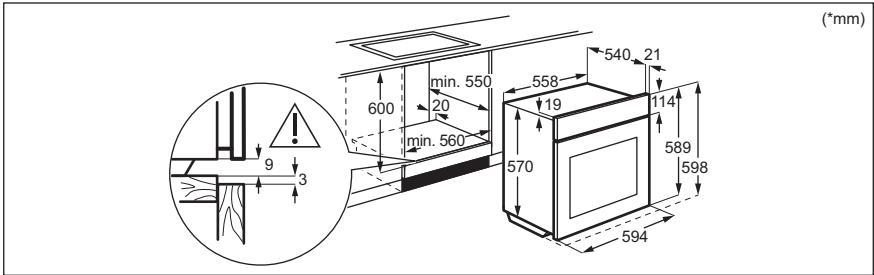
- Kysy tietoja laitteen oikeaoppisesta hävittämisestä paikalliselta viranomaiselta.
- Irrota pistoke pistorasiasta.
- Leikkaa virtajohto laitteen läheltä ja hävitä se.
- Poista luukun lukitus, jotta lapset, tai lemmikit eivät jäisi loukkuun laitteen sisälle.

3. ASENNUS

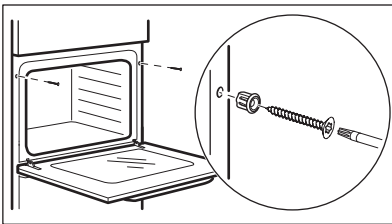
VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

3.1 Asentaminen kalusteeseen

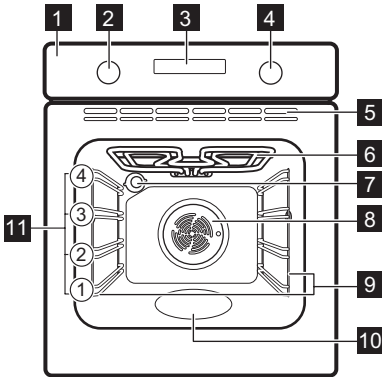


3.2 Uunin kiinnittäminen kaappiin



4. TUOTEKUVAUS

4.1 Yleiskatsaus



- 1 Käyttöpaneeli
- 2 Uunitoimintojen kiertonappi
- 3 Näyttö
- 4 Ohjausnappi (lämpötilan valitsemiseen)
- 5 Ilmanvaihtoaukot jäähdytyspuhaltimelle
- 6 Lämpövastus
- 7 Lamppu
- 8 Puhallin
- 9 Hyllykannatin, irrotettava
- 10 Lokeron reliefi
- 11 Hyllytasot

4.2 Varusteet

- **Paistoritilä**
Ruoanlaittovälineille, kakkuvuokat, paistit.
- **Paistolevy**
Kakuille ja kekseille.

- **Grilli / uunipannu**
Leivinpelliksi ja uunipannuksi tai pannuksi rasvan keräämiseen.

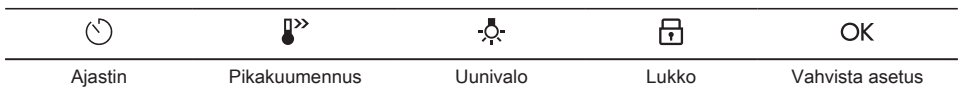
5. KÄYTTÖPANEELI

5.1 Sisäänpainettava vääntimet

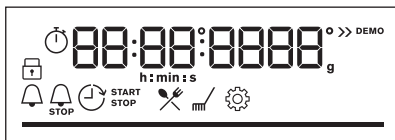
Paina väännintä käyttäaksesi laitetta. Väännin tulee ulos.

5.2 Ohjauspaneelin yleisnäkymä

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



5.3 Näyttö



Näyttö, jossa tärkeimmät toiminnot.

Näytön merkkivalot

Perusmerkkivalot



Lukko



Avustava ruoanvalmistus



Puhdistus



Asetukset



Pikakuumennus

Ajastimen merkkivalot



Hälytinajastin



STOP
Lopetus



Ajastin



Ajastin

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

6. ENNEN ENSIKÄYTTÖÄ

⚠ VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

6.1 Alkupuhdistus

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



00:00

Aseta aika. Paina OK.

6.2 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.

7. PÄIVITTÄINEN KÄYTTÖ

VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.









7.1 Asettaminen: Uunitoiminnot

1. vaihe Valitse uunitoiminto kääntämällä uunin toimintojen kiertonuppia.

2. vaihe Aseta lämpötila kääntämällä säätönuppia.

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

7.2 Uunitoiminnot

Uunitoiminto	Käyttökohde
 Kiertoilma	Korkeintaan kahdella kannatintasolla kypsentäminen samanaikaisesti ja ruokien kuivaus. Lämpötila asetettava 20–40 °C matalammaksi kuin toiminnossa Ylä + alalämpö.
 Ylä + alalämpö	Kypsentäminen ja paistaminen yhdellä tasolla.
 Pakasteet	Puolivalmisteruokien (esim. ranskalaisten perunoiden, lohkopurunoiden, kevätkääryleiden) valmistaminen rapeiksi.
 Pizza-toiminto	Pizzan valmistaminen. Voimakkaaseen ruskistamiseen ja rapean pohjan luomiseen.
 Alalämpö	Kakkujen paistamiseksi rapealla pohjalla ja ruoan säilömiseksi.
 Sulatus	Ruoan, (hedelmien ja vihannesten) sulattaminen. Sulatusaikaan vaikuttavat pakastetun ruoan määrä ja koko.
 Kosteaa kiertoilma	Tämä toiminto säästää energiaa ruoanlaiton aikana. Kun käytät tätä toimintoa, uunin sisälämpötila voi poiketa lämpötila-asetuksesta. Jälkilämpötilaa käytetään. Kuuminusteho voi laskea. Katso lisätietoa luvusta "Päivittäinen käyttö", Huomautus: Kosteaa kiertoilma.
 Grilli	Ohuiden ruokien grillaus ja leivän paahtaminen.

Uunitoiminto	Käyttökohde
--------------	-------------



Tehogrillaus

Isokojen, luisten liha- tai lintupaistien paistamiseen yhdessä ritiläasennossa. Gratinointi ja ruskistus.



Valikko

Siirtyminen valikkoon: Avustava ruoanvalmistus, Puhdistus, Asetukset.

7.3 Huomautus: Kosteä kiertoilma

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

IEC/EN 60350-1

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

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

Ruoanlaitto-ohjeet ovat luvussa "Neuvoja ja vinkkejä" Kosteä kiertoilma. Yleissuosituksia energiansäästämiseksi on luvussa "Energiatehokkuus".

7.4 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:

- Painoautomaatiikka

1. vaihe



Siirry valikkoon.

2. vaihe



Valitse Avustava ruoanvalmistus. Paina OK.

3. vaihe



P1 - P...

Valitse ruokalaji. Paina OK.

4. vaihe



OK

Laita ruokalaji uuniin. Vahvista asetus.

7.5 Avustava ruoanvalmistus

Symbolien selitys



Painoautomaatiikka saatavilla.





















Esikuumenna laite ennen kypsennyksen aloittamista.







Symbolien selitys



Hyllytaso.





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

	Ruoka-annos	Paino	Hyllytaso / Lisävaruste
1	Filee, raaka (hidas kypsennys)		 2; paistettava ruoka paistoritilällä
2	Filee, puolikypsä (hidas kypsennys)	0.5 - 1.5kg; 5 - 6 cm paksuudeltaan olevia kappaleita	Ota käyttöön suosikkireseptejäsi tai käytä pelkästään suolaa ja juuri hienonnettua pippuria. Paista lihaa muutama minuutti kuumalla paistinpannulla. Aseta laitteeseen.
3	Filee, kypsä (hidas kypsennys)		
4	Vasikanlihapaahdoppaisti (esim. lapa)	0.8 - 1.5kg; 4 cm paksuudeltaan olevia kappaleita	 2; paistettava ruoka paistoritilällä Käytä suosikkimausteitasi. Paista lihaa muutama minuutti kuumalla paistinpannulla. Aseta laitteeseen.
5	Porsaanpaisti, niska tai lapa	1.5 - 2kg	 2; paistovuoka paistoritilällä Käännä liha kypsennyksen puolivälissä.
6	Kylki, tuore	1 - 1.5kg; 5 - 6 cm paksuudeltaan olevia kappaleita	 2; leivinpelti Käytä suosikkimausteitasi. Paista lihaa muutama minuutti kuumalla paistinpannulla. Aseta laitteeseen.
7	Siankyliki	2 - 3kg; käytä raakana, 2 - 3 cm ohuita siankylikiä	 2; paistettava ruoka paistoritilällä Lisää nestettä peittämään astian pohjan.
8	Kana, kokonainen	1 - 1.5kg; tuoreena	 2; paistovuoka paistoritilällä Käytä suosikkimausteitasi. Käännä kana, kun noin puolet kypsennysajasta on kulunut, jotta ruskeus olisi tasainen.
9	Kanan rintafilee	180 - 200g kappaletta kohti	 2; leivinpelti Käytä suosikkimausteitasi.
10	Lihamureke	1kg	 2; leivinpelti Käytä suosikkimausteitasi.
11	Kokonainen kala, grillattu	0.5 - 1kg kalaa kohti	 2; leivinpelti Täytä kala voilla ja ota käyttöön suosikkimausteitasi.
12	Kalafilee	-	 2; pataruoka paistoritilällä Käytä suosikkimausteitasi.
13	Juustokakku	-	 1;  26 cm irtopohjavuoka paistoritilällä
14	Omenatorttu	-	 1; piirakkavuoka paistoritilällä
15	Suklaamuffinit	-	 3; muffinssivuoka leivinpeltillä
16	Murekekakku	-	 2; leipävuoka paistoritilällä
17	Paistetut perunat	1kg	 2; leivinpelti Laita kokonaiset kuorelliset perunat paistopellille.
18	Kuorukat, pakaste	0.5kg	 3; paistopelti
19	Omenat, pakaste	0.75kg	 3; leivinpelti

	Ruoka-annos	Paino	Hyllytaso / Lisävaruste
20	Liha-/kasvislasagne kuivilla lasagnelevyllä	1 - 1.5kg	 1; paistosastia paistoritilällä
21	Perunapaistos (raa'asta perunasta)	1 - 1.5kg	 1; paistosastia paistoritilällä
22	Pizza tuore, ohut	-	 1; leivinpelti vuorattu leivinpaperilla
23	Pizza tuore, paksu	-	 1; leivinpelti vuorattu leivinpaperilla
24	Piirakka	-	 1; paistovuoka paistoritilällä
25	Patonki / Ciabatta / Vaalea leipä	0.8kg	 3; paistopelti katettu leivinpaperilla Vaalea leipä vaatii enemmän aikaa.

8. KELLOTOIMINNOT

8.1 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.

8.2 Asetukset: Kellotoiminnot

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



Kypsennusaika on asetettu.

4. vaihe



Paina: OK.

Ajastin käynnistyy välittömästi.

Asetukset: Ajastin

1. vaihe



Valitse uunitoiminto.

2. vaihe



Paina toistuvasti:

3. vaihe



Aseta käynnistysaika.

4. vaihe



Paina: OK.

5. vaihe



Aseta pyysäätysaika.

6. vaihe



Paina: OK.

Näytössä näkyy kellonaika
 KÄYNNISTÄ

Näytössä näkyy:
--:--
 PY-SÄYTÄ

Ajastin aloittaa ajanlaskennan asetettuna käynnistysaikana.

9. LISÄVARUSTEIDEN KÄYTTÄMINEN

VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

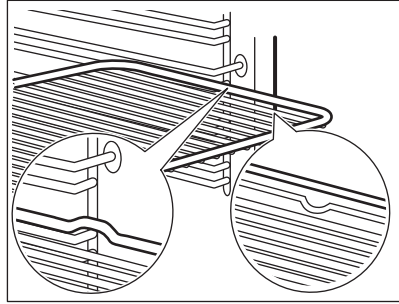
9.1 Lisävarusteiden asennus

Pieni lovi yläosassa parantaa turvallisuutta. Nämä lovet toimivat myös kaatumisen

estämisessä. Ritiän korkea reunus estää keittoastioiden luisumisen hyllyltä.

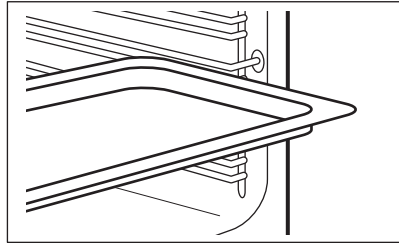
Paistoritilä:

Paina ritilä liukukiskojen väliin kannatinkiskoon ja varmista, että jalat osoittavat alaspäin.



Leivinpelti / Syvä pannu:

Työnnä leivinpelti hyllykannattimen ohjauskiskojen väliin.




10. LISÄTOIMINNOT


10.1 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.



Kytke toiminto päälle painamalla painiketta .
Äänimerkki kuuluu.

 – paina ja pidä painettuna kytkeäksesi sen pois päältä.

 3 x  – vilkkuu, kun lukko kytetään päälle.

10.2 Automaattinen virrankatkaisu

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



30 - 115



12.5



120 - 195



8.5

200 - 245

5.5

250

3

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

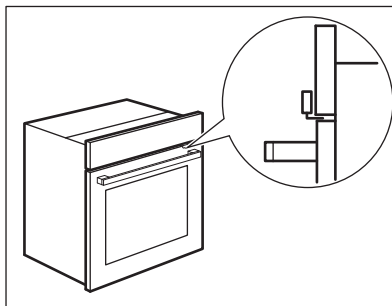
laitteen pinnat viileinä. Kun kytket laitteen pois päältä, jäädytyspuhallin on käynnissä, kunnes laite on jäähtynyt.

10.3 Jäähdytyspuhallin

Kun laite on päällä, jäädytyspuhallin kytkeytyy automaattisesti päälle pitääkseen

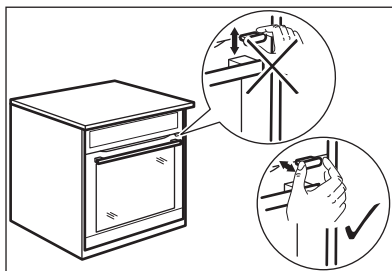
10.4 Mekaanin luukun lukko

Luukun lukitus on auki uunin ostaessasi.



⚠ HUOMIO!

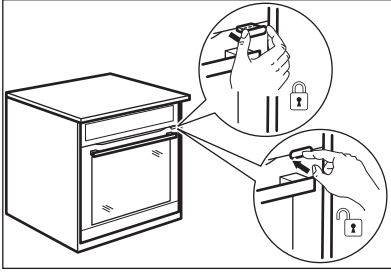
Älä siirrä luukun lukkoa pystysuunnassa.
Älä työnnä luukun lukkoa uunin luukkua sulkiessasi.



10.5 Käyttöohje: Mekaanin luukun lukko

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

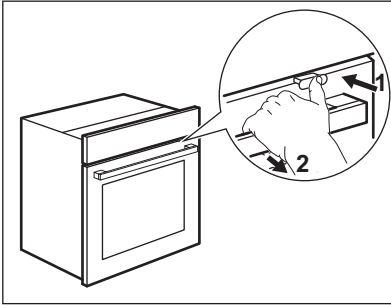
2. vaihe Avaa luukku painamalla luukun lukitus takaisin paneeliin.



Lukitun luukun avaaminen

Luukku voidaan avata, kun luukun lukitus on päällä.

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



Varmista luukkaa sulkiessasi, että luukun lukitus pysyy kiinni.

11. VIHJEITÄ JA NEUVOJA

11.1 Ruoanlaittoon liittyviä suosituksia








Taulukoissa mainitut lämpötilat ja paistoajat ovat ainoastaan suuntaa-antavia. Optimaalinen aika ja lämpötila riippuvat 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.

11.2 Kostea kiertoilma

Noudata alla olevan taulukon ehdotuksia parhaan tuloksen saavuttamiseksi.

		 (°C)		 (min)
Makeat sämpylät, 12 kappaletta	leivinpelti tai uunipannu	180	2	35 - 40
Sämpylät, 9 kappaletta	leivinpelti tai uunipannu	180	2	35 - 40
Pizza, pakaste, 0,35 kg	ritilä	220	2	35 - 40
Kääretorttu	leivinpelti tai uunipannu	170	2	30 - 40
Brownie	leivinpelti tai uunipannu	180	2	30 - 40
Kohokas, 6 kappaletta	keraamiset annosvuokat ritilällä	200	3	30 - 40
Torttupohja	torttuvuoka ritilällä	170	2	20 - 30
Victoria-voileipä	uunivuoka ritilällä	170	2	35 - 45
Höyrytetty kala, 0,3 kg	leivinpelti tai uunipannu	180	3	35 - 45
Kokonainen kala, 0,2 kg	leivinpelti tai uunipannu	180	3	35 - 45
Kalafilee, 0,3 kg	pizzapannu ritilällä	180	3	35 - 45
Haudutettu liha, 0,25 kg	leivinpelti tai uunipannu	200	3	40 - 50
Shashlik, 0,5 kg	leivinpelti tai uunipannu	200	3	25 - 35
Pikkuleivät, 16 kappaletta	leivinpelti tai uunipannu	180	2	20 - 30
Macaron leivos, 20 kappaletta	leivinpelti tai uunipannu	180	2	40 - 45
Muffinssit, 12 kappaletta	leivinpelti tai uunipannu	170	2	30 - 40
Suolaiset leivonnaiset, 16 kappaletta	leivinpelti tai uunipannu	170	2	35 - 45
Murotaikinapikkuleivät, 20 kappaletta	leivinpelti tai uunipannu	150	2	40 - 50
Pikkutortut, 8 kappaletta	leivinpelti tai uunipannu	170	2	20 - 30
Vihannekset, haudutetut, 0,4 kg	leivinpelti tai uunipannu	180	3	35 - 40
Kasvismunakas	pizzapannu ritilällä	200	3	30 - 45
Välimeren vihannekset, 0,7 kg	leivinpelti tai uunipannu	180	4	35 - 40

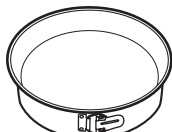
11.3 Kostea kiertoilma – suositellut varusteet

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



Pizzapannu

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

11.4 Testilaitosten ruoanvalmistustaulukot

Tiedoksi testauslaitoksille

Testit standardin IEC 60350-1 mukaisesti.

