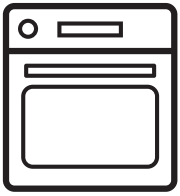
Electrolux

electrolux.com/register



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.

Available on the App Store GET IT ON Google Play

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 frasætningsplads.
- Åbn apparatets låge forsigtigt. Brug af ingredienser med alkohol kan forårsage en blanding af alkohol og luft.
- Lad ikke gnister eller åben ild komme i kontakt med apparatet, når du åbner lågen.
- Læg ikke brændbare produkter eller genstande, der er våde med brændbare

produkter i nærheden af eller på apparatet.

⚠ ADVARSEL!

Risiko for beskadigelse af apparatet.

- Sådan undgås skader eller misfarvning af emaljen:
  - Stil ikke ovnfaste fade eller andre genstande direkte i apparatet.
  - Læg ikke aluminiumsfolie direkte på bunden af ovnrummet.
  - Hæld ikke vand direkte ind i det varme apparat.
  - Hold ikke fugtige 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 overflademateriale.
- 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, ovnribber osv., der følger med apparatet), især alle non-stick gryder, pander, plader, redskaber osv.
- Læs omhyggeligt alle anvisninger vedrørende pyrolyserengøring.
- Hold børn væk fra apparatet, mens pyrolyserengøringen er i gang. Ovnen bliver meget varm, og varm luft afgives fra de forreste køleåbninger.
- Pyrolyserengøring er en proces ved høj temperatur, som kan frigive dampe fra madrester og konstruktionsmaterialet. Derfor rådes forbrugerne på det kraftigste til at:
  - Sørg for god udluftning under og efter pyrolyserengøringen.
  - giv god ventilation under og efter den første forvarmning.
- Undgå at spilde eller komme vand på ovnlågen under og efter den pyrolyserengøringen for at undgå at beskadige ovnglassene.
- Dampe fra alle pyrolytiske ovne / madrester som beskrevet er ikke skadelige for mennesker, herunder børn, eller personer med helbredsproblemer.
- Hold kæledyr væk fra apparatet under og efter pyrolyserengøringen og forvarmningen. Små kæledyr (især fugle og krybdyr) kan være meget følsomme over for temperaturændringer og udsendt røg.
- Non-stick-overflader på gryder, pander, bakker, redskaber osv. kan blive beskadiget af pyrolyserengøring ved høj temperatur i pyrolytiske ovne og kan også

udgøre en kilde til skadelige dampe på lavt niveau.

2.6 Indvendig belysning

⚠ ADVARSEL!

Risiko for elektrisk stød.

- Vedrørende lampe(rne) i dette produkt og reservedelslamper, der sælges separat: Disse lamper er beregnet til at modstå ekstreme fysiske forhold i husholdningsapparater, såsom temperatur, vibration, fugt, eller er beregnet til at signalere information om apparatets driftsstatus. De er ikke beregnet til at blive brugt i andre apparater, og de er ikke velegnede til belysning af rum.
- Dette produkt indeholder en lyskilde i energieffektivitetsklasse G.
- Brug kun lamper med de samme specifikationer.

2.7 Service

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

2.8 Bortskaffelse

⚠ ADVARSEL!

Risiko for personskade eller kvælning.

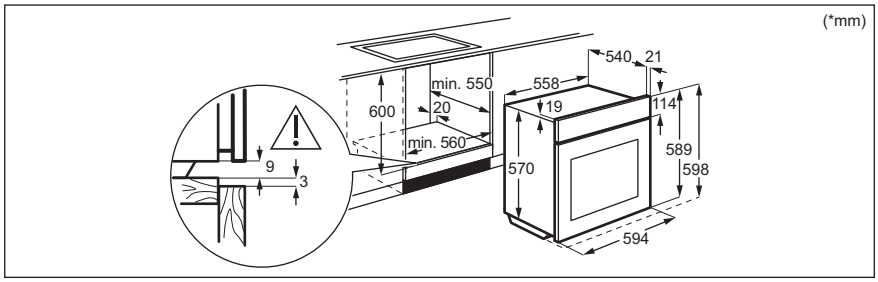
- Kontakt din genbrugsplads ang. oplysninger om, hvordan produktet bortskaffes korrekt.
- Tag stikket ud af kontakten.
- Klip netledningen af tæt ved apparatet og bortskaf den.
- Fjern lågelåsen for at forhindre, at børn eller kæledyr bliver fanget i apparatet.

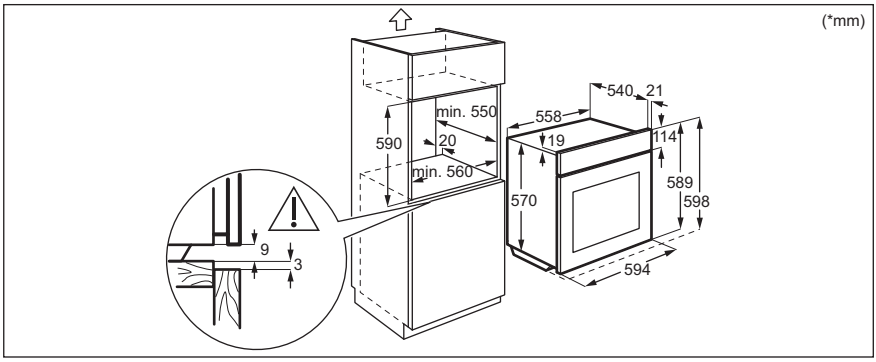
3. INSTALLATION

⚠ ADVARSEL!

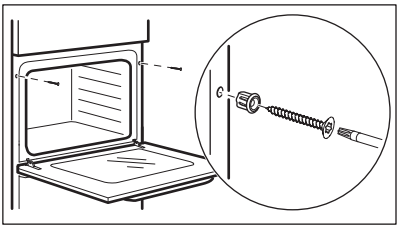
Se kapitlerne om sikkerhed.

3.1 Indbygning



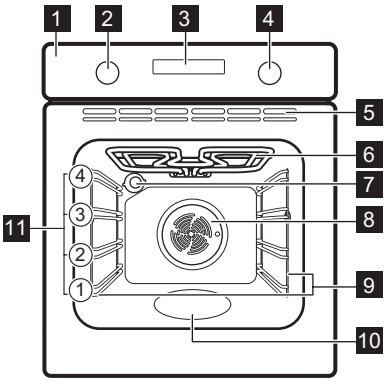


3.2 Fastgørelse af ovnen til skab



4. PRODUKTBESKRIVELSE

4.1 Generelt overblik



1 Betjeningspanel
2 Knap til ovnfunktioner
3 Display
4 Kontrolknap (temperatur)
5 Luftkanal til køleblæseren
6 Varmelegeme
7 Ovnpære
8 Blæser
9 Ovnribbe, udtagelig
10 Prægning i ovnrum
11 Ovnriller

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

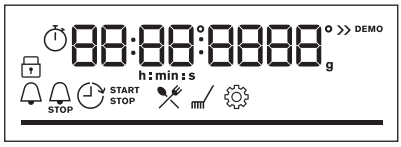
Tryk på funktionsvælgeren for at bruge apparatet. Funktionsvælgeren kommer ud.

5.2 Oversigt over betjeningspanel

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

				OK
Timer	Hurtig opvarmning	Lys	Lås	Bekræft indstilling

5.3 Display



Display med vigtige funktioner.

Displaylamper

Grundlæggende indikatorer				
Lås	Hjælp til tilberedning	Rengøring	Indstillinger	Hurtig opvarmning
Timerlamper				
Minutur	STOP Sluttid	Udskudt tid		Optimer

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 ovnribber ud af ovnen.
Trin 2	Indstil den maksimale temperatur for funktionen: ▭. Lad ovnen være tændt i 1 t.
Trin 3	Indstil den maksimale temperatur for funktionen: ⊛. Lad ovnen være tændt i 15min.

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

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.	VælgHjælp 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)	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.
2	**Filet, medium** (lavtemperaturstegning)		
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 halvdelen af tilberedningstiden for at få en ensartet bruning.
9	**Kyllingebryst**	180 - 200g pr. stykke	**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, frosne**	0.75kg	**3**; **bageplade**
20	**Kød/grøntsagslasagne med tørre pastaplader**	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.
STOP **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 menu-en og vælge Indstillinger, Aktuel tid.	Indstil uret.	Tryk: OK.

Indstil: Minutur			
Trin 1		**Trin 2**	**Trin 3**
	Displayet viser: 0:00		
Tryk på: ⏲.		Indstil Minutur	Tryk: OK.
ⓘ Timeren begynder straks at tælle ned.			

Indstil: Tilberedningstid

Trin 1	Trin 2		Trin 3	Trin 4
		Displayet viser: 0:00 STOP		
Vælg en ovnfunktion og indstil temperaturen.	Tryk gentagne gange: ⏲.		Indstil tilberedningstiden.	Tryk: OK.

ⓘ Timeren begynder straks at tælle ned.

Indstil: Udskudt tid

Trin 1	Trin 2		Trin 3	Trin 4		Trin 5	Trin 6
		Displayet viser: aktuel tid ⏲ START			Displayet viser: --:-- ⏲ STOP		
Vælg ovnfunktion.	Tryk gentagne gange: ⏲.		Indstil starttiden.	Tryk: OK.		Indstil sluttiden.	Tryk: OK.

ⓘ Timeren begynder at tælle ned ved en indstillet starttid.

9. BRUG AF TILBEHØRET

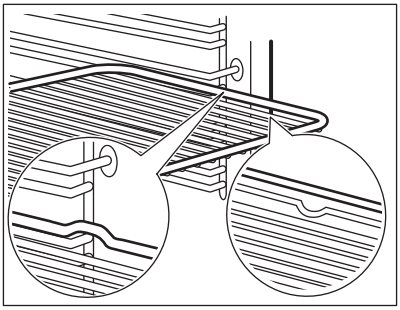
⚠ **ADVARSEL!**

Se kapitlerne om sikkerhed.

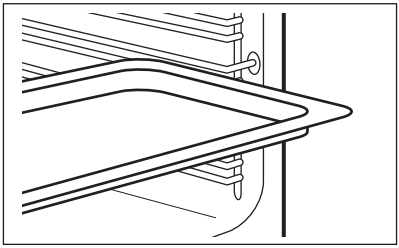
9.1 Isætning af tilbehør

En lille fordybning i toppen øger sikkerheden. Fordybningerne er også antivippeanordninger. Den høje kant rundt om hylden forhindrer kogegrej i at glide af hylden.

Grillrist:
Skub risten mellem ovnribbens skinner, og sørg for, at fødderne peger nedad.



Bageplade / Dyb bradepande:
Skub den dybe bradepande ind mellem ovnribbens 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.

(°C)	(t)
30 - 115	12.5

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

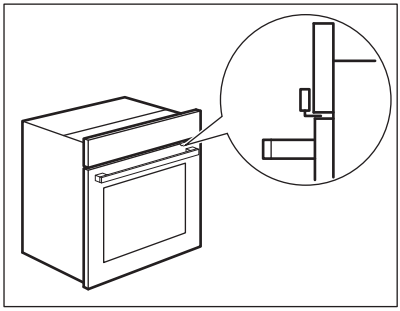
Den automatiske slukning virker ikke med funktionerne: Lys, Udskudt tid.

10.3 Køleblæser

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

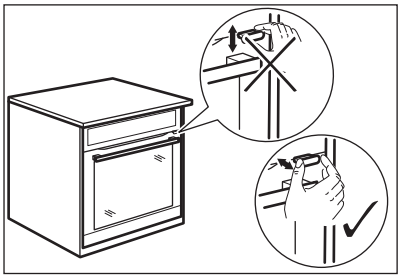
10.4 Mekanisk lågelås

Lågelåsen er ulåst, når du køber ovnen.

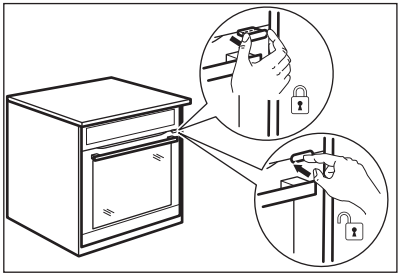


⚠ FORSIGTIG!

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



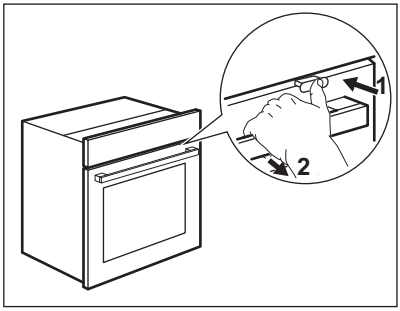
10.5 Anvendelse: Mekanisk lågelås

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

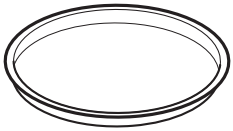
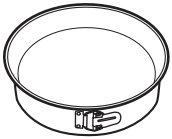
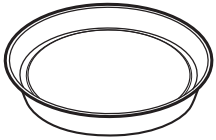
For at få de bedste resultater skal du følge forslagene angivet på nedenstående tabel.