						
				(°C)	(min)	
Pienet kakut, 16 kpl/leivinpelti	Ylä + alalämpö	Leivinpelti	3	150	25 - 35	-
Pienet kakut, 16 kpl/leivinpelti	Kiertoilma	Leivinpelti	3	150	20 - 30	Esikuumenna uunia 10 min.
Pienet kakut, 16 kpl/leivinpelti	Kiertoilma	Leivinpelti	1 ja 3	150	20 - 30	-
Omenapiirakka, 2 vuokaa Ø20 cm	Ylä + alalämpö	Paistoritilä	2	170	80 - 100	-
Omenapiirakka, 2 vuokaa Ø20 cm	Kiertoilma	Paistoritilä	2	160	70 - 90	-
Sokerikakku, kakkumuokka Ø26 cm	Ylä + alalämpö	Paistoritilä	2	160	30 - 40	Esikuumenna uunia 10 min.
Sokerikakku, kakkumuokka Ø26 cm	Kiertoilma	Paistoritilä	2	160	30 - 40	Esikuumenna uunia 10 min.
Sokerikakku, kakkumuokka Ø26 cm	Kiertoilma	Paistoritilä	1 ja 3	160	25 - 40	Esikuumenna uunia 10 min.
Murokeksit	Ylä + alalämpö	Leivinpelti	3	150	20 - 30	-
Murokeksit	Kiertoilma	Leivinpelti	2	150	20 - 30	-

						
Murokeksit	Kiertoilma	Leivinpelti	1 ja 3	150 (°C)	15 - 25 (min)	-
Paahteileipä	Grilli	Paistoritilä	3	enint.	5 - 7	Esikuumenna uunia, kunnes asetettu lämpötila on saavutettu.
Naudanjauhelihapihvi, 6 kappaletta, 0,6 kg	Grilli	Paistoritilä ja uunipannu	3	enint.	15 - 30	Aseta ritilä uunin kolmannelle tasolle ja uunipannu toiselle tasolle. Käännä ruokaa keittoajan puolivälissä. Esikuumenna uunia 10 min.

12. HOITO JA PUHDISTUS

VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

12.1 Puhdistukseen liittyviä huomautuksia



Puhdistusaineet

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

Puhdista metallipinnat puhdistusaineella.

Poista tahrat miedolla pesuaineella.



Jokapäiväinen käyttö

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

Kosteutta voi tiivistyä laitteen sisälle tai luukun lasilevyihin. Tiivistymistä voit vähentää pitämällä laitetta päällä 10 minuutin ajan ennen ruokien kypsentämistä. Älä jätä ruokia laitteen 20 minuuttia pidemmäksi ajaksi. Kuivaa sisäosa pelkällä mikrokuutiiliinalla jokaisen käyttökerran jälkeen.



Tarvikkeet

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

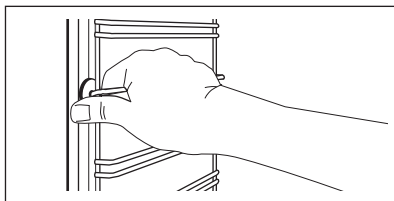
Tarttumattomia lisävarusteita ei saa puhdistaa hankaavilla puhdistusaineilla tai teräväreunaisilla esineillä.

12.2 Irrottaminen: Kannattimet

Poista kannattimet uunin puhdistamiseksi.

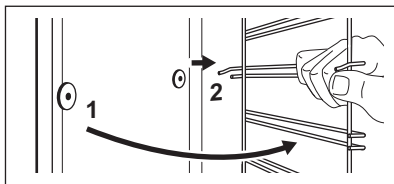
1. vaihe Kytke uuni pois päältä ja odota, että se jäähtyy.

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.



12.3 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

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

2 h

2. vaihe

OK – paina puhdistuksen käynnistämiseksi.

3. vaihe

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

i Kun puhdistus käynnistyy, uuninluukku lukittuu ja merkkivalo sammuu. Kunnes luukku kukittuu, näytöllä näkyy: :
Lopeta puhdistustoiminnon ennen sen päättymistä kääntämällä laitteen toimintojen väänin Off (pois päältä) -asentoon.

Puhdistuksen päätyttyä:


Kytke uuni pois päältä ja odota, että se jäähtyy.

Puhdista uunitila pehmeällä liinalla.

Poista jäämät uunin pohjasta.

12.4 Muistutus puhdistamisesta

Uuni muistuttaa sinua aina, kun pyrolyyttinen puhdistus on suoritettava.

 vilkkuu näytöllä 5 sekuntia jokaisen ruoanlaitto-
ajan jälkeen.

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

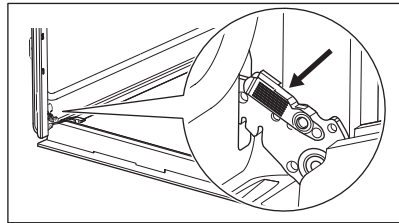
12.5 Irrottaminen ja asentaminen: Luukku

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

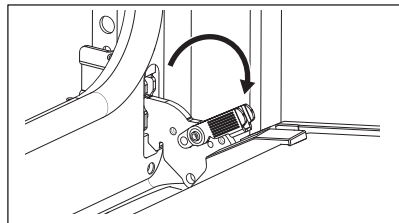
HUOMIO!

Älä käytä uunia ilman lasipaneeleja.

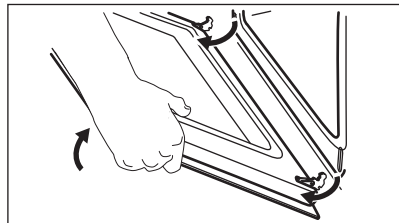
- 1. vaihe** Avaa luukku kokonaan auki ja pidä kiinni molemmista saranoista.



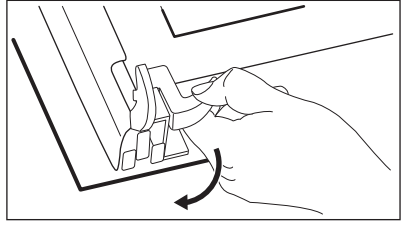
- 2. vaihe** Nosta ja vedä lukituksia, kunnes ne napsahtavat.



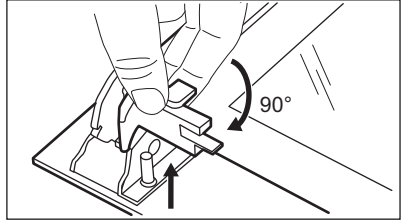
- 3. vaihe** Sulje uunin luukku puoliväliin sen ensimmäiseen avausasentoon. Nosta ja vedä luukku sen jälkeen ja irrota se paikaltaan.



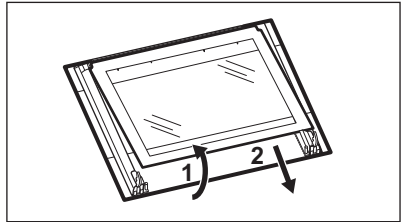
- 4. vaihe** Aseta luukku tasaiselle alustalle pehmeän kankaan päälle ja vapauta lukitusjärjestelmä, jotta voit irrottaa lasipaneelit.



- 5. vaihe** Käännä kiinnittimiä 90° ja vedä ne irti paikoiltaan.



- 6. vaihe** Nosta lasipaneeleja ensin varovasti ja poista ne sitten yksi kerrallaan. Aloita yläpaneelistä.

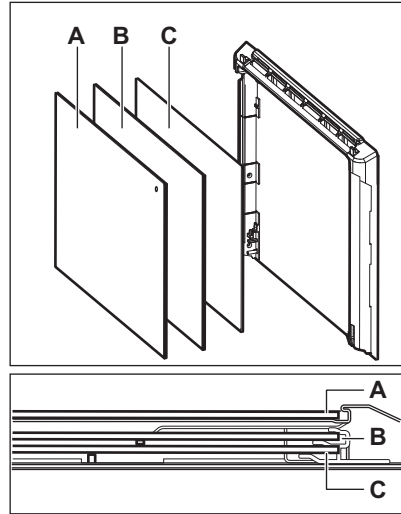


- 7. vaihe** Puhdista lasipaneelit vedellä ja saippualla. Kuivaa lasipaneelit huolellisesti. Lasipaneeleja ei saa pestä astianpesukoneessa.

- 8. vaihe** Asenna lasipaneelit ja uunin luukku takaisin paikalleen puhdistuksen jälkeen.

Jos luukku on asennettu paikalleen oikein, kuulet napsahduksen lukituksia sulkiessasi.

Varmista, että lasipaneelit (A, B ja C) tulevat oikeaan järjestykseen. Tarkista lasilevyn sivussa oleva symboli/painatus, kaikki lasilevyt ovat ulkoisesti erilaisia purkamisen ja asentamisen helpottamiseksi. Luukun reunallista napsahtaa paikoilleen. Varmista, että asennat kesimmäisen lasipaneelin oikein paikalleen.



12.6 Vaihdaminen: Lamppu

VAROITUS!

Sähköiskun vaara.
Lamppu voi olla kuuma.

Ennen lampun vaihtamista:

1. vaihe	2. vaihe	3. vaihe
Kytke uuni pois päältä. Odota, kunnes uuni on jäähtynyt.	Irrota uunin pistoke pistorasiasta.	Peitä uunin pohja kankaalla.

Takalamppu

- 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.

13. VIANMÄÄRITYS

VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

13.1 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.

Virhekoodit	
Näytössä näkyy...	Tarkista, jos...
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 virtakatko. 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.

13.2 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.)

14. ENERGIA TEHO KUUS

14.1 Tuotetiedot ja tuotteen tietolomake

Toimittajan nimi	Electrolux	
Mallin tunnistus	COP800X 944068408 COP803X 944068407 OOP801NX 944068404	
Energiatohokkuusluokka	81.7	
Energiatohokkuusluokka	A+	
Energiankulutus normaalikäytössä Ylä- ja alalämpö -toiminnossa	0.94kWh/kierros	
Energiankulutus vakiokuormalla, tuuletintila	0.67kWh/kierros	
Pesien lukumäärä	1	
Lämpölähte	Sähkö	
Äänimer.voimak	65l	
Uunityyppi	Kalusteeseen asennettava uuni	
Massa	COP800X	35.7kg
	COP803X	35.7kg
	OOP801NX	35.8kg

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

14.2 Energiansäästö



Laitteessa on joitakin toimintoja, joiden avulla voit säästää energiaa.

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

Käytä metallisia keittoastioita energiatohokkuuden 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 näkyy jälkilämpö. Lämmön avulla voit pitää ruoka-aineisia lämpimänä.

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

Lämmitä muita ruokalajeja jälkilämpöä käyttäen.

Ruoan lämpimänä pitoon

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

Kypsentyminen lampun ollessa sammutettuna

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







Kosteaa 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.

15. VALIKKORAKENNE

15.1 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.	Säädi arvoa ja paina OK .

Suorittuasi puhdistuksen käänä 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	Äänenvoimakkuus	1 - 4
05	Ajastin	Päälle/Pois päältä	06	Uunivalo	Päälle/Pois päältä
07	Pikakuumennus	Päälle/Pois päältä	08	Muistutus puhdistamisesta	Päälle/Pois päältä
09	Demo-toiminto	Aktivointikoodi: 2468	10	Ohjelmistoversio	Tarkista
11	Palauta tehdasasetukset	Kyllä / Ei			

16. 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.

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



Til að auka sjálfbærni höfum við ákveðið að draga úr pappírnotkun og bjóðum nú notendahandbækur í heild sinni á netinu. Fáðu aðgang að notendahandbók þinni í heild sinni á electrolux.com/manuals



Fáðu leiðbeiningar um notkun, bæklinga, bilanaleit, þjónustu- og viðgerðarupplýsingar á electrolux.com/support



Til að fá fleiri uppskriftir, hugmyndir eða aðstoð skaltu sækja **My Electrolux Kitchen** appið.



Með fyrirvara á breytingum.

EFNISYFIRLIT

1. ÖRYGGISUPPLÝSINGAR.....	84
2. ÖRYGGISLEIÐBEININGAR.....	86
3. INNSETNING.....	90
4. VÖRULÝSING.....	91
5. STJÓRNBORÐ.....	91
6. FYRIR FYRSTU NOTKUN.....	92
7. DAGLEG NOTKUN.....	93
8. TÍMASTILLINGAR.....	96
9. AÐ NOTA FYLGIHLUTI.....	98
10. VIÐBÓTARSTILLINGAR.....	98
11. GÓÐ RÁÐ.....	100
12. UMHIRÐA OG HREINSUN.....	103
13. BILANALET.....	107
14. ORKUNÝTNI.....	109
15. SKIPULAG VALMYNDAR.....	110
16. UMHVERFISMÁL.....	110

1. ⚠ ÖRYGGISUPPLÝSINGAR

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

1.1 Öryggi barna og viðkvæmra einstaklinga

- Börn, 8 ára og eldri og fólk með minnkaða líkamlega-, skyn- eða andlega getu, eða sem skortir reynslu og þekkingu, mega nota þetta tæki, ef þau eru undir eftirliti eða hafa verið veittar leiðbeiningar varðandi örugga notkun tækisins og ef þau skilja hættuna sem því fylgir. Halda skal börnum yngri en 8 ára gömlum og fólki með mjög miklar og flóknar fatlanir frá heimilistækinu, nema þau séu undir stöðugu eftirliti.
- Hafa ætti eftirlit með börnum til að tryggja að þau leiki sér ekki með heimilistækið.
- Haltu öllum umbúðum frá börnum og fargaðu þeim á viðeigandi hátt.
- VIÐVÖRUN: Heimilistækið og aðgengilegir hlutar þess hitna meðan á notkun stendur. Haltu börnum og gæludýrum fjarri heimilistækinu þegar það er í notkun og þegar það kólnar.
- Ef heimilistækið er með barnalæsingu ætti hún að vera virkjuð.
- Börn eiga ekki að hreinsa eða framkvæma notandaviðhald á heimilistækinu án eftirlits.

1.2 Almenn öryggi

- Þetta heimilistæki er eingöngu ætlað til matreiðslu.
- Þetta heimilistæki er hannað til notkunar innanhúss á heimilum.
- Þetta heimilistæki má nota á skrifstofum, í herbergjum hótela, herbergjum gestahúsa, bændagistingum og öðrum sambærilegum gistirýmum þar sem notkun er ekki meiri en almenn heimilisnotkun.
- Einungis til þess hæfur aðili má setja upp þetta heimilistæki og skipta um snúrana.
- Ekki má nota heimilistækið fyrr en innbyggða virkið hefur verið uppsett.
- Aftengdu heimilistækið frá rafmagns- og vatnsinntaki áður en hvers kyns viðhaldsvinna fer fram.

- Ef rafmagnssnúra er skemmd verður framleiðandi, viðurkennd þjónustumiðstöð, eða álíka hæfur aðili að skipta um hana til að forðast hættu vegna rafmagns.
- VIÐVÖRUN: Tryggðu að slökkt sé á heimilistækinu áður en þú skiptir um ljósið til að forðast möguleika á raflosti.
- VIÐVÖRUN: Heimilistækið og aðgengilegir hlutar þess hitna meðan á notkun stendur. Gæta ætti varúðar þegar hitunarelementin eru snert eða yfirborð holrýmis heimilistækisins.
- Notaðu alltaf hanska við að taka úr og setja í aukahluti eða eldföst matarilát.
- Til þess að taka hillustuðninginn úr skal fyrst toga í framhluta hillustuðningsins og síðan afturhluta hans frá hliðarveggjunum. Komdu hilluberunum fyrir í öfugri röð.
- Notaðu ekki gufuhreinsibúnað til að hreinsa heimilistækið.
- Notaðu ekki sterk tærandi hreinsiefni eða beittar málmsköfur til að hreinsa glerhurðina þar sem slíkt getur rispað yfirborðið, sem getur aftur leitt til þess að glerið brotnar.
- Fyrir hitahreinsun skaltu fjarlægja alla aukahluti og allt sem er inni í rými heimilistækisins.

2. ÖRYGGISLEIÐBEININGAR

2.1 Uppsetning

AÐVÖRUN!

Einungis löggildur aðili má setja upp þetta heimilistæki.

- Fjarlægðu allar umbúðir.
- Ekki setja upp eða nota skemmt heimilistæki.
- Fylgdu leiðbeiningum um uppsetningu sem fylgja með heimilistækinu.
- Alltaf skal sýna aðgát þegar heimilistækið er fært vegna þess að það er þungt. Notaðu alltaf öryggishanska og lokaðan skóbúnað.
- Dragðu heimilistækið ekki á handfanginu.

- Settu heimilistækið upp á öruggum og hentugum stað sem uppfyllir uppsetningarkröfur.
- Haltu lágmarksfjarlægð frá öðrum heimilistækjum og einingum.
- Áður en þú setur upp ofninn skaltu athuga hvort hurðin opnast án heftingar.
- Heimilistækið er útbúið rafstýrðu kælikerfi. Það þarf rafstraum til að geta gengið.