		(°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**	**Tærtebundform**
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 testinstitutter

Information til testinstitutter

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 bradepande	3	maks.	15 - 30	Stil grillristen på den tredje rille, og bradepanden på den anden rille i ovnen. Vend madvaren, når halvdelen 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

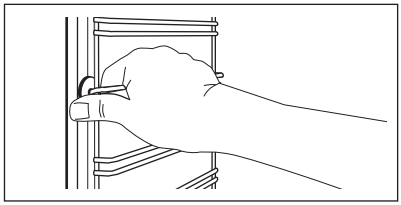
Rengør alt tilbehør efter hver brug, og lad det tørre. Brug en mikrofiberklud med varmt vand og et mildt rengøringsmiddel. Tilbehøret må ikke vaskes i opvaskemaskinen.

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

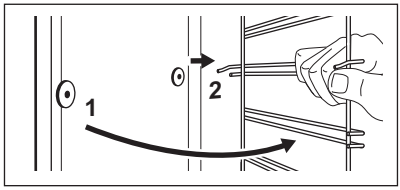
12.2 Fjernelse: Ovnribber

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	Montér 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.	
	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

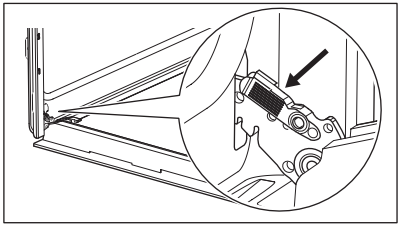
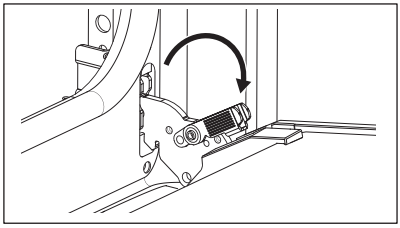
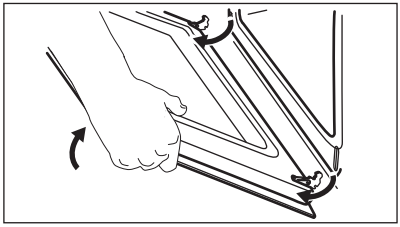
Ovnen minder dig om, når du skal rengøre den med pyrolyserengøring.	
blinker i displayet i 5 sek. efter hver tilberedning.	For at deaktivere påmindelsen skal du indtaste Menu og vælg Indstillinger, Husk rengøring.

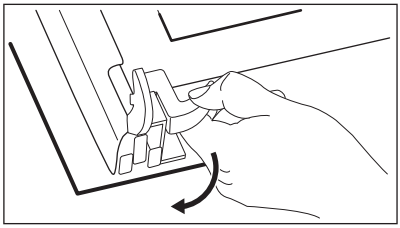
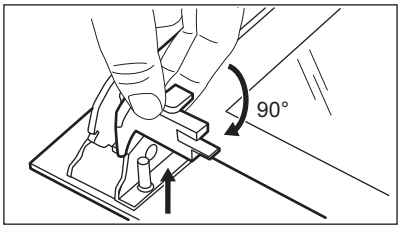
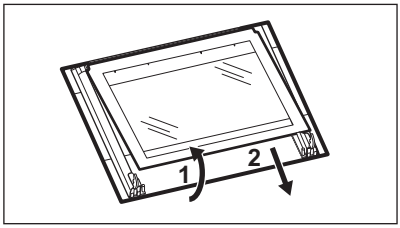
12.5 Fjernelse og installation: Låge

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!

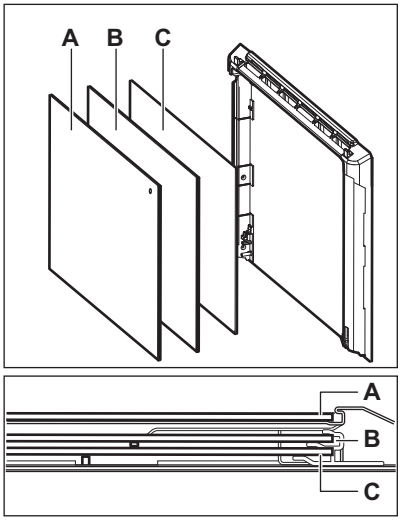
Brug ikke ovnen uden glaspanelerne.

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 varmefast 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.

Fejlkoder	
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 ovnens 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 ovnfunktionerne 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 (mm²)
maximum 1380	3x0.75
maximum 2300	3x1
maximum 3680	3x1.5

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

2.3 Use

⚠ WARNING!

Risk of injury, burns and electric shock or explosion.

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

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

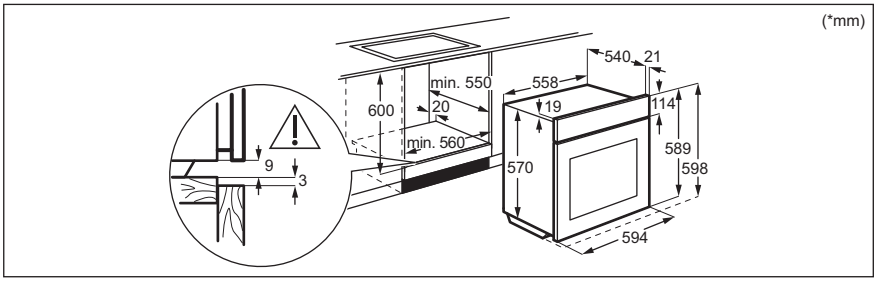
- Contact your municipal authority for information on how to dispose of the appliance.
- Disconnect the appliance from the mains supply.
- Cut off the mains electrical cable close to the appliance and dispose of it.
- Remove the door catch to prevent children or pets from becoming trapped in the appliance.

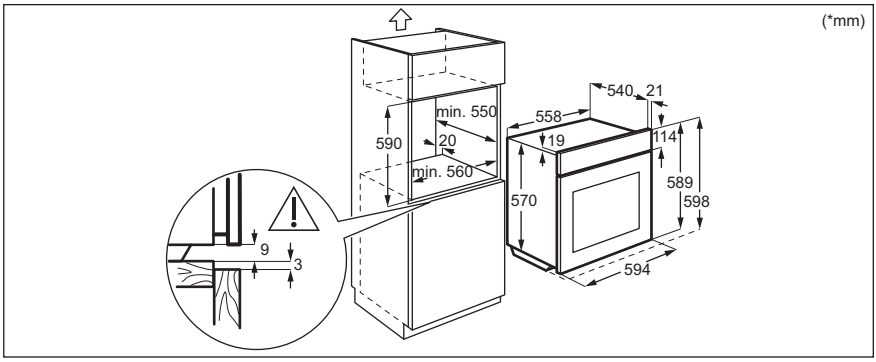
3. INSTALLATION

⚠ WARNING!

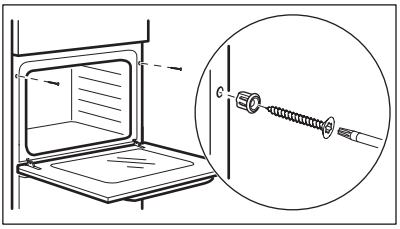
Refer to Safety chapters.

3.1 Building in



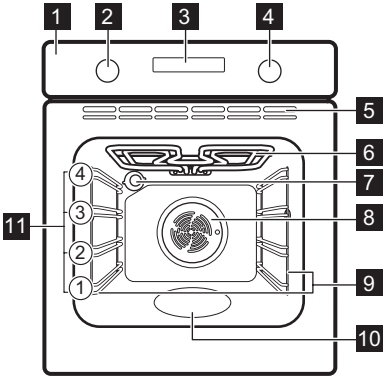


3.2 Securing the oven to the cabinet



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

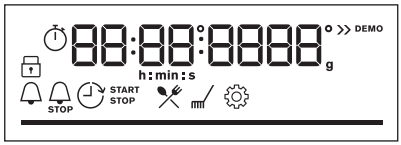
To use the appliance press the knob. The knob comes out.

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.

				OK
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	STOP 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)	0.5 - 1.5 kg; 5 - 6 cm thick pieces	**2**; roasting dish on **wire shelf** Use your favourite spices or simply salt and fresh grounded pepper. Fry the meat for a few minutes on a hot pan. Insert to the appliance.
2	**Fillet, medium** (slow cooking)		
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.
STOP **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**
	The display shows: 0:00		
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.	Press: OK.		Set the end time.	Press: OK.	
ⓘ Timer starts counting down at a set start time.								

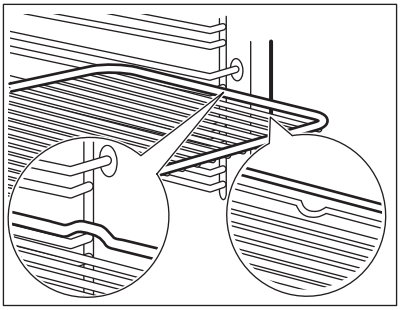
9. USING THE ACCESSORIES

⚠ WARNING!
Refer to Safety chapters.

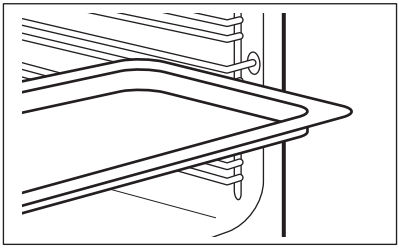
9.1 Inserting accessories

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)	(h)
30 - 115	12.5

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

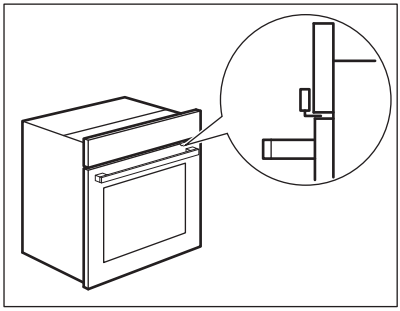
The Automatic switch-off does not work with the functions: Light, Time Delay.

10.3 Cooling fan

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

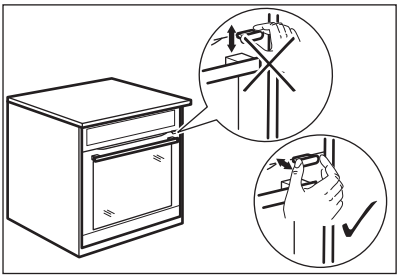
10.4 Mechanical door lock

The door lock is unlocked when you buy the oven.



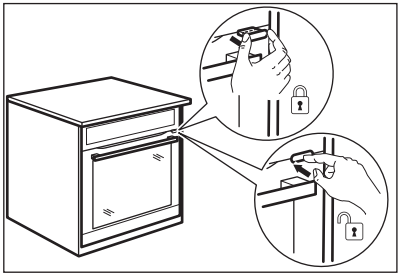
⚠ CAUTION!

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

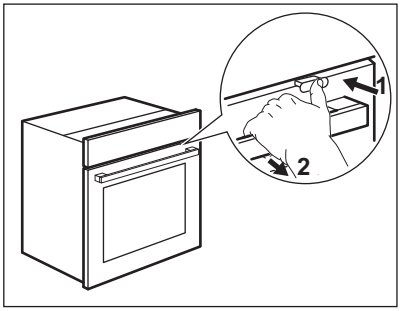
Step 1	To lock the door pull the door lock forward until it locks.
Step 2	To unlock the door push the door lock back into the panel.



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

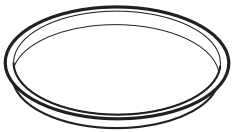
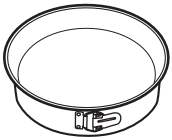
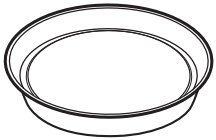
For the best results follow suggestions listed in the table below.

		(°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
Soufflè, 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.



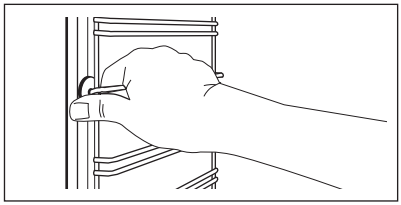
Accessories

- 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.

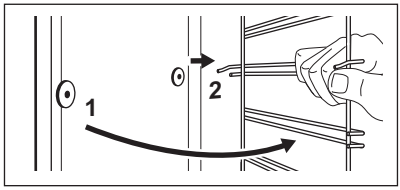
12.2 How to remove: Shelf supports

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.

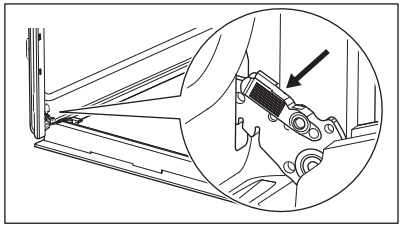
12.5 How to remove and install: Door

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.

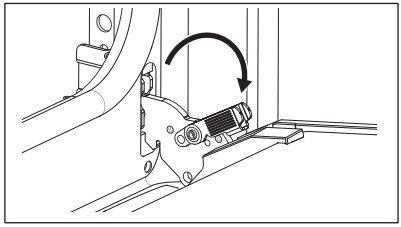
⚠ CAUTION!

Do not use the oven without the glass panels.