Lágmarkshæð skáps (Lágmarkshæð skáps undir vinnuborði)	590 (600) mm
--	--------------

Breidd skáps	560 mm
--------------	--------

Dýpt skáps	550 (550) mm
------------	--------------

Hæð heimilistækis að fram- an	598 mm
Hæð heimilistækis að aftan	579 mm
Breidd heimilistækis að framan	594 mm
Breidd heimilistækis að aft- tan	558 mm
Dýpt heimilistækisins	561 mm
Innbýggð dýpt heimilistækis- sins	540 mm
Dýpt með opna hurð	1007 mm
Lágmarksstærð loftops. Op er staðsett neðst á bakhlið	560x20 mm
Lengd rafmagnssnúru. Snúra er staðsett í hæggra horni bakhliðar	1100 mm
Festiskrúfur	4x25 mm

2.2 Rafmagnstenging

ADVÖRUN!

Hætta á eldi og raflosti.

- Allar rafmagnstengingar skulu framkvæmdar af viðurkenndum rafvirkja.
- Heimilistækið verður að vera jarðtengt.
- Gakktu úr skugga um að færíbreyturnar á merkiplötunni séu samhæfar við rafmagnsflokkun aðalæðar aflagjafa.
- Notaðu alltaf rétt ísetta innstungu sem ekki veldur raflosti.
- Notaðu ekki fjöltengi eða framlengingarsnúrur.
- Gakktu úr skugga um að rafmagnsklóin og snúran verði ekki fyrir skemmdum. Ef skipta þarf um rafmagnssnúru verður viðurkennd þjónustumiðstöð okkar að sjá um það.
- Ekki láta rafmagnssnúrurnar snerta eða koma nálægt hurð heimilistækisins, eða skotið undir heimilistækinu, sérstaklega þegar það er í gangi eða hurðin er heit.
- Vörn lifandi og einangraðra hluta gegn raflosti verður að vera fest þannig að ekki sé hægt að fjarlægja hana án verkfæra.
- Aðeins skal tengja rafmagnsklóna við rafmagnsinnstunguna í lok uppsetningarinnar. Gakktu úr skugga um

að rafmagnsklóin sé aðgengileg eftir uppsetningu.

- Ef rafmagnsinnstungan er laus, skal ekki tengja rafmagnsklóna.
- Ekki toga í snúruna til að taka tækið úr sambandi. Taktu alltaf um klóna.
- Notaðu aðeins réttan einangrunarbúnað: Línuvarnarstraumloka, öryggi (öryggi með skrúfgangi fjarlægð úr höldunni), lekaliða og spólurofa.
- Rafmagnsuppsetningin verður að vera með einangrunarbúnað sem leyfir þér að aftengja tækið frá stofnæð á öllum pólum. Einangrunarbúnaðurinn verður að hafa að lágmarki 3 mm snertiopnunarvidd.
- Lokaðu afgang hurð heimilistækisins áður en þú tengir rafmagnsklóna við innstunguna.
- Þessu tæki fylgja rafmagnskló og -snúra.

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

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

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

Heildarafli (W)	Hluti vírsins (mm ²)
hámark 1380	3x0.75
hámark 2300	3x1
hámark 3680	3x1.5

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

2.3 Notkun

ADVÖRUN!

Hætta á meiðslum, bruna og raflosti eða sprengingu.

- Breytið ekki eiginleikum heimilistækisins.
- Gangið úr skugga um að loftræstiop séu ekki stífluð.
- Látið heimilistækið ekki vera án eftirlits á meðan það er í gangi.
- Slökkvið á heimilistækinu eftir hverja notkun.

- Farið varlega þegar hurð heimilistækisins er opnuð á meðan það er í gangi. Heitt loft getur losnað út.
- Notið ekki heimilistækið með blautar hendur eða þegar það er í snertingu við vatn.
- Beitið ekki þrýstingi á opna hurð.
- Notið ekki heimilistækið sem vinnusvæði eða geymslusvæði.
- Opnið hurð heimilistækisins varlega. Notkun efna sem innihalda áfengi getur valdið blöndu af áfengi og lofti.
- Láttu ekki neista eða opinn eld komast í snertingu við heimilistækið þegar þú opnar hurðina.
- Setjið ekki eldfim efni eða hluti bleytta með eldfimfum efnum í, nálægt, eða á heimilistækið.

ADVÖRUN!

Hætta á skemmdum á heimilistækinu.

- Til að koma í veg fyrir skemmdir eða aflitun á gljáhúðinni:
 - setjið ekki ofnáhöld eða aðra hluti beint á botn heimilistækisins.
 - setjið ekki álpappír beint á botn heimilistækisins.
 - setjið ekki vatn beint inn í heitt heimilistækið.
 - látið ekki raka rétti og rök matvæli vera inni í heimilistækinu eftir að matreiðslu er lokið.
 - farið varlega þegar aukahlutir eru fjarlægðir eða settir upp.
- Aflitun á glerungnum eða ryðfriú stáli hefur engin áhrif á getu eða frammistöðu heimilistækisins.
- Notið djúpa skúffu fyrir rakar kökur. Ávaxtasafi veldur blettum sem geta verið varanlegir.
- Alltaf skal elda með hurð heimilistækisins lokaða.
- Ef heimilistækið er uppsett bak við innréttingarplötu (t.d. hurð) þá þarf að ganga úr skugga um að hurðin sé aldrei lokuð þegar tækið er í notkun. Hiti og raki geta safnast upp bak við lokaða innréttingarplötu og leitt til skemmda á tækinu, ytra byrði tækisins eða gólfi. Því skal ekki loka innréttingarplötunni fyrir en tækið hefur náð að kólna að fullu eftir notkun.

2.4 Umhirða og hreinsun

ADVÖRUN!

Hætta á meiðslum, eldsvoða eða skemmdum á heimilistækinu.

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

2.5 Hreinsun með eldglæðingu

ADVÖRUN!

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

- Áður en hreinsun með eldglæðingu fer fram og forhitun fer í gang skaltu fjarlægja úr ofnrýminu:
 - Allar matarleifar, dreggjjar, olíu eða feiti sem lekið hefur niður.
 - alla hluti sem hægt er að losa (þ.m.t. plötur, plötubera í hliðum o.s.frv. sem fylgja heimilistækinu), sérstaklega alla viðloðunarfría potta, pönnur, bakka, áhöld o.s.frv.
- Lestu leiðbeiningar fyrir eldglæðingu vandlega.
- Haldið börnum frá heimilistækinu þegar hreinsun með eldglæðingu stendur yfir. Heimilistækið verður mjög heitt og berst heitt loft úr loftopum að framan.
- Hreinsun með eldglæðingu er aðgerð með háum hita sem getur losað gufur út frá leifum eftir eldun og byggingarefni og er því mælt með fyrir notendur að:

- tryggja góða loftræstingu meðan á hreinsun með eldglæðingu stendur og eftir hana.
- tryggja góða loftræstingu meðan á forhitun stendur og eftir hana.
- Skvettu ekki né heldur settu vatn á ofnhurðina á meðan hreinsun með eldglæðingu stendur eða eftir hana til að forðast skemmdir á glerplötunum.
- Gufur sem koma frá öllum ofnum með eldglæðingu / matarleifum samkvæmt lýsingu eru ekki skaðlegar fyrir manneskjur, þ.m.t. börn eða fólk með undirliggjandi sjúkdóma.
- Haldið gæludýrum frá heimilistækinu á meðan hreinsun með eldglæðingu og forhitun stendur yfir. Lítil gæludýr (sérstaklega fuglar og skriðdýr) geta verið mjög viðkvæm fyrir breytingum á hitastigi og uppgufun.
- Viðloðunarfrítt yfirborð á pottum, pönnum, bökkum, áhöldum o.s.frv. geta orðið fyrir skemmdum vegna mikils hita við eldglæðingu í öllum ofnum sem búnir eru eldglæðingu og geta líka gefið frá sér lítillaga skaðlegar gufur.

2.6 Innri lýsing

ÆDVÖRUN!

Hætta á raflosti.

- Varðandi ljósinn inn í þessari vöru og ljós sem varahluti sem seld eru sérstaklega:

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

2.7 Þjónusta

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

2.8 Förgun

ÆDVÖRUN!

Hætta á meiðslum eða köfnun.

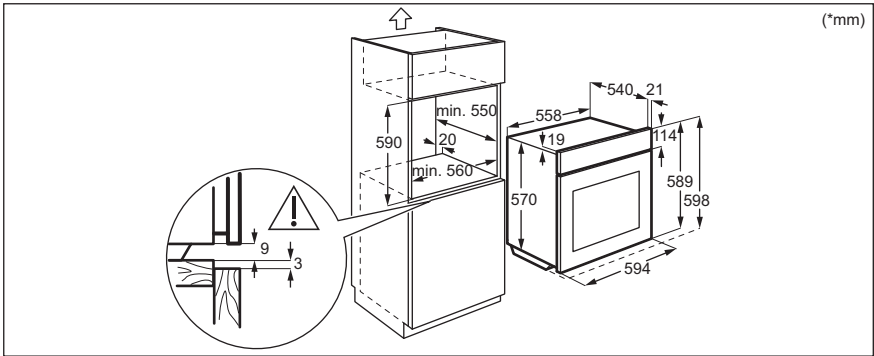
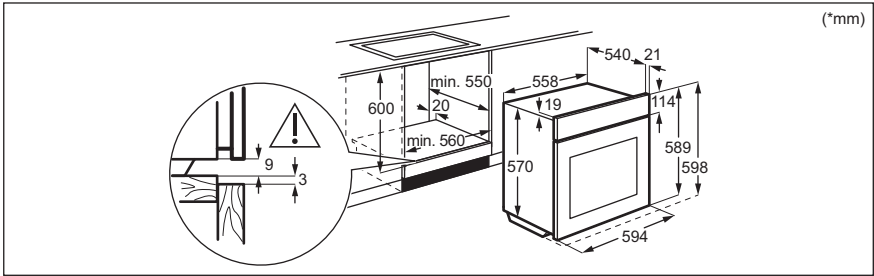
- Hafðu samband við staðbundin yfirvöld fyrir upplýsingar um hvernig skuli farga heimilistækinu.
- Aftengdu tækið frá rafmagni.
- Klippu rafmagnssnúruna af upp við heimilistækið og fargaðu henni.
- Fjarlægðu hurðarlokuna til að koma í veg fyrir að börn eða gæludýr festist inni í heimilistækinu.

3. INNSETNING

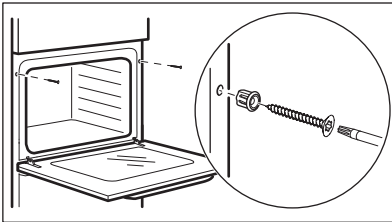
⚠ **AÐVÖRUN!**

Sjá kafla um Öryggismál.

3.1 Innbyggt

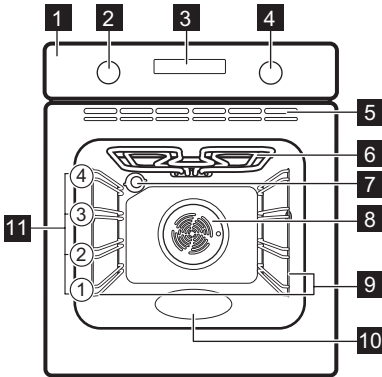


3.2 Ofninn festur við skápinn



4. VÖRULÝSING

4.1 Almennt yfirlit



- 1 Stjórnborð
- 2 Hnúður fyrir hitunaraðgerðir
- 3 Skjár
- 4 Stjórn takki (fyrir hitastigið)
- 5 Loftsiur fyrir kæliviftuna
- 6 Hitunareining
- 7 Ljós
- 8 Vifta
- 9 Hilluberarar, lausir
- 10 Drifverk ofnbotnsins
- 11 Hillustöður

4.2 Aukabúnaður

- **Vírhilla**
Fyrir eldunaráhöld, kökuform, steikur.
- **Bökunarplata**
Fyrir kökur og smákökur.

- **Grill- / steikingarskúffa**
Til að baka og steikja eða sem ílát til að safna fitu.

5. STJÓRNBORÐ

5.1 Inndraganlegir hnúðar

Til að nota heimilistækið skaltu ýta á hnúðinn. Hnúðurinn kemur út.

5.2 Yfirlit yfir stjórnborð

Veldu hitunaraðgerð til að kveikja á heimilistækinu. Snúðu hnúðnum fyrir

hitunaraðgerðir í stöðuna slökkt til að slökkva á heimilistækinu.



Tímastillir



Hröð upphitun



Létt

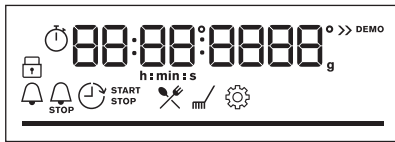


Lás

OK

Staðfesta stillingu

5.3 Skjár



Skjár með lykilaðgerðum.

Skjávísar

Grunnvísar



Lás



Eldunaraðstoð



Hreinsun



Stillingar



Hröð upphitun

Tímatökuvísar



Minútumælir



Lokatími



Tímaseinkun



Upptalning

Framvindustika - fyrir hitastig eða tíma. Stíkan er alveg rauð þegar heimilistækið nær innstilltu hitastigi.

6. FYRIR FYRSTU NOTKUN

⚠ **AÐVÖRUN!**

Sjá kafla um Öryggismál.

6.1 Upphafleg hreinsun

Fyrir fyrstu notkun skaltu tæma heimilistækið og stilla tímann:



00:00

Stilltu tímann. Ýttu á **OK**.


6.2 Upphafleg forhitun

Forhitaðu tóman ofninn fyrir fyrstu notkun.

1. skref Fjarlægðu allan aukabúnað og lausa hillubera úr ofninum.

2. skref Stilltu hámarkshitastig fyrir aðgerðina: .
Láttu ofninn vera í gangi í 1 klst.

3. skref

Stilltu hámarkshitastig fyrir aðgerðina: 
Láttu ofninn vera í gangi í 15 mín.



Lykt og reykur gæti komið frá ofninum meðan á forhitun stendur. Passaðu að herbergið sé loftræst.

7. DAGLEG NOTKUN

AÐVÖRUN!

Sjá kafla um Öryggismál.

7.1 Hvernig á að stilla: Upphitunaraðgerðir

1. skref Snúðu hnúðnum fyrir hitunaraðgerðir og veldu hitunaraðgerð.

2. skref Snúðu stjórnhnúðnum til að stilla hitastigið.



- ýttu á og haltu inni til að kveikja á aðgerðinni: Hröð upphitun. Það er í boði fyrir sumar ofnaðgerðir.

7.2 Upphitunaraðgerðir

Upphitunaraðgerð

Notkun



Eldun með hefðbundnum blæstri

Til að baka á allt að tveimur hillustöðum á sama tíma og þurrka mat Stilltu hitann 20 - 40°C lægri en fyrir Hefðbundin matreiðsla.



Hefðbundin matreiðsla

Til að baka og steikja í einni hillustöðu.



Frosin matvæli

Til að gera skyndirétti (t.d. franskar kartöflur, kartöflubáta eða vorrúllur) stökka.



Pítsuaðgerð

Til að baka pítsu. Til að fá meiri brúnun og stökkan botn.







Undirhiti

Til að baka kökur með stökum botni og til að geyma mat.



Affrysta

Til að þíða matvæli (grænmeti og ávexti). Tímalengd affrystingar veltur á magni og stærð frosna matarins.

Upphitunaraðgerð	Notkun
 Bökun með rökum blæstri	Þessi aðgerð er hönnuð til að spara orku á meðan eldað er. Þegar þú notar þessa aðgerð kann hitastigið í rýminu að vera frábrugðið innstilltu hitastigi. Afgangshiti er notaður. Hitunarkraftur kann að vera minni. Fyrir frekari upplýsingar má sjá kaflann „Dagleg notkun“, ráð fyrir: Bökun með rökum blæstri.
 Grill	Til að grilla þunnar sneiðar af mat og til að rista brauð.
 Blástursgrillun	Til að steikja stór kjötstykki eða alifuglakjöt á beini á einni hillustöðu. Til að gera gratin-rétti og til að brúna.
 Valmynd	Til að fara í valmyndina: Eldunaraðstoð, Hreinsun, Stillingar.

7.3 Athugasemdir varðandi: Bökun með rökum blæstri

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

IEC/EN 60350-1

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

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

Kynntu þér kaflann „Ábendingar og ráð“ varðandi eldunarleiðbeiningar, Bökun með rökum blæstri. Kynntu þér kaflann „Orkunýtni“, orkusparnaður varðandi almennar ráðleggingar hvað orkusparnað varðar.







7.4 Hvernig á að stilla:Eldunaraðstoð

Sérhver réttur í þessari undirvalmynd hefur ráðlagða hitunaraðgerð og hitastig. Notaðu aðgerðina til að elda rétt í flýti með sjálfgefnum stillingum. Þú getur einnig aðlagð tímann og hitastigið á meðan eldun stendur.



Þegar aðgerðinni lýkur skaltu kanna hvort maturinn sé tilbúinn.

Þú getur einnig eldað suma rétti með:


- Sjálfvirk þyngd

1. skref	2. skref	3. skref	4. skref
 	 	 P1 - P...	 OK
Farðu í valmyndina.	Veldu Eldunaraðstoð. Ýttu á OK .	Veldu réttinn. Ýttu á OK .	Settu réttinn í ófninn. Staðfestu stillingu.




















7.5 Eldunaraðstoð

Merking	
	Sjálfvirk þyngd er í boði.
	Forhitaðu heimilistækið áður en eldun hefst.

Merking

 Hillustaða.





Skjárinn sýnir **P** og **tölu** fyrir réttinn sem þú getur athugað í töflunni.