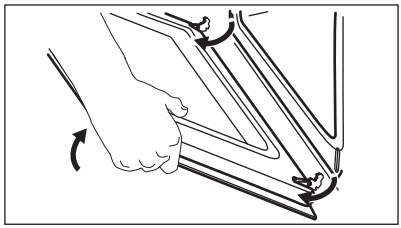
Step 1 Open the door fully and hold both hinges.

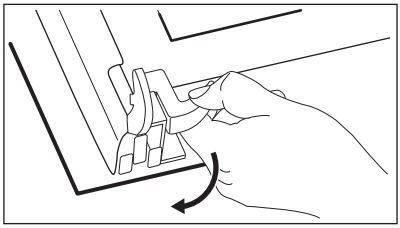
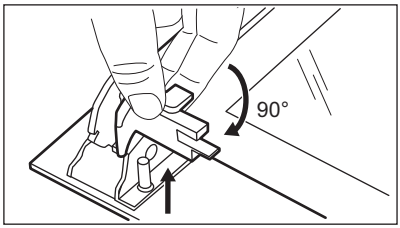
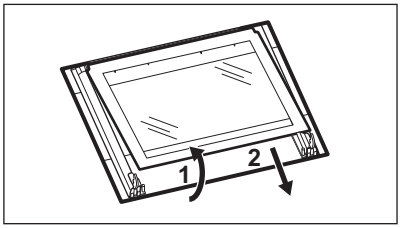


Step 2 Lift and pull the latches until they click.



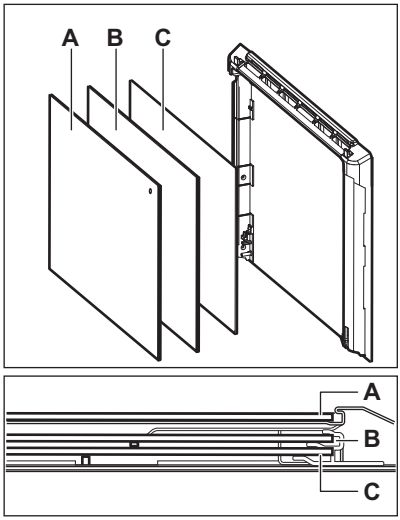
Step 3 Close the oven door halfway to the first opening position. Then lift and pull to remove the door from its seat.



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.

Available on the App Store

GET IT ON Google Play

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. ENERGIATEHOKKUUS....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 lähettyviltä 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 vähimmäis-koko. 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 vaurioidu. 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, varsinkaan laitteen ollessa toiminnassa tai luukun ollessa kuuma.
- Jännitteenalaisten ja eristettyjen osien suojat tulee asentaa niin, ettei niiden irrotus onnistu ilman työkaluja.
- Kytke pistoke pistorasiaan vasta asennuksen jälkeen. Varmista, että laitteen verkkovirtakytkentä on ulottuvilla laitteen asennuksen jälkeen.
- Jos pistoke on löysästi kiinni virtajohdossa, älä kiinnitä sitä pistorasiaan.
- Älä vedä virtajohdosta pistoketta irrottaessasi. Vedä aina pistokkeesta.
- Käytä vain asianmukaisia eristyslaitteita: 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 poikki-pinta-ala (mm²)**
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 räjähdyksen 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 kohdista painetta avoimeen oveen.

- Älä käytä laitetta työtasona tai tavaroiden säilytystasona.
- Avaa laitteen luukku varovaisuutta noudattaen. Alkoholipitoisten 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 laiteen 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 luukkua. Luukku on painava!
- Puhdista laite säännöllisesti, jotta pintamateriaali ei vaurioidu.
- Puhdista laite kostealla pehmeällä liinalla. Käytä ainoastaan mietoja pesuaineita. Älä käytä hankausainetta, hankaavia pesulappuja, liuottimia tai metalliesineitä.
- Jos käytät uuninpuhdistussuihketta, noudata tuotepakkauksessa olevia turvallisuusohjeita.

2.5 Pyrolyyttinen puhdistus

⚠ VAROITUS!

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

- Ennen pyrolyyttisen 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 pyrolyyttistä puhdistusta koskevat ohjeet.
- Pidä lapset poissa laitteen luota silloin, kun pyrolyyttinen puhdistus on käynnissä. Laite kuumenee hyvin voimakkaasti ja kuumaa ilmaa poistuu etupuolella olevista jäähdytysaukoista.
- Pyrolyyttinen puhdistus on korkeassa lämpötilassa tapahtuva toimenpide, jonka aikana voi vapautua höyryjä

ruoanlaittojäämistä 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 / ruokajäämistä 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 lampuista sekä erikseen myytävistä varalampuista: Kyseiset lamput on suunniteltu kestämään kodinkoneissa vaativia fyysisiä olosuhteita (esim. lämpötila, tärinä, 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 lamppuja.

2.7 Huolto

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

2.8 Hävittäminen

⚠ VAROITUS!

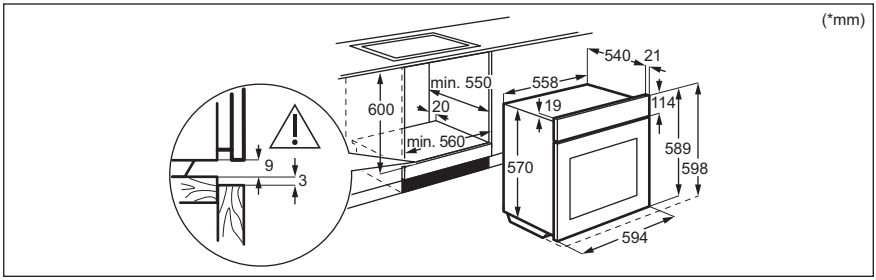
Henkilövahinko- tai tukehtumisvaara.

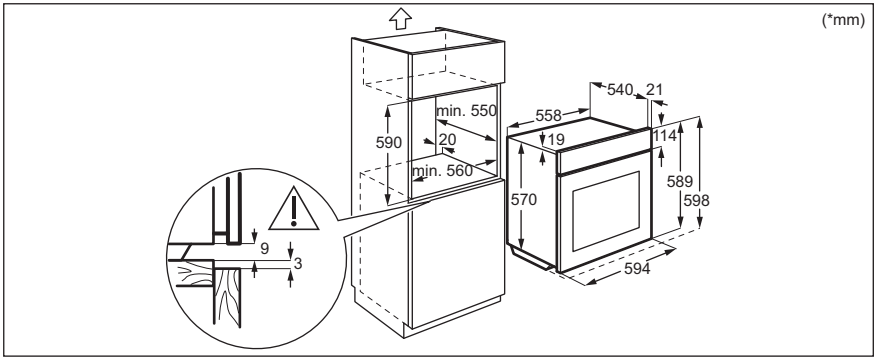
- Kysy tietoja laitteen oikeaoppisesta hävittämisestä paikalliselta viranomaiselta.
- Irrota pistoke pistorasiasta.
- Leikkaa virtajohto laitteen läheltä ja hävitä se.
- Poista luukun lukitus, jotta lapset, tai lemmikit eivät jäisi loukkuun laitteen sisälle.

3. ASENNUS

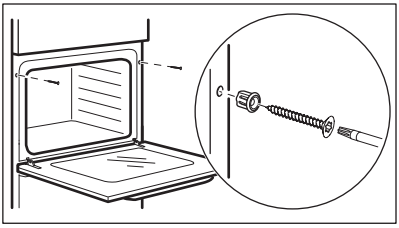
⚠ VAROITUS!
Lue turvallisuutta koskevat luvut.

3.1 Asentaminen kalusteeseen



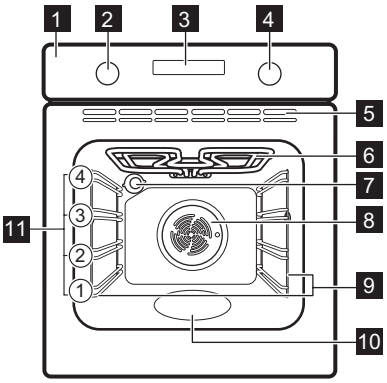


3.2 Uunin kiinnittäminen kaappiin



4. TUOTEKUVAUS

4.1 Yleiskatsaus



1 Käyttöpaneeli
2 Uunitoimintojen kiertonuppi
3 Näyttö
4 Ohjausnuppi (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

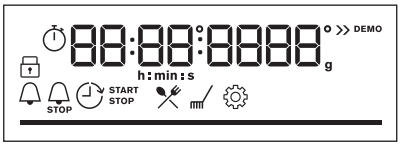
Paina väännintä käyttääksesi laitetta.
Väännin tulee ulos.

5.2 Ohjauspaneelin yleisnäkymä

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

				OK
Ajastin	Pikakuumennus	Uunivalo	Lukko	Vahvista asetus

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 punainen.

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 kytkeäksesi päälle toiminnon: Pikakuumennus. 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, lohkoperunoiden, kevätkäärryleiden) 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.
 **Kostea kiertoilma**	Tämä toiminto säästää energiaa ruoanlaiton aikana. Kun käytät tätä toimintoa, uunin sisälämpötila voi poiketa lämpötila-asetuksesta. Jälkilämpötilaa käytetään. Kuumennusteho voi laskea. Katso lisätietoa luvusta ”Päivittäinen käyttö”, Huomautus: Kostea kiertoilma.
 **Grilli**	Ohuiden ruokien grillaus ja leivän paahtaminen.

Uunitoiminto	Käyttökohde
 Tehogrillaus	Isohkojen, luisten liha- tai lintupaistien paistamiseen yhdessä ritiläasennossa. Gratinointi ja ruskistus.
 Valikko	Siirtyminen valikkoon: Avustava ruoanvalmistus, Puhdistus, Asetukset.

7.3 Huomautus: Kostea 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”Kostea 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 kypsentämisen aikana.

Kun toiminto päättyy, tarkista, onko ruoka valmis.

Joidenkin ruokalajien kohdalla voit valita myös seuraavaa:	• Painoautomatiikka

1. vaihe	2. vaihe	3. vaihe	4. vaihe
		 P1 - P...	 OK
Siirry valikkoon.	ValitseAvustava ruoanvalmistus. Paina OK.	Valitse ruokalaji. Paina OK.	Laita ruokalaji uuniin. Vahvista asetus.

7.5 Avustava ruoanvalmistus

Symbolien selitys	
	Painoautomatiikka 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)	0.5 - 1.5kg; 5 - 6 cm paksuudeltaan olevia kappaleita	**2**; paistettava ruoka **paistoritilällä** Ota käyttöön suosikkireseptejäsi tai käytä pelkästään suolaa ja juuri hienonnettua pippuria. Paista lihaa muutama minuutti kuumalla paistinpannulla. Aseta laitteeseen.
2	**Filee, puolikypsä** (hidas kypsennys)		
3	**Filee, kypsä** (hidas kypsennys)		
4	**Vasikanlihapaahto-paisti** (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	**Siankylki**	2 - 3kg; käytä raakana, 2 - 3 cm ohuita siankylkiä	**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 ruskistus 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 suosikkimausteesi.
12	**Kalafilee**	-	**2**; pataruoka **paistoritilällä** Käytä suosikkimausteitasi.
13	**Juustokakku**	-	**1**; ∅ 26 cm irtopohjavuoka **paistoritilällä**
14	**Omenatorttu**	-	**1**; piirakkavuoka **paistoritilällä**
15	**Suklaamuffinit**	-	**3**; muffinssivuoka **leivinpellillä**
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 lasagnelevyillä**	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.
STOP **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		2. vaihe	3. vaihe
	Näytössä näkyy: 0:00		
Paina: ⏲.		Aseta Hälytinajastin	Paina: OK.

ⓘ Ajastin käynnistyy välittömästi.

Asetukset: Kypsentämisaika

1. vaihe	2. vaihe		3. vaihe	4. vaihe
		Näytössä näkyy: 0:00 STOP		
Valitse uunitoiminto ja aseta lämpötila.	Paina toistuvasti: ⏲.		Kypsennysaika on asetettu.	Paina: OK.

ⓘ Ajastin käynnistyy välittömästi.

Asetukset: Ajastin

1. vaihe	2. vaihe		3. vaihe	4. vaihe		5. vaihe	6. vaihe
		Näytössä näkyy kellonaika ⏲ KÄYNNISTÄ			Näytössä näkyy: --:-- ⏲ PYSÄYTÄ		
Valitse uunitoiminto.	Paina toistuvasti: ⏲.		Aseta käynnistysaika.	Paina: OK.		Aseta pysäytysaika.	Paina: OK.

ⓘ Ajastin aloittaa ajanlaskennan asetettuna käynnistysaikana.

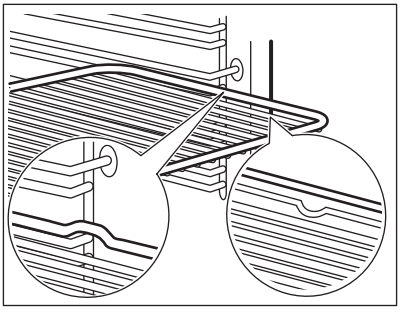
9. LISÄVARUSTEIDEN KÄYTTÄMINEN

⚠ **VAROITUS!**
Lue turvallisuutta koskevat luvut.