	Diskur	Þyngd	Hillustaða / Aukahlutur
1	Lund, léttsteikt (hæg-eldun)		  2; steiktur réttur á vírhillu
2	Lund, miðlungs (hægeldun)	0.5 - 1.5kg; 5 - 6 cm þykkir bitar	Notaðu uppáhaldskryddin þín eða einfaldlega salt og nýmalaðan pipar. Steiktu kjötið í nokkrar mínútur á heitri þönnu. Settu inn í heimilistækið.
3	Lund, mikið elduð (hægeldun)		
4	Kálfasteik (t.d. öxl)	0.8 - 1.5kg; 4 cm þykkir bitar	  2; steiktur réttur á vírhillu Notaðu uppáhaldskryddin þín. Steiktu kjötið í nokkrar mínútur á heitri þönnu. Settu inn í heimilistækið.
5	Svínasteik hnakki eða bógur	1.5 - 2kg	 2; steiktur réttur á vírhillu Snúðu kjötinu þegar eldunartíminn er hálfnaður.
6	Hryggur, ferskur	1 - 1.5kg; 5 - 6 cm þykkir bitar	  2; bökunarplata Notaðu uppáhaldskryddin þín. Steiktu kjötið í nokkrar mínútur á heitri þönnu. Settu inn í heimilistækið.
7	Svínaríf	2 - 3kg; notaðu hrátt, 2 - 3 cm þunn ríf	 2; steiktur réttur á vírhillu Bættu við vökva til að hylja botninn á disknum.
8	Heill kjúklingur	1 - 1.5kg; ferskt	  2; steiktur réttur á vírhillu Notaðu uppáhaldskryddin þín. Snúðu kjúklingnum þegar eldunartíminn er hálfnaður til að hann brúnist jafnt.
9	Kjúklingabrjóst	180 - 200g hver biti	 2; bökunarplata Notaðu uppáhaldskryddin þín.
10	Kjöthleifur	1kg	  2; bökunarplata Notaðu uppáhaldskryddin þín.
11	Heill fiskur, grillaður	0.5 - 1kg á hvern fisk	  2; bökunarplata Fylltu fiskinn með smjöri og uppáhalds kryddinu þínu og jurtum.
12	Fiskflök	-	 2; pottréttur á vírhillu Notaðu uppáhaldskryddin þín.
13	Ostakaka	-	 1;  26 cm kökuform á vírhillu
14	Eplabaka	-	 1; bökuform á vírhillu

	Diskur	Þyngd	Hillustaða / Aukahlutur
15	Súkkulaðibollakökur	-	☐ 3; formkökupaflata á bökunarplötu
16	Formkaka	-	☐ 2; form á vírhillu
17	Bakaðar kartöflur	1kg	☐ 2; bökunarplata Settu kartöflurnar heilar með hýðinu á bökunarplötu.
18	Krokkettur, frosnar	0.5kg	☐ 3; bökunarplata
19	Franskar kartöflur, frosnar	0.75kg	☐ 3; bökunarplata
20	Kjöt / grænmetislasagna með þurrum pastablöðum	1 - 1.5kg	☐ 1; pottréttur á vírhillu
21	Kartöflugratín (hráar kartöflur)	1 - 1.5kg	☐ 1; pottréttur á vírhillu
22	Pítsa fersk, þunn	-	☐ 1; bökunarplata með bökunarpappír
23	Pítsa fersk, þykk	-	☐ 1; bökunarplata með bökunarpappír
24	Opnar eggjabökur	-	☐ 1; kökuform á vírhillu
25	Snittubrauð / Ciabatta / Hvítt brauð	0.8kg	☐ 3; bökunarplata með bökunarpappír Hvítt brauð þarfnast meiri tíma.

8. TÍMASTILLINGAR

8.1 Klukkuaðgerðir

Klukkuaðgerð	Notkun
 Minútumælir	Þegar tíminn er liðinn hljómar merkið.
 Eldunartími	Þegar tíminn er liðinn hljómar merkið og hitunaraðgerðin stöðvast.
 Tímaseinkun	Til að fresta ræsingu og / eða lokum eldunar.
 Upptalning	Hámarkið er 23 klst. og 59 mín. Þessi aðgerð hefur engin áhrif á notkun ofnsins. Til að kveikja og slökkva á Upptalning skaltu velja: Valmynd, Stillingar.

8.2 Hvernig á að stilla: Klukkuaðgerðir

Hvernig á að stilla: Tími dags

1. skref



2. skref



3. skref



Til að breyta tíma dags skaltu fara í valmyndina og velja Stillingar, Tími dags.

Stilltu klukkuna.

Ýttu á: OK.

Hvernig á að stilla: Mínútumælir

1. skref



Skjárin sýnir:
0:00

2. skref



3. skref



Ýttu á:

Stilling á Mínútumælir

Ýttu á: OK.

Tímastillirinn byrjar strax að telja niður.

Hvernig á að stilla: Eldunartími

1. skref



2. skref



Skjárin sýnir:
0:00

STOP

3. skref



4. skref



Veldu hitunaraðgerð og stilltu hitastigið.

Ýttu endurtekið á:

Stilltu eldunartímann.

Ýttu á: OK.

Tímastillirinn byrjar strax að telja niður.

Hvernig á að stilla: Tímaseinkun

1. skref



2. skref



Skjárin sýnir: tími dagsins
 BYRJA

3. skref



4. skref



Skjárin sýnir:
--:--
 STÖÐVA

5. skref



6. skref



Veldu hitunaraðgerðina.

Ýttu endurtekið á:

Stilla upphafstímann.

Ýttu á: OK.

Stilla lokatímann.

Ýttu á: OK.

Tíminnstillirinn byrjar að telja á stilltum upphafstíma.

9. AÐ NOTA FYLGIHLUTI

AÐVÖRUN!

Sjá kafla um Öryggismál.

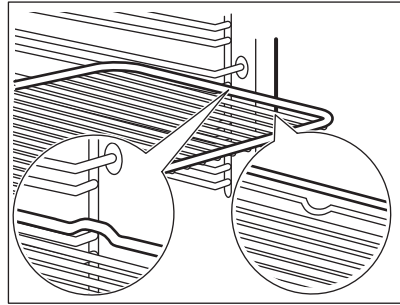
9.1 Aukabúnaður settur í

Lítill skörð efst auka öryggi. Skörðin eru einnig búnaður sem kemur í veg fyrir að hlutir renni

af. Háa brúnin umhverfis hilluna kemur í veg fyrir að eldunaráhöld renni niður af henni.

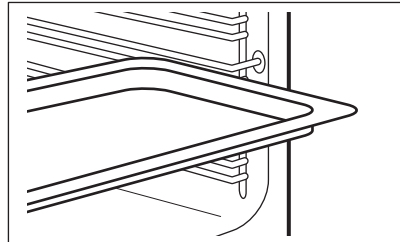
Vírhilla:

Ýttu hillunni milli stýristanganna á hilluberanum og gakkðu úr skugga um að fóturinn snúi niður.



Bökunarplata / Djúp ofnskúffa:

Ýttu á bökunarplötunni á milli rásanna á hilluberanum.



10. VIÐBÓTARSTILLINGAR

10.1 Lás

Þessi aðgerð kemur í veg fyrir að aðgerð heimilistækisins sé breytt fyrir slysi.

Kveiktu á henni þegar heimilisækið er í gangi - stillt eldun heldur áfram, stjórnbörðið er læst.

Kveiktu á henni þegar slökkt er á heimilistækinu - ekki er hægt að kveikja á heimilistækinu, stjórnbörðið er læst.



- ýttu á og haltu inni til að kveikja á aðgerðinni.
Hljóðmerki heyrst.





- ýttu á og haltu inni til að slökkva á henni.

 3 x  - blikkar þegar kveikt er á lásnum.

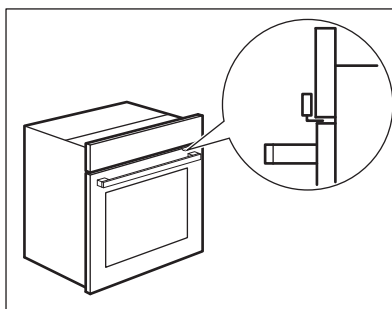
10.2 Slökkt sjálfvirkt

Af öryggisástæðum slekkur heimilistækið á sér eftir dálítinn tíma ef hitunaraðgerð er í gangi og þú breytir ekki neinum stillingum.

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

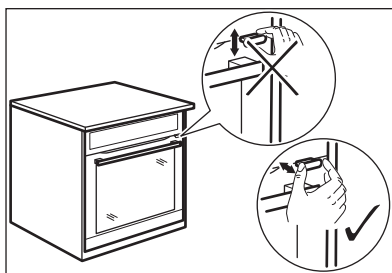
10.4 Vélræn hurðarlæsing

Hurðin er ólæst þegar þú kaupir ofninn.




VARÚÐ!

Ekki fjarlægja hurðarlæsinguna lóðrétt.
Ekki ýta á hurðarlásinn þegar þú lokar ofnhurðinni.



10.5 Hvernig á að nota: Vélræn hurðarlæsing

1. skref Til að læsa hurðinni skaltu toga hurðarlæsinguna fram á við þar til hún læsist.

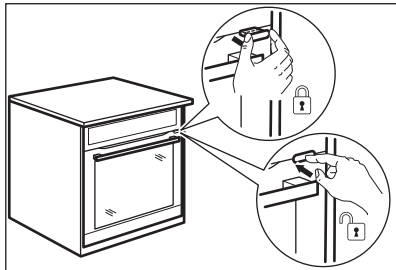
 (°C)	 (klst.)
250	3

Slökkt sjálfvirkt virkar ekki með aðgerðunum: Létt, Tímaseinkun.

10.3 Viftukæling

Þegar heimilistækið gengur kviknar sjálfkrafa á kæliviftunni til að halda yfirborðsflötum heimilistækisins svölum. Ef þú slekkur á heimilistækinu gengur kæliviftan áfram þangað til heimilistækið kólnar.

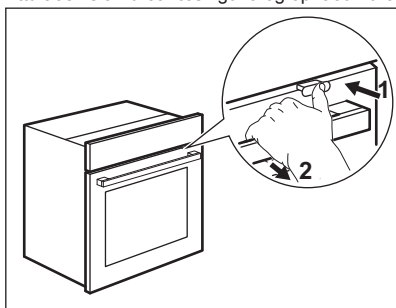
2. skref Til að aflæsa hurðinni skaltu ýta hurðarlásnum aftur inn í spjaldið.



Læsta hurðin opnuð

Þú getur opnað hurðina þegar hurðarlæsingin er á.

1. skref Ýttu aðeins á hurðarlæsinguna og opnaðu hurðina með því að toga í handfangið.



Þegar þú lokar hurðinni skaltu ganga úr skugga um að hurðarlæsingin haldist læst.

11. GÓÐ RÁÐ

11.1 Ráðleggingar um eldun








Hitastigin og eldunartíminn á töflunum er aðeins til viðmiðunar. Það fer eftir uppskriftunum og gæðum og magni þess hráefnis sem notað er.

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

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

11.2 Bökun með rökum blæstri

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

		 (°C)		 (mín.)
Snúðar, 12 stykki	bökunarplata eða lekabakki	180	2	35 - 40
Rúllutertur, 9 stykki	bökunarplata eða lekabakki	180	2	35 - 40
Frosin pítsa, 0,35 kg	vírhilla	220	2	35 - 40
Rúlluterta	bökunarplata eða lekabakki	170	2	30 - 40
Brúnkaka	bökunarplata eða lekabakki	180	2	30 - 40
Frauðréttur, 6 stykki	ramekin-skálar úr keramik á vírhillu	200	3	30 - 40
Svampbökubotnar	bakki fyrir bökubotn á vírhillu	170	2	20 - 30
Viktoríu-samloka	bökunardiskur á vírhillu	170	2	35 - 45
Fiskur soðinn við vægan hita, 0,3 kg	bökunarplata eða lekabakki	180	3	35 - 45
Heill fiskur, 0,2 kg	bökunarplata eða lekabakki	180	3	35 - 45
Fiskflök, 0,3 kg	pítsufat á vírhillu	180	3	35 - 45
Kjöt soðið við vægan hita, 0,25 kg	bökunarplata eða lekabakki	200	3	40 - 50
Shashlik, 0,5 kg	bökunarplata eða lekabakki	200	3	25 - 35
Smákökkur, 16 stykki	bökunarplata eða lekabakki	180	2	20 - 30
Makkarónur, 20 stykki	bökunarplata eða lekabakki	180	2	40 - 45
Formkökur, 12 stykki	bökunarplata eða lekabakki	170	2	30 - 40
Bragðmikið sætabrauð, 16 stykki	bökunarplata eða lekabakki	170	2	35 - 45
Smákökur úr bökudeigi, 20 stykki	bökunarplata eða lekabakki	150	2	40 - 50
Tartalettur, 8 stykki	bökunarplata eða lekabakki	170	2	20 - 30
Grænmeti soðið við vægan hita, 0,4 kg	bökunarplata eða lekabakki	180	3	35 - 40
Eggjakaka grænmetisættunnar	pítsufat á vírhillu	200	3	30 - 45
Grænmeti frá Miðjarðarhafinu, 0,7 kg	bökunarplata eða lekabakki	180	4	35 - 40

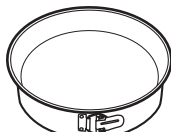
11.3 Bökun með rökum blæstri - ráðlagðir fylgihlutir

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



Pitsupanna

Dökkt, án endurskins
28 cm þvermál



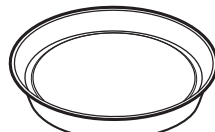
Bökunarplata

Dökkt, án endurskins
26 cm þvermál



Bökunarform

Keramík
8 cm þvermál, 5
cm hæð










Kökuform








Dökkt, án endurskins
28 cm þvermál

11.4 Eldunartöflur fyrir prófunarstofur

Upplýsingar fyrir prófunarstofnanir

Prófanir í samræmi við IEC 60350-1.

						
				(°C)	(min)	
Litlar kökur, 16 á plötu	Hefðbundin matreiðsla	Bökunarplata	3	150	25 - 35	-
Litlar kökur, 16 á plötu	Eldun með hefðbundnum blæstri	Bökunarplata	3	150	20 - 30	Forhita ofninn í 10 mín.
Litlar kökur, 16 á plötu	Eldun með hefðbundnum blæstri	Bökunarplata	1 og 3	150	20 - 30	-
Eplabaka, 2 dósir Ø20 cm	Hefðbundin matreiðsla	Vírhilla	2	170	80 - 100	-
Eplabaka, 2 dósir Ø20 cm	Eldun með hefðbundnum blæstri	Vírhilla	2	160	70 - 90	-
Svampterta, kökumót Ø26 cm	Hefðbundin matreiðsla	Vírhilla	2	160	30 - 40	Forhita ofninn í 10 mín.
Svampterta, kökumót Ø26 cm	Eldun með hefðbundnum blæstri	Vírhilla	2	160	30 - 40	Forhita ofninn í 10 mín.
Svampterta, kökumót Ø26 cm	Eldun með hefðbundnum blæstri	Vírhilla	1 og 3	160	25 - 40	Forhita ofninn í 10 mín.
Smjörbrauð	Hefðbundin matreiðsla	Bökunarplata	3	150	20 - 30	-

						
				(°C)	(mín)	
Smjörbrauð	Eldun með hefðbundnum blæstri	Bökunarplata	2	150	20 - 30	-
Smjörbrauð	Eldun með hefðbundnum blæstri	Bökunarplata	1 og 3	150	15 - 25	-
Bauðrist	Grill	Vírhilla	3	hám.	5 - 7	Forhitaðu ofninn þangað til hitastiginu er náð.
Kjötborgari, 6 stykki, 0,6 kg	Grill	Vírhilla og ofnskúffa	3	hám.	15 - 30	Settu vírhilluna í þriðju hæð og lekabakkann á aðra hæð í ofninum. Snúðu matnum þegar eldunartíminn er hálfnaður. Forhita ofninn í 10 mín.

12. UMHIRÐA OG HREINSUN

AÐVÖRUN!

Sjá kafla um Öryggismál.

12.1 Athugasemdir varðandi þrif



Hreinsiefni

Hreinsaðu heimilistækið að framan eingöngu með trefjaklút með volgu vatni og mildu hreinsiefni.

Notaðu þrifalausn til að þrifa málmfleti.

Þrifðu bletti með mildu hreinsiefni.



Dagleg notkun

Hreinsaðu ofnhólfid eftir hverja notkun. Fituupsöfnun eða aðrar leifar geta valdið eldsvoða.

Raki getur þétt í heimilistækinu eða á glerplötum hurðarinnar. Til að minnka þéttingu skaltu láta heimilistækið vera í gangi í 10 mínútur áður en þú byrjar að elda í því. Ekki geyma mat í heimilistækinu lengur en í 20 mínútur. Þurrkaðu hólfid eingöngu með trefjaklút eftir hverja notkun.



Aukabúnaður

Þrifðu alla aukahluti eftir hverja notkun og leyfðu þeim að þorna. Notið eingöngu trefjaklút með heitu vatni og mildu hreinsiefni. Ekki láta aukahlutina í uppþvottavél.

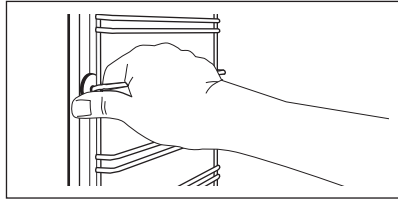
Ekki þrifa viðlöðunarfríu aukahlutina með slípandi hreinsiefni eða hlutum með beittum brún-um.

12.2 Hvernig á að fjarlægja: Hilluberar

Til að hreinsa ofninn skaltu fjarlægja hilluberana.

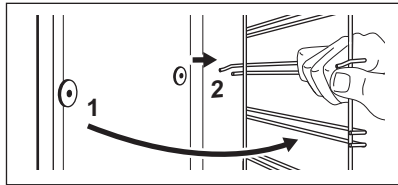
1. skref Slökktu á ofninum og hinkraðu þar til hann hefur kólnað.