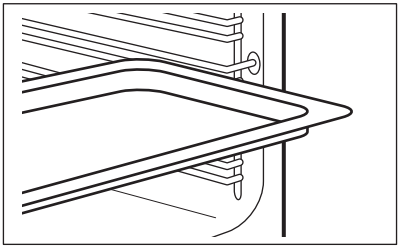
9.1 Lisävarusteiden asennus

Pieni lovi yläosassa parantaa turvallisuutta. Nämä lovet toimivat myös kaatumisen estämisessä. Ritilän 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 kytketään päälle.

10.2 Automaattinen virrankatkaisu

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

(°C)	(tunti)
30 - 115	12.5

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

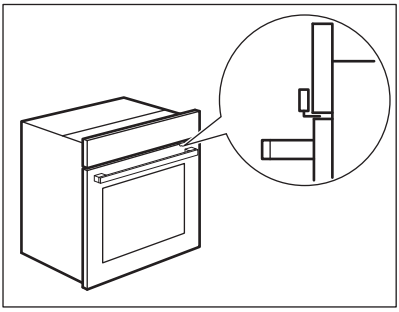
Automaattinen virrankatkaisu ei toimi seuraavien toimintojen kanssa: Uunivalo, Ajastin.

10.3 Jäähdytyspuhallin

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

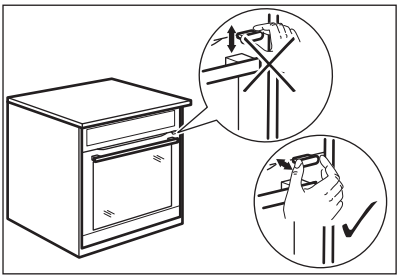
10.4 Mekaanin luukun lukko

Luukun lukitus on auki uunin ostaessasi.



⚠ HUOMIO!

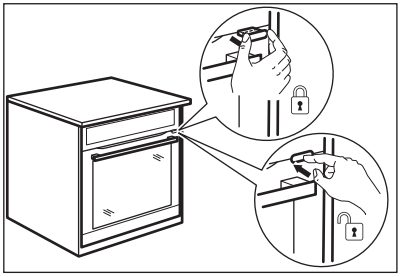
Älä siirrä luukun lukkoa pystysuunnassa.
Älä työnnä luukun lukkoa uunin luukkua sulkiessasi.



10.5 Käyttöohje: Mekaanin luukun lukko

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

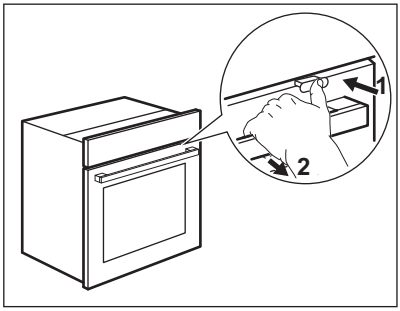
2. vaihe Avaa luukku painamalla luukun lukitus takaisin paneeliin.



Lukitun luukun avaaminen

Luukku voidaan avata, kun luukun lukitus on päällä.

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



Varmista luukkua 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.

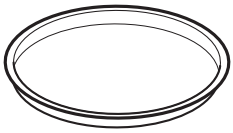
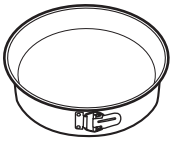
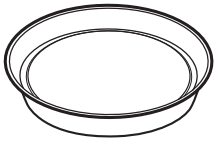
11.2 Kostea kiertoilma

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 annosvuoat 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	 Uunivuoka	 Annosvuoat	 Torttuvuoka
Tumma, heijastamaton 28 cm halkaisija	Tumma, heijastamaton 26 cm halkaisija	Keramiikka halkaisija 8 cm, korkeus 5 cm	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, kakkuvuoka Ø26 cm	Ylä + alalämpö	Paistoritilä	2	160	30 - 40	Esikuumenna uunia 10 min.
Sokerikakku, kakkuvuoka Ø26 cm	Kiertoilma	Paistoritilä	2	160	30 - 40	Esikuumenna uunia 10 min.
Sokerikakku, kakkuvuoka 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	-

				(°C)	(min)	
Murokeksit	Kiertoilma	Leivinpelti	1 ja 3	150	15 - 25	-
Paahtoleipä	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 mikrokuituliinaa 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 laitteeseen 20 minuuttia pidemmäksi ajaksi. Kuivaa sisäosa pelkällä mikrokuituliinalla jokaisen käyttökerran jälkeen.



Tarvikkeet

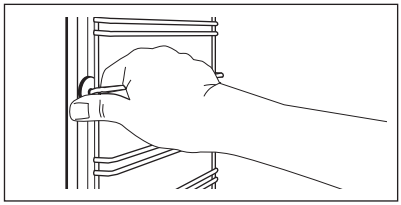
Puhdista kaikki varusteet jokaisen käytön jälkeen ja anna niiden kuivua. Käytä pelkästään mikrokuituliinaa, lämmintä vettä ja mietoa puhdistusainetta. Varusteita ei saa pestä astianpesukoneessa.

Tarttumattomia lisävarusteita ei saa puhdistaa hankaavilla puhdistusaineilla tai teräväreunaisilla esineillä.

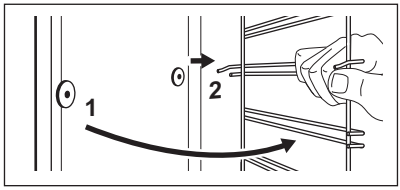
12.2 Irrottaminen: Kannattimet

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: Pyrolyyttinen puhdistus

Puhdista uuni käyttäen Pyrolyyttinen 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 Pyrolyyttinen 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.

Pyrolyyttinen puhdistus	
1. vaihe	Siirry valikkoon: Puhdistus mm.
Vaihtoehto	**Kesto**
C1 - Kevyt puhdistus	2 h
2. vaihe	OK – paina puhdistuksen käynnistämiseksi.
3. vaihe	Suoritettuasi puhdistuksen käännä uunitoimintojen nuppivalitsin Off (pois päältä) -asentoon.

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

Puhdistuksen päättyttyä:		
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 ruoanlaittokerran jälkeen.	Kytke muistutus pois päältä syöttämällä Valikko ja valitsemalla Asetukset, Muistutus puhdistamisesta.

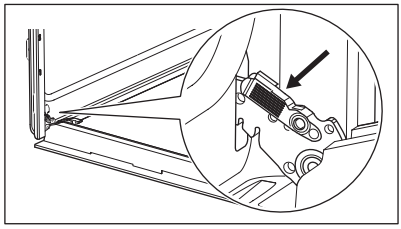
12.5 Irrottaminen ja asentaminen: Luukku

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.