2. skref Togaðu framhluta hilluberans frá hliðarveggnum.



3. skref Togaðu afturenda hilluberans frá hliðarveggnum og fjarlægðu hann.

4. skref Komdu hilluberunum fyrir í öfugri röð.



12.3 Hvernig á að nota: Hreinsun með eldglæðingu

Hreinsið ofninn með Hreinsun með eldglæðingu.

⚠ AÐVÖRUN!

Hætta er á bruna.

⚠ VARÚÐ!

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

Fyrir Hreinsun með eldglæðingu:

Slökktu á ofninum og hinkraðu þar til hann hefur kólnað.

Fjarlægðu allan aukabúnað.

Hreinsaðu ofnbotninn og innri hurðargler með volgu vatni, mjúkum klút og mildu þvottaefni.

Hreinsun með eldglæðingu

1. skref

Farið í valmynd: Hreinsun $\frac{mm}{}$.

Valkostur

C1 - Létt hreinsun

Tímalengd

2 klst.

2. skref

OK - ýttu á til að hefja hreinsun.

3. skref

Eftir hreinsun skaltu snúa hnúðnum fyrir hitunaraðgerðir í slökkva-stöðuna.

i Þegar hreinsun hefst læsist hurðin á ofninum og ljósið er slökkt. Þar til hurðin fer úr lás og skjárin sýnir: . Snúa skal hnúðnum fyrir hitunaraðgerðir ofnsins í slökkva-stöðuna til að stöðva hreinsun áður en henni er lokið.

Þegar hreinsun lýkur:

Slökktu á ofninum og hinkraðu þar til hann hefur kólnað.

Hreinsaðu rýmið með mjúkum klút.

Fjarlægðu leifar í botni rýmisins.

12.4 Áminning um hreinsun

Ofninn minnir þig á að hreinsa með eldglerinu.

 blíkkar á skjánum í 5 sek eftir hverja eldunarlotu.

Til að slökkva á áminningunni skal fara í Valmynd og velja Stillingar, Áminning um hreinsun.

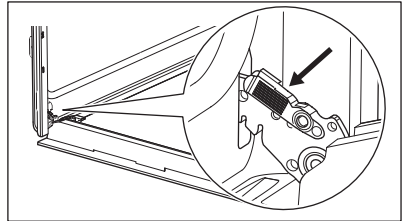
12.5 Hvernig á að fjarlægja og setja upp: Hurð

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

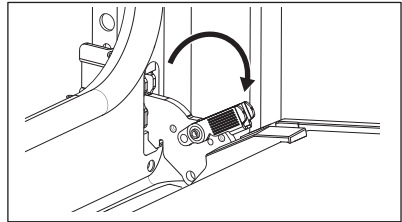
VARÚÐ!

Ekki nota ofninn án glerplatanna.

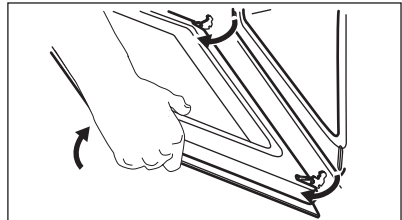
- 1. skref** Opnaðu hurðina að fullu og haltu við báðar lamirnar.



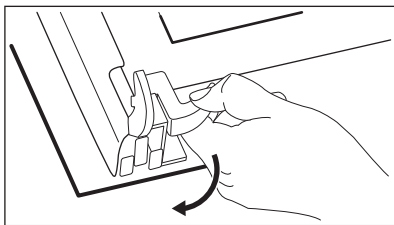
- 2. skref** Lyftu og togaðu í krækjurnar þar til þær smella í stað.



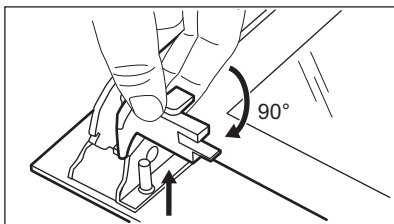
- 3. skref** Lokaðu ofnhurðinni hálfra leið í fyrstu opnu stöðuna. Lyftu síðan og togaðu til að fjarlægja hurðina úr sæti sínu.



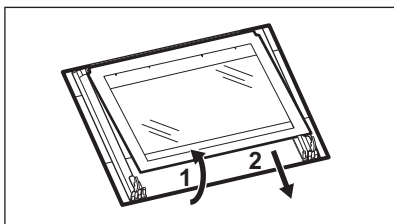
- 4. skref** Settu hurðina niður á mjúkan klút á stöðugum fleti og losaðu læsingarkerfið til að fjarlægja innri glerplöturnar.



- 5. skref** Snúðu festingunum 90° og losaðu þær úr sætum sínum.



- 6. skref** Lyftu fyrst gætilega og fjarlægðu síðan glerplöturnar eina í einu. Byrjaðu á efstu glerplötunni.

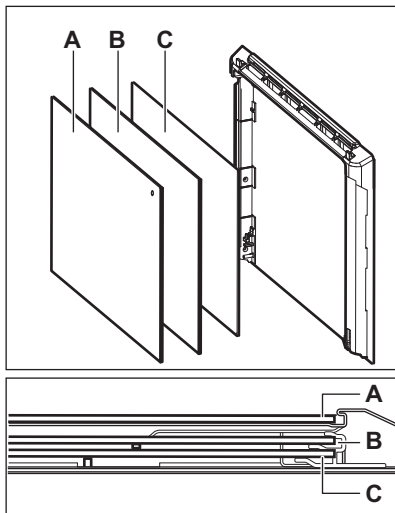


- 7. skref** Hreinsaðu glerplöturnar með vatni og sápu. Þurrkaðu glerplöturnar varlega. Ekki skal hreinsa glerplöturnar í uppþvottavél.

- 8. skref** Að hreinsun lokinni skaltu setja glerplöturnar og ofnhurðina aftur á ofninn.

Ef hurðin hefur verið rétt sett upp þá muntu heyra smell þegar þú lokar krækjunum.

Gættu þess að þú setjir glerplöturnar (A, B and C) í aftur í réttri röð. Athugaðu með táknið / prentunina á hlið glerplötunnar, hver glerplata lítur öðruvísi út til að gera sundurtekt og samsetningu auðveldari. Þegar rétt er sett í smellur hurðarklæðningin. Passaðu þig að setja miðu glerplötuna í rétt sæti.



12.6 Hvernig á að endurnýja: Ljós

⚠ AÐVÖRUN!

Hætta á raflosti.
Ljosið getur verið heitt.

Áður en skipt er um ljósaperu:

1. skref

Slökktu á ofninum. Hinkraðu þar til ofninn er orðinn kaldur.

2. skref

Taktu ofninn úr sambandi við rafmagn.

3. skref

Settu klút á botn rýmisins.

Bakljós

1. skref Snúðu glerhlífinni til að fjarlægja hana.

2. skref Hreinsaðu glerhlífina.

3. skref Skiptu ljósaperunni út fyrir viðeigandi 300 °C hitaþolna ljósaperu.

4. skref Komdu glerhlífinni fyrir.

13. BILANALET

⚠ AÐVÖRUN!

Sjá kafla um Öryggismál.

13.1 Hvað skal gera ef...

Hafðu samband við viðurkennda þjónustumiðstöð ef um atvik er að ræða sem ekki er að finna í þessari töflu.

Ekki kviknar á heimilistækinu eða það hitnar ekki	
Vandamál	Athugaðu eftirfarandi...
Ekki er hægt að ræsa eða nota heimilistækið.	Heimilistækið er rétt tengt við rafmagn.
Heimilistækið hitnar ekki.	Slökkt hefur verið á Slökkt sjálfvirkt-aðgerðinni.
Heimilistækið hitnar ekki.	Hurðin á heimilistækinu er lokuð.
Heimilistækið hitnar ekki.	Rafmagnsörygginu hefur ekki slegið út.
Heimilistækið hitnar ekki.	Slökkt er á lásnum.

Íhlutir

Vandamál	Athugaðu eftirfarandi...
Slökkt er á ljósinu.	Bökun með rökum blæstri - kveikt.
Ljosið virkar ekki.	Ljósaperan er ónýtt.

Villukóðar

Skjárinn sýnir...	Athugaðu eftirfarandi...
Villukóði C3	Hurðin á heimilistækinu er lokuð eða hurðarlæsing er ekki biluð.
Villukóði F102	Hurðin á heimilistækinu er lokuð.
Villukóði F102	Hurðarlæsingin er ekki biluð.
00:00	Rafmagnið fór af. Stilltu tíma dags.

Ef skjárinn sýnir villukóða sem er ekki í þessari töflu skaltu slökka og kveikja aftur á öryggistöflunni á heimilinu og endurræsa síðan heimilistækið. Ef villukóðinn kemur aftur upp skaltu hafa samband við viðurkennda þjónustumiðstöð.

13.2 Þjónustugögn

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

Þær nauðsynlegu upplýsingar sem þjónustumiðstöðin þarf á að halda eru á merkiplötunni. Merkiplatan er á fremri ramma rýmis heimilistækisins. Fjarlægðu ekki merkiplötuna af rými heimilistækisins.

Við mælum með því að þú skrifir upplýsingarnar hér:

Gerð (MOD.)
Vörunúmer (PNC)
Raðnúmer (S.N.)

14. ORKUNÝTNI

14.1 Vöruupplýsingar og vöruupplýsingablað

Heiti birgja	Electrolux	
Auðkenni tegundar	COP800X 944068408 COP803X 944068407 OOP801NX 944068404	
Orkunýtnistuðull	81.7	
Orkunýtniflokkur	A+	
Orkunotkun með staðlaðri hleðslu, hefðbundinn hamur	0.94kWh/lotu	
Orkunotkun með staðlaðri hleðslu, viftudrifinn hamur	0.67kWh/lotu	
Fjöldi holrýma	1	
Hitagjafi	Rafmagn	
Hljóðstyrkur	65l	
Tegund ofns	Innbyggður ofn	
Massi	COP800X	35.7kg
	COP803X	35.7kg
	OOP801NX	35.8kg

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

14.2 Orkusparnaður



Heimilistækið hefur eiginleika sem hjálpa þér að spara orku við hversdagslega matreiðslu.

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

Notaðu eldhúsáhöld úr málm til að bæta orkusparnað.

Þegar mögulegt er skal ekki forhita heimilistækið fyrir eldun.

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

Eldun með viftu

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

Afgangshiti

Áfram er kveikt á ljósinu og viftunni. Þegar þú slekkur á heimilistækinu sýnir skjárinn afgangshitann. Þú getur notað þann hita til að halda matnum volgum.

Þegar eldun tekur lengri tíma en 30 mínútur skaltu lækka hita heimilistækisins eins mikið og hægt er 3 - 10 mínútum áður en eldun er lokið. Afgangshiti inn í heimilistækinu mun halda áfram að elda matinn.

Notaðu afgangshitann til að hita upp aðra rétti.

Halda mat heitum

Veldu lægstu mögulegu hitastillingu til að nota afgangshita og halda máltíð heitri. Vísirinn fyrir afgangshita eða hitastig birtist á skjánum.

Eldun með ljósið slökkt

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







Bökun með rökum blæstri

Aðgerð hönnuð til að spara orku á meðan eldað er.

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

15. SKIPULAG VALMYNDAR


15.1 Valmynd

1. skref	2. skref	3. skref	4. skref	5. skref
				
 - veldu til að fara í Valmynd.	Veldu valkostinn í Valmynd samsetningunni og ýttu á OK .	Veldu hitastillinguna.	OK - ýttu á til að staðfesta stillingu.	Breyttu gildinu og ýttu á OK .

Snúðu hnúðnum fyrir hitunaraðgerðir í slökkva-stöðuna til að fara út úr Valmynd.

Valmynd uppbygging

Eldunaraðstoð 


Hreinsun 

Stillingar 

Stillingar

01	Tími dags	Breyta	02	Skjábirta	1 - 5
03	Lykiltónar	1 - Píp 2 - Smellur 3 - Hljóð af	04	Hljóðstyrkur hljóðgjafa	1 - 4
05	Uptalning	Kveikja / Slökkva	06	Létt	Kveikja / Slökkva
07	Hröð upphitun	Kveikja / Slökkva	08	Áminning um hreinsun	Kveikja / Slökkva
09	Kynningarhamur	Virkjunarkóði: 2468	10	Útgáfa hugbúnaðar	Athuga
11	Endursetja allar stillingar	Já / Nei			

16. UMHVERFISMÁL

Endurvinnna þarf öll efni merkt táknuinu . Setjið umbúðirnar í viðeigandi sorpilát til endurvinnslu. Leggið ykkar að mörkum til

verndar umhverfinu og heilsu manna og dýra og endurvinnið rusl sem fylgir raftækjum og rafrænum búnaði. Hendið ekki heimilistækjum sem merkt eru með táknuinu

⌘ í venjulegt heimilisrusl. Farið með vöruna í næstu endurvinnslustöð eða hafið samband við sveitarfélagið.

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



Som en del av vårt bærekraftighetsprosjekt, reduserer vi papirsavn 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.....	112
2. SIKKERHETSANVISNINGER.....	114
3. MONTERING.....	117
4. PRODUKTBEskRIVELSE.....	118
5. BETJENINGSPANEL.....	119
6. FØR FØRSTE GANGS BRUK.....	119
7. DAGLIG BRUK.....	120
8. KLOKKEFUNKSJONER.....	123
9. BRUKE TILBEHØRET.....	125
10. TILLEGGSFUNKSJONER.....	126
11. RÅD OG TIPS.....	128
12. STELL OG RENGJØRING.....	130
13. FEILSØKING.....	135
14. ENERGIEFFEKTIV.....	136
15. MENYSTRUKTUR.....	137
16. BESKYTTELSE AV MILJØET.....	137

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.
- 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.

Minstehøyde for skap (minstehøyde for skap under benkeplate)	590 (600) mm
--	--------------

Skapbredde	560 mm
Skapdybde	550 (550) mm
Høyden av fronten av produktet	598 mm
Høyden av baksiden av produktet	579 mm
Bredden av fronten av produktet	594 mm
Bredden av baksiden av produktet	558 mm
Dybden av produktet	561 mm
Produktets innebygde dybde	540 mm
Dybde med døren åpen	1007 mm
Minsteåpning for ventilasjon. Åpning er plassert på nedre bakside	560x20 mm
Lengden på strømløslinjen. Strømløslinjen finner du i høyre hjørne på baksiden	1100 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 sprekken under apparatet, spesielt ikke når den er i bruk eller når døren er varm.
- Beskyttelsen mot elektrisk støt fra strømførende og isolerte deler må festes på en måte som gjør at den ikke kan fjernes uten verktøy.
- Ikke sett støpselet i stikkontakten før monteringen er fullført. Påse at det er tilgang til stikkontakten etter monteringen.
- Hvis stikkontakten er løs skal du ikke sette i støpselet.
- Ikke trekk i kabelen for å koble fra produktet. Trekk alltid i selve støpselet.
- Bruk kun korrekte isoleringsenheter: vernebrytere, sikringer (sikringer av skrutypen fjernet fra holderen), jordfeilbrytere og kontaktorer.
- Den elektriske monteringen må ha en isoleringsenhet som lar deg frakoble apparatet fra strømmettet ved alle poler. Isoleringsenheten må ha en kontaktåpningsbredde på minst 3 mm.
- Lukk døren til apparatet helt før du setter støpselet i stikkontakten.
- Produktet leveres med støpsel og strømledning.

Anvendelige kabeltyper for montering eller utskiftning i Europa:

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

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

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

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

2.3 Bruk

ADVARSEL!

Risiko for skade, brannskader og elektrisk støt eller eksplosjon.

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

2.5 Pyrolytisk rengjøring

ADVARSEL!

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

- Før du utfører pyrolytisk rengjøring og innledende forvarming skal du fjerne følgende fra ovnsrommet:
 - eventuelle overflødige 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.

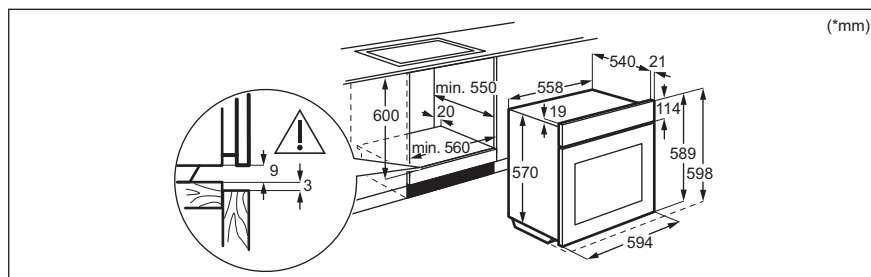
- Kontakt kommunen din for informasjon om hvordan du kaster apparatet.
- Koble produktet fra strømmen.
- Kutt av strømkabelen, lukk produktet og kast den.
- Fjern dørlåsen for å forhindre at barn, eller kjæledyr kan bli innestengt i apparatet.

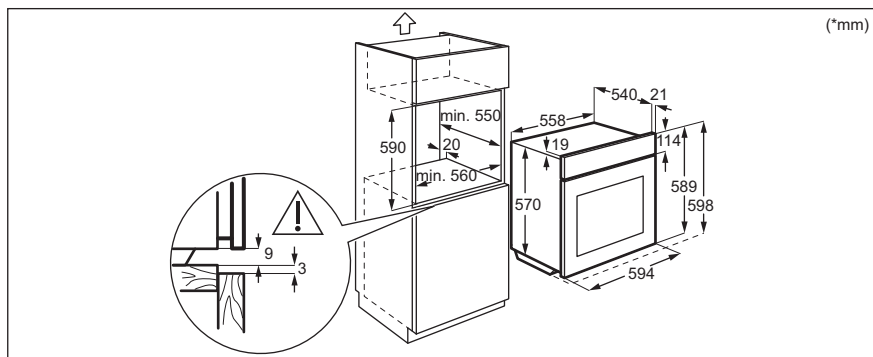
3. MONTERING

⚠ ADVARSEL!

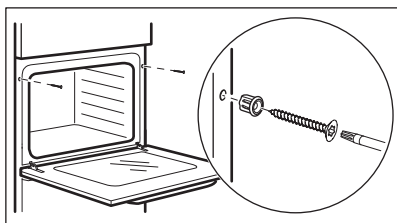
Se etter i Sikkerhetskapitlene.

3.1 Bygge inn



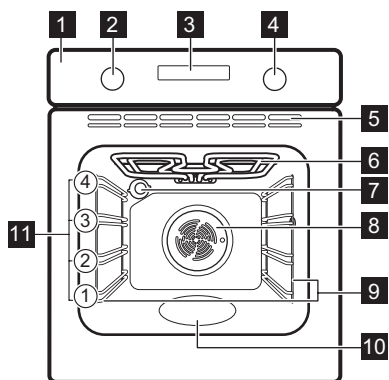


3.2 Slik fester du ovnen til skapet



4. PRODUKTBSKRIVELSE

4.1 Generell oversikt



- 1** Betjeningspanel
- 2** Bryter for ovnsfunksjoner
- 3** Display
- 4** Betjeningsbryter (for temperaturen)
- 5** Ventilåpninger for kjølevifte
- 6** Varmeelement
- 7** Lys
- 8** Vifte
- 9** Uttakbare brettstiger
- 10** Nedsenkning i ovnsrom
- 11** Hyllnivåer

4.2 Tilbehør

- **Rist**
For kokekar, kakeformer, steker.
- **Stekebrett**
For kaker og kjeks.

- **Grill-/stekepanne**

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






5. BETJENINGSPANEL

5.1 Skjult lås

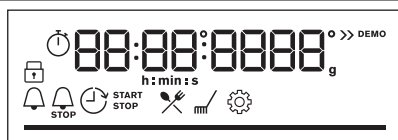
For å bruke produktet, trykker du på bryteren. Bryteren kommer ut.

5.2 Oversikt over betjeningspanel

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

				
Timer	Hurtigoppvarming	Lys	Lås	Bekreft innstilling






5.3 Display






Display med nøkkelfunksjoner.

Displayindikatorer

Grunnleggende indikatorer

				
Sperre	Assistert matlaging	Rengjøring	Innstillinger	Hurtigoppvarming

Timer-indikatorer

			
Varselur	Sluttid	Utsatt tid	Tidsinnstilling

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

6. FØR FØRSTE GANGS BRUK

ADVARSEL!

Se etter i Sikkerhetskapitlene.

6.1 Første gangs rengjøring

Rengjør den tomme ovnen før første bruk og angi tiden:




00:00


Still inn tiden. Trykk på **OK**.

6.2 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 avgis lukt og røyk under forvarming. Sørg for tilstrekkelig ventilasjon i rommet.

7. DAGLIG BRUK

ADVARSEL!

Se etter i Sikkerhetskapitlene.

7.1 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.

7.2 Varmefunksjoner










Ovnsfunksjon

Anvendelse



Ekte Varmluft

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

Ovnfunksjon	Anvendelse
 Over- og undervarme	For å bake og steke på ett hyllnivå.
 Frossen mat	For å gjøre halvfabrikata og hurtigmat (f.eks. pømmes frites, potetbåter og vårruller) sprøere.
 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.
 Tining	For å tine mat (grønnsaker og frukt). Tinetiden avhenger av mengden og størrelsen på den frosne maten.
 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.
 Gratinerng med vifte	For å steke store kjøttstykker eller fjærfe på én brettplassing. For å gratinere og brune.
 Meny	For å gå inn i Meny: Assistert matlaging, Rengjøring, Innstillinger.

7.3 Merknader om: 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.







7.4 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, kontrollerer at maten er klar.

For enkelte av rettene kan du også lage mat med:

- Vekt automatisk

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.

7.5 Assistert matlaging

Bildetekst



Vekt automatisk tilgjengelig.










Forvarm produktet før du starter tilberedningen.


















Bildetekst



Hyllenivå.


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




Retten	Vekt	Hyllenivå / tilbehør
1 Filet, rå (langtidssteking)		 2; stekeform på rist
2 Filet, middels (langtidssteking)	0.5 - 1.5kg; 5-6 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.
3 Filet, fullført (langtidssteking)		
4 Kalvestek (f.eks. skulder)	0.8 - 1.5kg; 4 cm tykke stykker	 2; stekeform på rist Bruk favorittkrydderet ditt. Stek kjøttet i et par minutter i en varm panne. Sett inn i produktet.
5 Svinestek eller skulder	1.5 - 2kg	 2; stekeform på rist Snu kjøttet etter halve steketiden.
6 Fersk filet	1 - 1.5kg; 5-6 cm tykke stykker	 2; stekebrett Bruk favorittkrydderet ditt. Stek kjøttet i et par minutter i en varm panne. Sett inn i produktet.
7 Spareribs	2 - 3kg; bruk rå, 2-3 cm tynne ribber	 2; stekeform på rist Tilsett væske for å dekke bunnen av en form.
8 Hel kylling	1 - 1.5kg; fersk	 2; stekeform på rist Bruk favorittkrydderet ditt. Snu kyllingen etter halve tilberedningstiden for å få en jevn stekefarge.
9 Kyllingbryst	180 - 200g per stykk	 2; stekebrett Bruk favorittkrydderet ditt.

	Rett	Vekt	Hyllenivå / tilbehør
10	Kjøttpudding	1kg	 2; stekebrett Bruk favorittkrydderet ditt.
11	Hel fisk, grillet	0.5 - 1kg per fisk	 2; stekebrett Fyll fisken med smør og bruk favorittkrydder og urter.
12	Fiskefilét	-	 2; gryterett på rist Bruk favorittkrydderet ditt.
13	Ostekake	-	 1;  26 cm rund form på rist
14	Epleterte	-	 1; paiform på rist
15	Sjokolademuffins	-	 3; muffinsbrett på stekebrett
16	Brødkake	-	 2; loff-form på rist
17	Bakte poteter	1kg	 2; stekebrett Legg hele poteter med skinn rett på stekebrettet.
18	Croquetter, frossen	0.5kg	 3; stekebrett
19	Pommes frites, frossen	0.75kg	 3; stekebrett
20	Kjøtt- / grønnsakslagsagna med tørre pastaplater	1 - 1.5kg	 1; gryterett på rist
21	Potetgrateng (råpoteter)	1 - 1.5kg	 1; gryterett på rist
22	Fersk pizza, tynn	-	 1; stekebrett med bakepapir
23	Pizza fersk, tykk	-	 1; stekebrett med bakepapir
24	Quiche	-	 1; stekeform på rist
25	Baguette / Ciabatta / loff	0.8kg	 3; stekebrett med bakepapir Det trengs mer tid for loff.

8. KLOKKEFUNKSJONER

8.1 Klokkefunksjonene

Klokkefunksjon	Anvendelse
 Varselur	Når tidtakeren er ferdig høres et lydsignal.






Klokkefunksjon	Anvendelse
 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.

8.2 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	Steg 2	Steg 3	Steg 4
			
Velg en ovnsfunksjon og still inn temperaturen.	Trykk gjentatte ganger: 	Displayet viser: 0:00  STOP	Still inn tilberedningstiden.
		Trykk på: OK .	
 Timeren starter nedtellingen med det samme.			

Slik angir du: Utsatt tid

Steg 1	Steg 2	Steg 3	Steg 4	Steg 5	Steg 6
					
Velg ovns- funksjon.	Trykk gjentat- te ganger: 	Displayet viser: tid på dagen  START	Angi starttid.	Displayet viser: --:--  STOPP	Angi ferdig- tid. Trykk på: OK

 Timer startet å telle ned ved innstilt starttid.

9. BRUKE TILBEHØRET

ADVARSEL!

Se etter i Sikkerhetskapitlene.

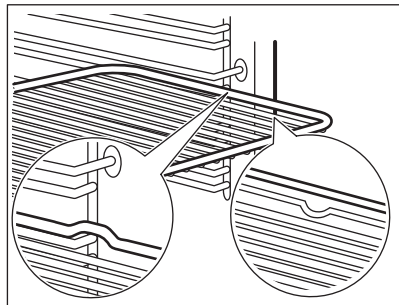
9.1 Innsetting av tilbehør

Små fordypninger øverst for å øke sikkerheten. Fordypningene er også

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

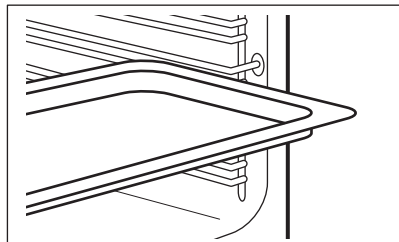
Rist:

Sett ristene inn mellom sporene på brettstigen og pass på at foten peker nedover.



Stekebrett / Langpanne:

Skyv brettet inn i sporene på brettstigen.



10. TILLEGGSFUNKSJONER

10.1 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.



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



– trykk og hold inne for å slå den av.

3 x  – blinker når låsen er slått på.

10.2 Automatisk utkopling

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



(°C)

30 - 115



(t)

12.5

120 - 195

8.5

200 - 245

5.5



(°C)

250



(t)

3

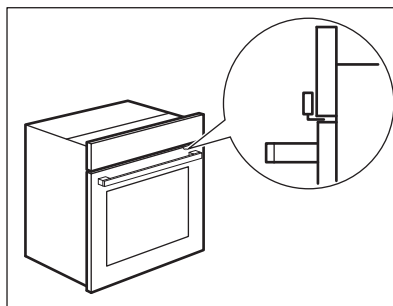
Automatisk utkobling virker ikke med funksjonene: Lys, Utsatt tid.

10.3 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.

10.4 Mekanisk dørlås

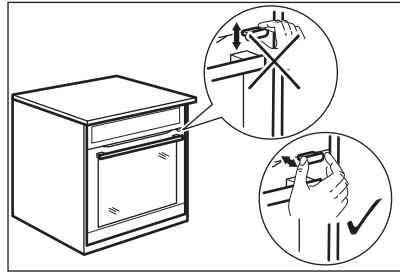
Dørlåsen er ulåst når du kjøper ovnen.





FORSIKTIG!

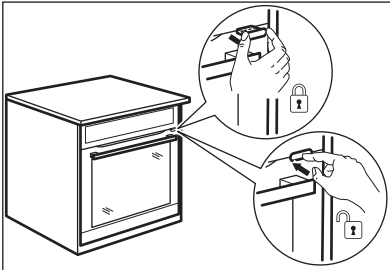
Ikke flytt dørlåsen vertikalt.
Ikke skyv på dørlåsen når du lukker
ovnsdøren.



10.5 Slik bruker du: Mekanisk dørlås

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

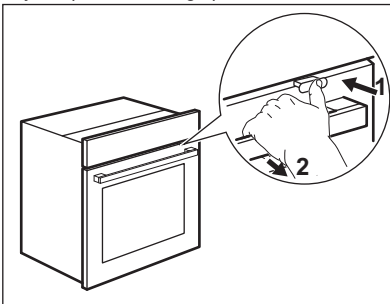
Steg 2 For å låse opp døren skyver du dørlåsen tilbake inn i panelet.



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.

11. RÅD OG TIPS

11.1 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.

11.2 Baking med fukt


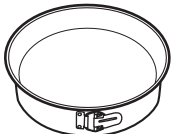

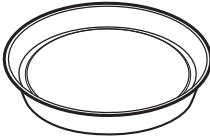
Følg forslagene i tabellen for best mulig resultater.

		 (°C)		 (min)
Søt små gjærbakst, 12 stk	stekebrett eller langpanne	180	2	35 - 40
Rundstykker, 9 stk	stekebrett eller langpanne	180	2	35 - 40
Frossen pizza, 0,35 kg	stekerist	220	2	35 - 40
Rullekake	stekebrett eller langpanne	170	2	30 - 40
Brownies	stekebrett eller langpanne	180	2	30 - 40
Soufflé, 6 stk	keramisk ildfast form på rist	200	3	30 - 40
Sukkerbrødbunn	sukkerbrødbunn-form på rist	170	2	20 - 30
Formkake med syltetøy	bakeform på rist	170	2	35 - 45
Posjert fisk, 0,3 kg	stekebrett eller langpanne	180	3	35 - 45
Hel fisk, 0,2 kg	stekebrett eller langpanne	180	3	35 - 45
Fiskefilét, 0,3 kg	pizzabrett på rist	180	3	35 - 45
Posjert kjøtt, 0,25 kg	stekebrett eller langpanne	200	3	40 - 50
Shashlik, 0,5 kg	stekebrett eller langpanne	200	3	25 - 35
Informasjonskapsler (Cookies), 16 stk	stekebrett eller langpanne	180	2	20 - 30
Makroner, 20 stk	stekebrett eller langpanne	180	2	40 - 45
Muffins, 12 stk	stekebrett eller langpanne	170	2	30 - 40
Ikke-søt butterdeig, 16 stk	stekebrett eller langpanne	170	2	35 - 45

		 (°C)		 (min)
Sandkjeks, 20 stk	stekebrett eller langpanne	150	2	40 - 50
Småterter, 8 stk	stekebrett eller langpanne	170	2	20 - 30
Grønnsaker, posjerte, 0,4 kg	stekebrett eller langpanne	180	3	35 - 40
Vegetarisk omelett	pizzabrett på rist	200	3	30 - 45
Middelhavsg grønnsaker, 0,7 kg	stekebrett eller langpanne	180	4	35 - 40

11.3 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	Kakeform	Ramekins	Form for karamellpudding
Mørk, ikke-reflekterende 28 cm diameter	Mørk, ikke-reflekterende 26 cm diameter	Keramisk 8 cm diameter, 5 cm høyde	Mørk, ikke-reflekterende 28 cm diameter

11.4 Tilberedningstabeller for testinstitutter

Informasjon for testinstitutter

Tester i henhold til IEC 60350-1.

				 (°C)	 (min)	
Småkaker, 16 stk. per stekebrett	Over- og undervarme	Stekebrett	3	150	25 - 35	-
Småkaker, 16 stk. per stekebrett	Ekte Varmluft	Stekebrett	3	150	20 - 30	Forvarm ovnen i 10 min
Småkaker, 16 stk. per stekebrett	Ekte Varmluft	Stekebrett	1 og 3	150	20 - 30	-

						
				(°C)	(min)	
Eplepai, 2 former Ø 20 cm	Over- og undervarme	Rist	2	170	80 - 100	-
Eplepai, 2 former Ø 20 cm	Ekte Varmluft	Rist	2	160	70 - 90	-
Formkake, kakeform Ø26 cm	Over- og undervarme	Rist	2	160	30 - 40	Forvarm ovnen i 10 min.
Formkake, kakeform Ø26 cm	Ekte Varmluft	Rist	2	160	30 - 40	Forvarm ovnen i 10 min.
Formkake, kakeform Ø26 cm	Ekte Varmluft	Rist	1 og 3	160	25 - 40	Forvarm ovnen i 10 min.
Kjeks	Over- og undervarme	Stekebrett	3	150	20 - 30	-
Kjeks	Ekte Varmluft	Stekebrett	2	150	20 - 30	-
Kjeks	Ekte Varmluft	Stekebrett	1 og 3	150	15 - 25	-
Smørbrød	Grill	Rist	3	maks.	5 - 7	Forvarm ovnen til den innstilte temperaturen er nådd.
Biffburger, 6 biter, 0,6 kg	Grill	Rist og langpanne	3	maks.	15 - 30	Plasser stekeristen på det tredje hyllenivået og langpannen på det andre hyllenivået i ovnen. Snu maten halvveis inn i steketiden. Forvarm ovnen i 10 min.

12. STELL OG RENGJØRING

ADVARSEL!

Se etter i Sikkerhetskapitlene.

12.1 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.

Fuktighet kan kondensere inne i produktet eller på glasspanelene i døren. For å redusere kondensen, kan du la produktet være i gang i 10 minutter før du lager mat. Ikke oppbevar maten i produktet lenger enn 20 minutter. Tørk 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.

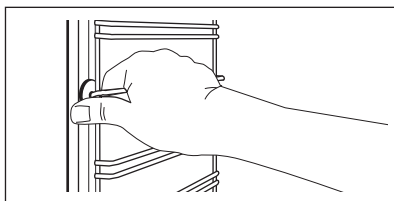
Rengjør ikke tilbehør med slippbelegg med sterke vaskemidler eller skarpe gjenstander.

12.2 Slik fjerner du: Gyllestøtter

Fjern brettstignene for å rengjøre ovnen.

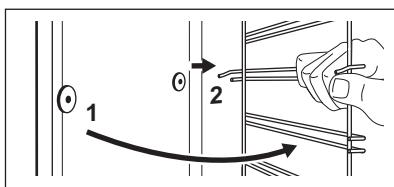
Steg 1 Slå av ovnen og vent til den har kjølt seg ned.

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.



12.3 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.

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 .

Mulighet

C1 - Lett rengjøring

Varighet

2 t

Steg 2

OK – trykk for å starte rengjøringen.

Steg 3

Etter rengjøring, dreie bryteren for varmefunksjoner til av-posisjonen.

 Når rengjøringen starter, er ovnsdøren låst og lampen er av. Frem til døren låses opp, viser displayet: . For å stoppe rengjøringen før den er ferdig, må du dreie bryteren for ovnsfunksjoner til av-posisjonen.

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.

12.4 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.

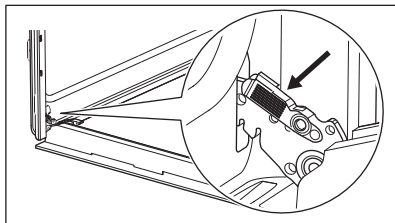
12.5 Slik fjerner du og installerer: Dør

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

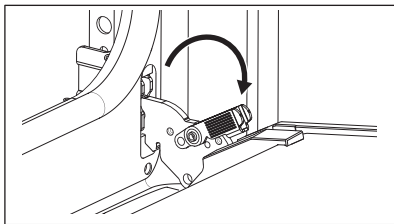
FORSIKTIG!

Ikke bruk ovnen uten de glasspanelene.

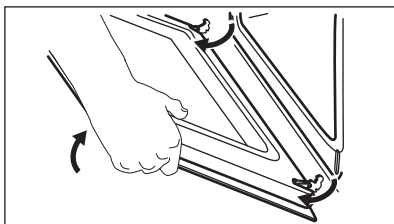
Steg 1 Åpne døren helt, og hold begge hengslene.



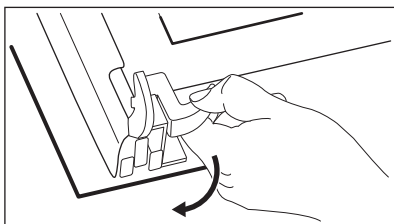
Steg 2 Løft og trekk i låsene til de klikker på plass.



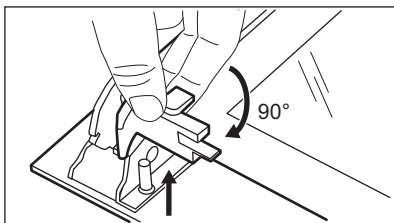
Steg 3 Lukk ovnsdøren halveis til første åpne posisjon. Trekk og løft for å ta døren ut av holderen.



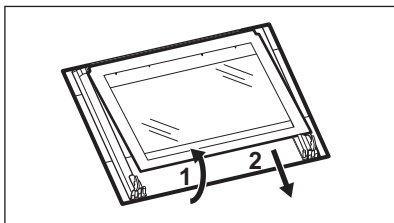
Steg 4 Legg døren på et mykt tøyestykke på et stabilt underlag og frigjør låsesystemet for å fjerne de indre glasspanelene.



Steg 5 Drei festene 90° og ta dem ut av holderne.



Steg 6 Først løfter du forsiktig og fjerner deretter glasspanelene en etter en. Start fra det øverste panelet.



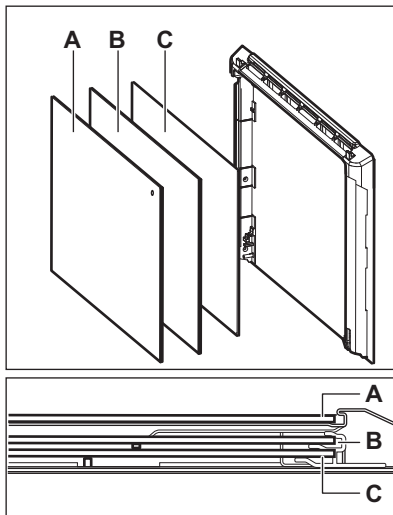
Steg 7 Rengjør glasspanelene med vann og såpe. Tørk glasspanelene forsiktig. Ikke rengjør glasspanelene i oppvaskmaskinen.

Steg 8

Når rengjøringen er ferdig, monterer du glassene og ovnsdøren igjen.

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

Påse at du setter glassene (A, B og C) på plass igjen i riktig rekkefølge. Se etter symbolet/skriften på siden av glasspanelet, hver av glassene ser forskjellig ut for å gjøre demontering og montering enklere. Dørlisten klikker når den installeres riktig. Pass på at du setter det midtre glasset på riktig plass.



12.6 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.

Bakre 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.

13. FEILSØKING

ADVARSEL!

Se etter i Sikkerhetskapitlene.

13.1 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.

Feilkoder	
Displayet viser ...	Kontroller at...
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.

13.2 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.)

Vi anbefaler at du noterer opplysningene her:

Produktnummer (PNC)

Serienummer (S.N.)

14. ENERGIEFFEKTIV

14.1 Produktinformasjon og produktinformasjonsark

Leverandørens navn	Electrolux
Modellidentifikasjon	COP800X 944068408 COP803X 944068407 OOP801NX 944068404
Energieffektivitetsindeks	81.7
Energieffektivitetsklasse	A+
Energiforbruk med standard matmengde, over- og undervarme	0.94kWh/syklus
Energiforbruk med standardbelastning, viftmodus	0.67kWh/syklus
Antall ovner	1
Varmekilde	Elektrisitet
Volum	65l
Ovnstyper	Innebygd ovn
Masse	COP800X 35.7kg
	COP803X 35.7kg
	OOP801NX 35.8kg

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

14.2 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 produkt døren for ofte under matlaging. Hold dørpakningen ren og sørg for at den sitter godt på plass.

Bruk kokekar i metall for å øke energisparingene.

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

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

Tilberedning med varmluft

Bruk om mulig tilberedningsfunksjoner med varmluft for å spare strøm.

Restvarme

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 matlaging 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.

15. MENYSTRUKTUR

15.1 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	Tidsinnstilling	På/Av	06	Lys	På/Av
07	Hurtigoppvarming	På/Av	08	Rengjøringspåminnelse	På/Av
09	Demomodus	Aktiveringskode: 2468	10	Programvareversjon	Kontroller
11	Tilbakestill alle innstillinger	Ja / Nei			

16. 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.....	139
2. SÄKERHETSINSTRUKTIONER.....	141
3. INSTALLATION.....	144
4. PRODUKTBESKRIVNING.....	145
5. KONTROLLPANELEN.....	146
6. FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNING.....	146
7. DAGLIG ANVÄNDNING.....	147
8. KLOCKFUNKTIONER.....	151
9. ANVÄNDNING AV TILLBEHÖR.....	152
10. TILLVALSFUNKTIONER.....	153
11. RÅD OCH TIPS.....	155
12. SKÖTSEL OCH RENGÖRING.....	157
13. FELSÖKNING.....	162
14. ENERGIEFFEKTIVITET.....	163
15. MENYSTRUKTUR.....	164
16. MILJÖSKYDD.....	165

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 ugnsgformar.
- För att ta bort en ugnssteg drar du först ut stegen framtill och sedan den bakre delen från sidoväggen. Sätt tillbaka ugnsgstegar 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.

Skåpets minimihöjd (minsta höjd för skåpet under bänk)	590 (600) mm
--	--------------

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

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

Höjd på produktens främre del	598 mm
-------------------------------	--------

Höjd på produktens bakre del	579 mm
------------------------------	--------

Bredd på produktens främre del	594 mm
--------------------------------	--------

Bredd på produktens bakre del	558 mm
Produktens djup	561 mm
Inbyggnadsdjup för produkten	540 mm
Djup med öppen lucka	1007 mm
Minsta storlek på ventilationsöppningen. Öppning placerad nedtill på vänstra sidan	560x20 mm
Nätssladdens längd. Kabeln är placerad i det nedre hörnet på baksidan	1100 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 förlängningssladdar.
- Kontrollera så att du inte skadar stickkontakten och nätkabeln. Om produktens nätkabel behöver bytas måste det göras av vårt auktoriserade servicecenter.
- Låt inte nätkablar komma i kontakt med eller komma nära produktens lucka eller nichen nedanför produkten, speciellt inte när den är igång eller om luckan är het.
- Stötskyddet för strömförande och isolerade delar måste fästas på ett sådant sätt att det inte kan tas bort utan verktyg.
- Anslut stickkontakten till eluttaget först vid slutet av installationen. Kontrollera att stickkontakten är åtkomlig efter installationen.
- Anslut inte stickkontakten om väggtuttaget sitter löst.
- Dra inte in anslutningssladden 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

Tillämplig kabeltyper för installation eller utbyte i Europa:

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

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

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

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

2.3 Använd

WARNING!

Risk för skador, brännskador, elstötar eller explosion föreligger.

- Ändra inte produktens specifikationer.
- Kontrollera att ventilationsöppningarna inte är blockerade.
- Låt inte produkten stå utan uppsikt under användning.
- Stäng av produkten efter varje användningstillfälle.
- Var försiktig när du öppnar produktens lucka medan produkten är påslagen. Varm luft kan strömma ut.
- Använd inte produkten med våta händer eller när den har kontakt med vatten.
- Tryck inte på den öppna luckan.

- Använd inte produkten som arbets- eller avlastningsyta.
- Öppna luckan försiktigt. Användning av ingredienser med alkohol kan orsaka blandning av alkohol och luft.
- Låt inte gnistor eller öppna lågor komma i kontakt med produkten när du öppnar luckan.
- 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 elfasta formar eller andra föremål direkt på ugnsbotten.
 - lägg inte aluminiumfolie direkt på ugnsbotten.
 - 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. Fruktjuice 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 försämras.
- Rengör produkten med en fuktig, mjuk trasa. Använd bara milda rengöringsmedel. Använd inte produkter med slippeffekt, 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 Pyrolyslåget.

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

- Ångor som släpps ut från pyrolysugnar/ matlagningsrester är inte skadliga för människor, inte heller för barn och eller personer med olika sjukdomstillstånd.
- Håll små husdjur borta från produkten under och efter pyrolysurengöringen 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 pyrolysugnar och kan också vara en källa till skadliga ångor i låg grad.

2.6 Invändig belysning

⚠️ **WARNING!**

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

⚠️ **WARNING!**

Risk för kvävning eller skador.

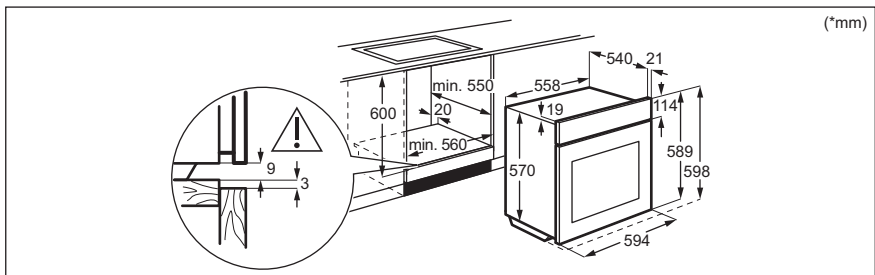
- Kontakta kommunen för information om hur produkten ska kasseras.
- Koppla loss produkten från eluttaget.
- Klipp av elkabeln nära produkten och kassera den.
- Ta bort luckspärren för att förhindra att barn eller husdjur blir instängda i maskinen.

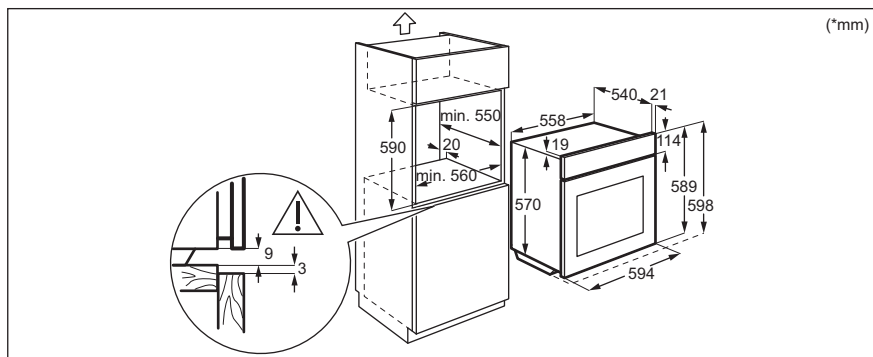
3. INSTALLATION

⚠️ **WARNING!**

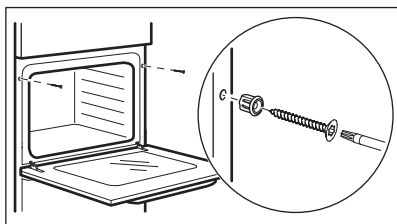
Se Säkerhetsavsnitten.

3.1 Inbyggnad



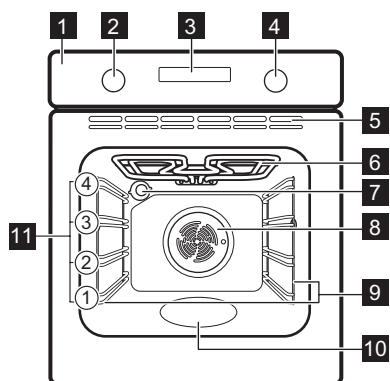


3.2 Säkring av ugnen i inbyggnadsskåpet



4. PRODUKTBESKRIVNING

4.1 Allmän översikt



- 1 Kontrollpanel
- 2 Funktionsratt för tillagningsfunktioner
- 3 Display
- 4 Temperaturinställningsratt
- 5 Ventilationsöppningar för kylfläkten
- 6 Värmeelement
- 7 Lampa
- 8 Fläkt
- 9 Ugnsstegar, borttagbara
- 10 Fördjupning i ugnsutrymme
- 11 Hyllplaceringar

4.2 Tillbehör

- **Galler**
För kokkärl, kakformar, stekar.
- **Bakplåt**
För kakor och småkakor.

- **Grill- / stekpanna**
För bakning, stekning eller som uppsamlingsfat.

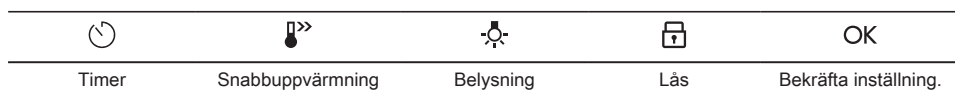
5. KONTROLLPANELEN

5.1 Infällbara vred

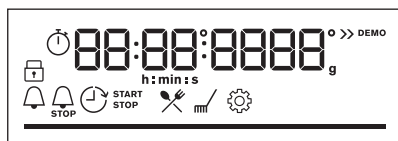
För att använda produkten, tryck på kontrollvredet. Vredet kommer ut.

5.2 Översikt av kontrollpanelen

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



5.3 Display



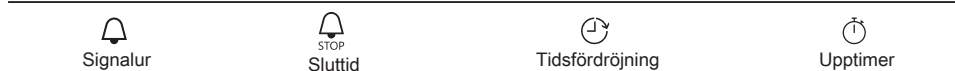
Display med inställda knappfunktioner.

Indikeringar på displayen

Grundläggande indikatorer



Timer-indikatorer



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

6. FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNING

VARNING!

Se Säkerhetsavsnitten.

6.1 Första rengöring

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




00:00


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

6.2 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.

7. DAGLIG ANVÄNDNING


VARNING!

Se Säkerhetsavsnitten.

7.1 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.










7.2 Tillagningsfunktioner

Tillagningsfunktion	Program
---------------------	---------



Varmluft

För tillagning eller torkning på en eller två ugnsnivåer samtidigt. Ställ in temperaturen på 20–40 °C lägre än för Över-/undervärme.

Tillagningsfunktion	Program
 Över-/undervärme	Tillagning och stekning på en ugnsnivå.
 Frost mat	För tillagning av snabbmat (som pommes frites, klyftpotatis och värrullar) med en krispig effekt.
 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.
 Uppthining	För att tina mat (grönsaker och frukt). Uppthiningstiden beror på mängden och storleken på den frysta maten.
 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.
 Varmluftsgrillning	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.

7.3 Anvisningar 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.

7.4 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: • Automatisk vikt

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.

7.5 Assisterad matlagning

Teckenförklaring



Automatisk vikt tillgänglig.









Förvärm ugnen innan du börjar laga mat.



















Teckenförklaring



Ugnsnivå.





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

Maträtt	Vikt	Ugnsnivå / tillbehör
1 Filé, rare (långsam tillagning)		
2 Filé, medium (långsam tillagning)	0.5 - 1.5kg; 5-6 cm tjocka bitar	 2 ; tillaga i ugnsform på galler Använd dina favoritkryddor eller bara salt och färsk malen peppar. Stek köttet i några minuter i en het stekpanna. Sätt in i ugnen.
3 Filé, genomstekt (långsam tillagning)		
4 Kalvstek (t.ex. bog)	0.8 - 1.5kg; 4 cm tjocka bitar	 2 ; tillaga i ugnsform på galler Använd dina favoritkryddor. Stek köttet i några minuter i en het stekpanna. Sätt in i ugnen.
5 Fläskstek, hals eller bog	1.5 - 2kg	 2 ; tillaga i ugnsform på galler Vänd köttet efter halva tillagningstiden.
6 Karré, färsk	1 - 1.5kg; 5-6 cm tjocka bitar	 2 ; bakplåt Använd dina favoritkryddor. Stek köttet i några minuter i en het stekpanna. Sätt in i ugnen.
7 Revbensspjäll	2 - 3kg; använd råa, 2-3 cm tunna revbensspjäll	 2 ; tillaga i ugnsform på galler Tillsätt vätska så att botten täcks i stekfatet.
8 Hel kyckling	1 - 1.5kg; färsk	 2 ; tillaga i ugnsform på galler Använd dina favoritkryddor. Vänd köttet efter halva tillagningstiden för att få en jämn bryning.










	Maträtt	Vikt	Ugnsnivå / tillbehör
9	Kycklingbröst	180 - 200g per styck	 2; bakplåt Använd dina favoritkryddor.
10	Köttfärslimpa	1kg	 2; bakplåt Använd dina favoritkryddor.
11	Hel fisk grillad	0.5 - 1kg per fisk	 2; bakplåt Fyll fisken med smör och använd dina favoritkryddor och örter.
12	Fiskfilé	-	 2; stekgryta på galler Använd dina favoritkryddor.
13	Cheesecake	-	 1;  28 cm springform på galler
14	Äppeltarte	-	 1; pajform på galler
15	Chokladmuffins	-	 3; muffinsplåt på bakplåt
16	Limpkaka	-	 2; brödform på galler
17	Bakad potatis	1kg	 2; bakplåt Lägg hela potatisar med skal på bakplåten.
18	Croquettes, frysta	0.5kg	 3; bakplåt
19	Pommes frites, frysta	0.75kg	 3; bakplåt
20	Kött/vegetarisk lasagne med torra lasagneplattor	1 - 1.5kg	 1; stekgryta på galler
21	Potatisgratäng (rå potatis)	1 - 1.5kg	 1; stekgryta på galler
22	Färsk pizza, tunn	-	 1; bakplåt täckt med bakplåtspapper
23	Färsk pizza, tjock	-	 1; bakplåt täckt med bakplåtspapper
24	Quiche	-	 1; bakform på galler
25	Baguette/ciabatta/ ljus bröd	0.8kg	 3 bakplåt täckt med bakplåtspapper Mer tid behövs för ljus bröd.

8. KLOCKFUNKTIONER

8.1 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.
 Upptimer	Maximalt är 23 tim 59 min. Denna funktion påverkar inte ugnens funktioner i övrigt. Slå på och stäng av Upptimer genom att välja: Meny, Inställningar.

8.2 Så här ställer du in: Klockfunktioner

Så här ställer du in: Klockslag		
Steg 1	Steg 2	Steg 3
		
Ändra tidpunkt genom att öppna menyn och välja Inställningar och Tid.	Ställ tiden	Tryck på: OK .
Så här ställer du in: Signalur		
Steg 1	Steg 2	Steg 3
		
Tryck på: 	Ställ in Signalur	Tryck på: OK .
Displayen visar: 0:00 		
 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



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: .

Steg 3



Ställ in starttiden.

Steg 4



Tryck på: **OK**.

Displayen visar: tidpunkt

START

Displayen visar: --:--

STOPP

Steg 5



Ställ in sluttiden.

Steg 6



Tryck på: **OK**.

 Timern börjar nedräkningen vid inställd starttid.

9. ANVÄNDNING AV TILLBEHÖR

VARNING!

Se Säkerhetsavsnitten.

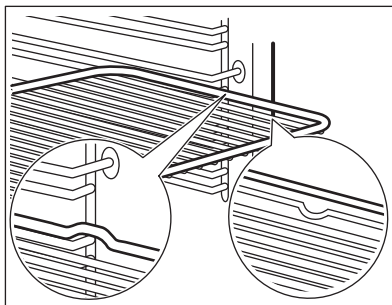
9.1 Sätta in tillbehör

Liten inbuktning upptill ökar säkerheten. Fördjupningarna är gör också enheterna

tipssäkra. Den höga kanten runt hyllan hindrar att kokkärl glider av.

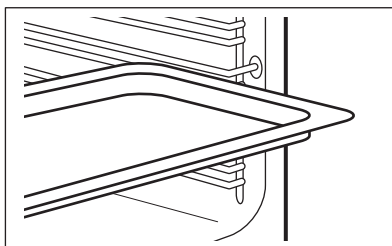
Galler:

Skjut in gallret mellan ugnstegens ledskenor och kontrollera att fötterna är vända nedåt.



Bakplåt / Djup form:

Skjut in långpannan mellan ugnstegarnas ledskenor.




10. TILLVALSFUNKTIONER


10.1 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.



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

 – tryck och håll inne för att stänga av den.

 3 x  – blinkar när låset slås på.

10.2 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

3

Automatisk avstängning fungerar inte med funktionerna: Belysning, Tidsfördröjning.

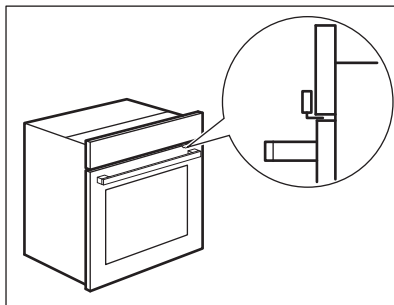
av ugnen fortsätter fläkten att gå tills ugnen svalnat.

10.3 Kylfläkt

När ugnen är på, slås fläkten på automatiskt för att hålla ugnens ytor svala. Om du stänger

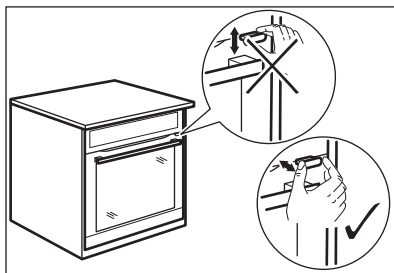
10.4 Mekaniskt lucklås

Luckan är olåst vid leverans.



⚠ FÖRSIKTIGHET!

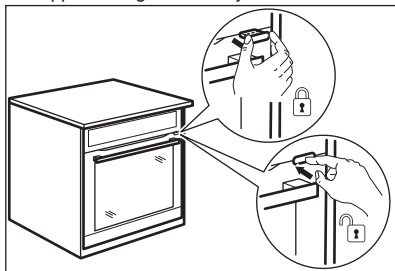
Flytta inte lucklåset vertikalt.
Tryck inte på lucklåset när du stänger ugnsluckan.



10.5 Så här använder du: Mekaniskt lucklås

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

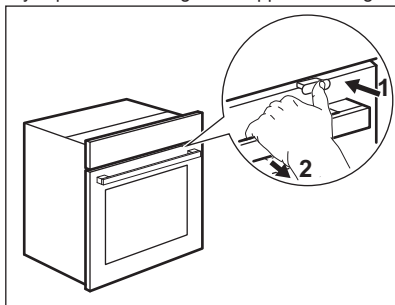
Steg 2 Lås upp luckan genom att trycka tillbaka lucklåset i panelen.



Öppna den låsta luckan

Du kan öppna luckan när lucklåset är låst.

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



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

11. RÅD OCH TIPS






11.1 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.

11.2 Bakning med fukt

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

		 (°C)		 (min.)
Vetebullar, 12 st	långpanna eller djup form	180	2	35 - 40
Frallor, 9 st	långpanna eller djup form	180	2	35 - 40
Fryst pizza, 0,35 kg	galler	220	2	35 - 40
Rulltårta	långpanna eller djup form	170	2	30 - 40
Brownie	långpanna eller djup form	180	2	30 - 40
Sufflé, 6 st	keramiska ramekiner på galler	200	3	30 - 40

		 (°C)		 (min.)
Sockerkaksbotten	flan-form på galler	170	2	20 - 30
Viktoriakaka	gratängform på galler	170	2	35 - 45
Pocherad fisk, 0,3 kg	långpanna eller djup form	180	3	35 - 45
Hel fisk, 0,2 kg	långpanna eller djup form	180	3	35 - 45
Fiskfilé, 0,3 kg	pizzaform på galler	180	3	35 - 45
Pocherat kött, 0,25 kg	långpanna eller djup form	200	3	40 - 50
Shashlik, 0,5 kg	långpanna eller djup form	200	3	25 - 35
Småkakor, 16 st	långpanna eller djup form	180	2	20 - 30
Macaroons, 20 st	långpanna eller djup form	180	2	40 - 45
Muffins, 12 st	långpanna eller djup form	170	2	30 - 40
Matpaj, 16 st	långpanna eller djup form	170	2	35 - 45
Mördegskakor, 20 st	långpanna eller djup form	150	2	40 - 50
Tarteletter, 8 st	långpanna eller djup form	170	2	20 - 30
Pocherade grönsaker, 0,4 kg	långpanna eller djup form	180	3	35 - 40
Vegetarisk omelett	pizzaform på galler	200	3	30 - 45
Medelhavsgrönsaker, 0,7 kg	långpanna eller djup form	180	4	35 - 40

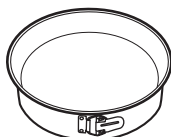
11.3 Bakning med fukt - rekommenderade tillbehör

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








Tärtbottenform

Mörk, icke reflekterande
28 cm diameter

11.4 Tillagningstabeller för testinstitut

Information för testinstitut

Tester enligt IEC 60350-1.

				(°C)	(min)	
Småkakor, 16 st/plåt	Över-/under-värme	Bakplåt	3	150	25 - 35	-
Småkakor, 16 st/plåt	Varmluft	Bakplåt	3	150	20 - 30	Förvärm ugnen till 10 min.
Småkakor, 16 st/plåt	Varmluft	Bakplåt	1 och 3	150	20 - 30	-
Äppelpaj, 2 st 20 cm for-mar	Över-/under-värme	Galler	2	170	80 - 100	-
Äppelpaj, 2 st 20 cm for-mar	Varmluft	Galler	2	160	70 - 90	-
Sockerkaka i Ø26 cm kak-form	Över-/under-värme	Galler	2	160	30 - 40	Förvärm ugnen till 10 min.
Sockerkaka i Ø26 cm kak-form	Varmluft	Galler	2	160	30 - 40	Förvärm ugnen till 10 min.
Sockerkaka i Ø26 cm kak-form	Varmluft	Galler	1 och 3	160	25 - 40	Förvärm ugnen till 10 min.
Mördegskakor	Över-/under-värme	Bakplåt	3	150	20 - 30	-
Mördegskakor	Varmluft	Bakplåt	2	150	20 - 30	-
Mördegskakor	Varmluft	Bakplåt	1 och 3	150	15 - 25	-
Rostat bröd	Grill	Galler	3	max.	5 - 7	Förvärm ugnen tills inställd temperatur uppnås.
Hamburgare, 6 stycken, 0,6 kg	Grill	Galler och långpanna	3	max.	15 - 30	Placera gallret på den tredje nivån och långpannan på den andra ugnsnivån. Vänd maten efter halva tillagningstiden. Förvärm ugnen till 10 min.

12. SKÖTSEL OCH RENGÖRING

VARNING!

Se Säkerhetsavsnitten.

12.1 Rengöring



Rengöringsmedel

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

Använd en rengöringslösning för att rengöra metalledar.

Rengör fläckar med ett mildt diskmedel.



För användning varje dag

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

Fukt kan kondensera i ugnen eller på ugnsluckans glas. För att minska kondensen kan man låta ugnen vara igång i 10 minuter före användning. 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.

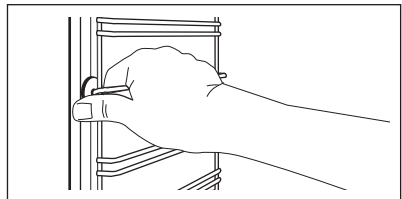
Använd inte rengöringsmedel med slipeffekt eller vassa föremål när du rengör SuperClean-tillbehören.

12.2 Hur man tar bort: Ugnsstegar

Ta bort ugnsstegarna vid rengöring av ugnen.

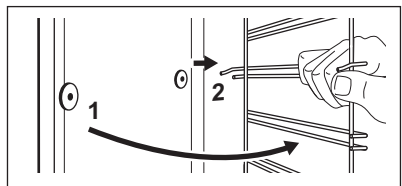
Steg 1 Stäng av ugnen och vänta tills den har svalnat.

Steg 2 Dra först ut stegarnas främre del från sidoväggen.



Steg 3 Dra den bakre änden av ugnsstegen bort från sidoväggen och ta bort den.

Steg 4 Sätt tillbaka ugnsstegar i omvänd ordning.



12.3 Så här använder du: Pyrolytisk rengöring

Rengör ugnen med Pyrolytisk rengöring.

⚠ WARNING!

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.

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

Pyrolytisk rengöring

Steg 1

Öppna meny: Rengöring .

Funktion

Koktid

C1 - Lätt rengöring

2 tim

Steg 2

 – tryck för att starta rengöringen.

Steg 3

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

 När rengöringen startar låses ugnsluckan och lampan släcks. Tills luckan låses upp visar displayen: . För att avaktivera rengöringen innan den är klar, vrid tillagningsvredet för ugnen till Av-läget.

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.

12.4 Påminnelse om rengöring

Ugnen påminner dig om när den ska rengöras med pyrolysrengöring.

 blinkar på displayen i 5 sekunder efter varje tillagning.

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

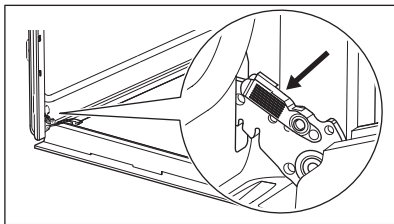
12.5 Hur man tar bort och installerar: Luckan

Ugnsluckan har fyra glaspaneler. Du kan avlägsna ugnsluckan och de inre glaspanelerna för att rengöra dem. Läs hela instruktionerna "Ta bort och installera luckan" innan du tar bort glaspanelerna.

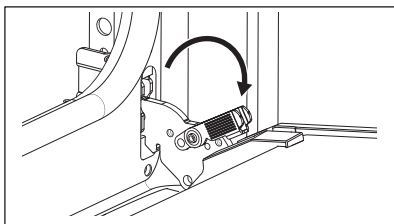
FÖRSIKTIGHET!

Använd inte ugnen utan glaspanelerna.

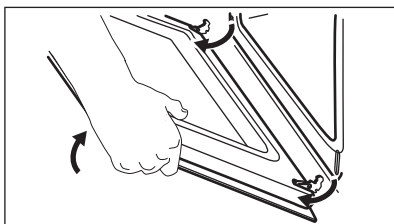
Steg 1 Öppna luckan helt och håll i båda gångjärnen.



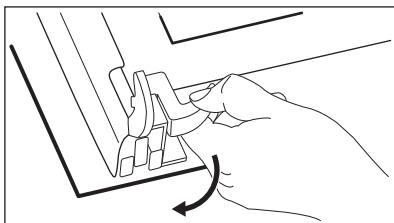
Steg 2 Lyft och dra i spärrarna tills de klickar.



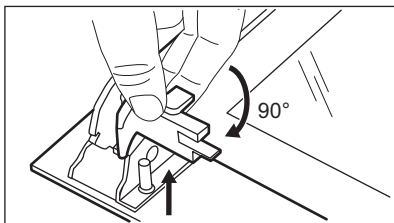
Steg 3 Stäng ugnsluckan till den första öppna positionen (halvvägs). Lyft och dra därefter för att ta bort luckan från sin plats.



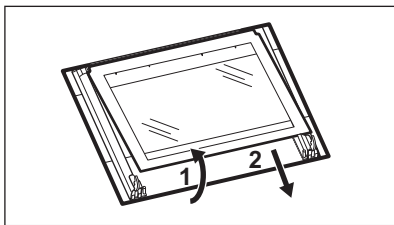
Steg 4 Lägg luckan på en mjuk handduk på en stabil yta och lossa låssystemet för att ta bort glaspanelerna.



Steg 5 Vrid de två fästena 90° och lossa dem från sina platser.



Steg 6 Lyft först försiktigt och ta sedan bort glaspanelerna en i taget. Börja med den övre panelen.



Steg 7 Rengör glaspanelerna med vatten och tvål. Torka glaspanelerna noga. Diska inte glaspanelerna i diskmaskin.

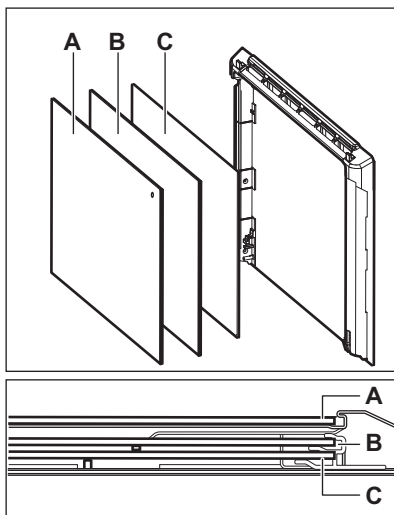
Steg 8 När rengöringen är klar, sätt tillbaka glaspanelerna och ugnsluckan.

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

Var noga med att sätta tillbaka glasrutorna (A, B och C) i rätt ordning. Kontrollera symbolen/skriften på sidan av glaspanelen, varje glaspanel ser olika ut för att förenkla demontering och montering.

När det har installerats korrekt hörs ett klick i lucklisten.

Se till att du monterar mittpanelen av glas korrekt på sin plats.



12.6 Byte av: Lampa

VARNING!

Risk för elektrisk stöt!
Lampan kan vara het.

Innan du byter lampan:

Steg 1

Stäng av ugnen. Vänta tills ugnen är kall.

Steg 2

Koppla bort ugnen från eluttaget.

Steg 3

Lägg en trasa i botten av ugnsutrymmet.

Bakre 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.

13. FELSÖKNING

VARNING!

Se Säkerhetsavsnitten.

13.1 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.

Felkoder	
Displayen visar ...	Kontrollera att...
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.

13.2 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.)

14. ENERGIEFFEKTIVITET

14.1 Produktinformation och produktinformationsblad*

Leverantörens namn	Electrolux	
Modellidentifiering	COP800X 944068408 COP803X 944068407 OOP801NX 944068404	
Energieffektivitetsindex	81.7	
Energieffektivitetsklass	A+	
Energiförbrukning med standardbelastning, konventionellt läge	0.94kWh/cykel	
Energiförbrukning med standardbelastning, varmluftsläge	0.67kWh/cykel	
Antal kaviteter	1	
Värmekälla	Elektricitet	
Volym	65l	
Typ av ugn	Inbyggd ugn	
Massa	COP800X	35.7kg
	COP803X	35.7kg
	OOP801NX	35.8kg

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

14.2 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 tätningslist 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.


15. MENYSTRUKTUR

15.1 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	Upptimer	På/Av	06	Belysning	På/Av
07	Snabbuppvärmning	På/Av	08	Påminnelse om rengöring	På/Av

Inställningar

09	Demoläge	Aktiveringskod: 2468	10	Programversion	Kontrollera
11	Återställ alla inställningar	Ja/Nej			

16. 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

867377102-A-122023



CE