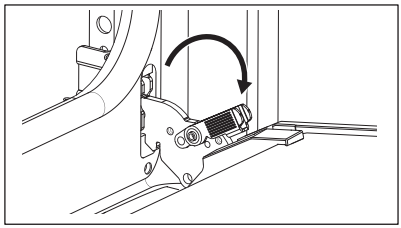
⚠ HUOMIO!

Älä käytä uunia ilman lasipaneeleja.

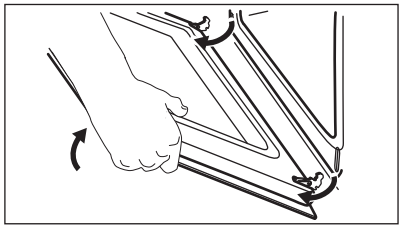
1. vaihe Avaa luukku kokonaan auki ja pidä kiinni molemmista saranoista.

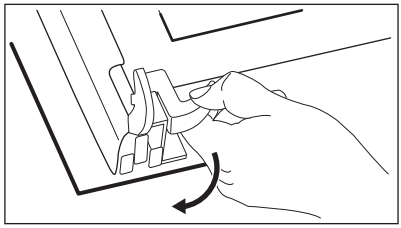
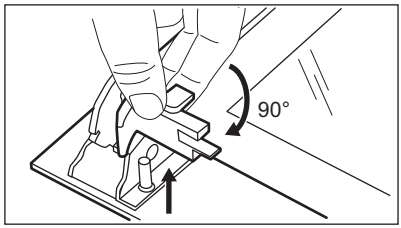
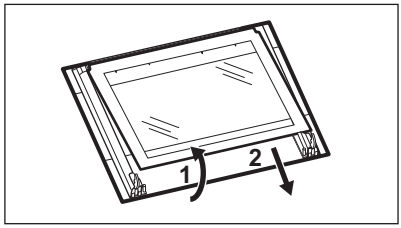


2. vaihe Nosta ja vedä lukituksia, kunnes ne napsahtavat.



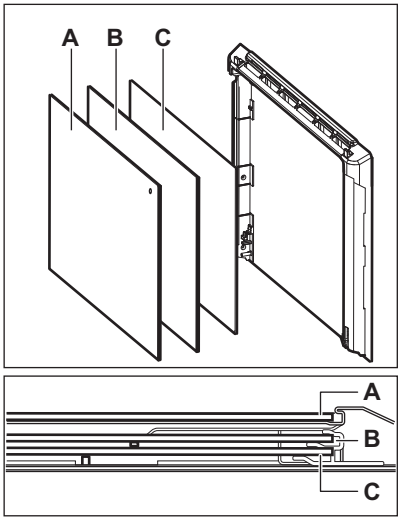
3. vaihe Sulje uunin luukku puoliväliin sen ensimmäiseen avausasentoon. Nosta ja vedä luukkua sen jälkeen ja irrota se paikaltaan.



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 yläpaneelista.	
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 reunalista napsahtaa paikoilleen.
Varmista, että asennat keskimmäisen lasipaneelin oikein paikalleen.



12.6 Vaihtaminen: 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. ENERGIATEHOKKUUS

14.1 Tuotetiedot ja tuotteen tietolomake

Toimittajan nimi	Electrolux	
Mallin tunniste	COP800X 944068408 COP803X 944068407 OOP801NX 944068404	
Energiatehokkuusluokka	81.7	
Energiatehokkuusluokka	A+	
Energiankulutus normaalikäytössä Ylä- ja alalämpö -toiminnossa	0.94kWh/kierros	
Energiankulutus vakiokuormalla, tuuletintila	0.67kWh/kierros	
Pesien lukumäärä	1	
Lämpölähde	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 energiatehokkuuden parantamiseksi.

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

Minimoi paistojen väliset tauot, kun valmistat kerralla useampia ruokia.

Puhallintoiminnon käyttäminen ruoanlaiton yhteydessä
Jos mahdollista, käytä uunitoimintoja puhaltimella energian säästämiseksi.

Jäännöslämpö
Puhaltimen ja lampun toiminta jatkuu. Kun sammutat laitteen, näytössä näkyy jälkilämpö. Lämmön avulla voit pitää ruoka-aineksia lämpimänä.

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

Lämmitä muita ruokalajeja jälkilämpöä käyttäen.

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

Kypsentäminen lampun ollessa sammutettuna
Kytke lamppu pois päältä kypsennyksen aikana. Kytke se päälle ainoastaan tarvittaessa.

Kostea 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.	Säädä arvoa ja paina OK.

Suoritettuasi puhdistuksen käännä 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 pappírsnotkun 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.

Available on the App Store

GET IT ON Google Play

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. BILANALEIT....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 Almennt öryggi

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

- Ef rafmagnssnúra er skemmd verður framleiðandi, viðurkennd þjónustumiðstöð, eða álíka hæfur aðili að skipta um hana til að forðast hættu vegna rafmagns.
- VIÐVÖRUN: Tryggðu að slökkt sé á heimilistækinu áður en þú skiptir um ljósið til að forðast möguleika á raflosti.
- VIÐVÖRUN: Heimilistækið og aðgengilegir hlutar þess hitna meðan á notkun stendur. Gæta ætti varúðar þegar hitunarelementin eru snert eða yfirborð holrýmis heimilistækisins.
- Notaðu alltaf hanska við að taka úr og setja í aukahluti eða eldföst matarílát.
- 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 framan	598 mm
Hæð heimilistækis að aftan	579 mm
Breidd heimilistækis að framan	594 mm
Breidd heimilistækis að aftan	558 mm
Dýpt heimilistækisins	561 mm
Innbyggð dýpt heimilistækisins	540 mm
Dýpt með opna hurð	1007 mm
Lágmarksstærð loftops. Op er staðsett neðst á bakhlið	560x20 mm
Lengd rafmagnssnúru. Snúra er staðsett í hægra horni bakhliðar	1100 mm
Festiskrúfur	4x25 mm

2.2 Rafmagnstenging

⚠ AÐVÖRUN!

Hætta á eldi og raflosti.

- Allar rafmagnstengingar skulu framkvæmdar af viðurkenndum rafvirkja.
- Heimilistækið verður að vera jarðtengt.
- Gakktu úr skugga um að færibreyturnar á merkiplötunni séu samhæfar við rafmagnsflokkun aðalæðar aflgjafa.
- Notaðu alltaf rétt ísetta innstungu sem ekki veldur raflosti.
- Notaðu ekki fjöltengi eða framlengingarsnúrur.
- Gakktu úr skugga um að rafmagnsklóin og snúran verði ekki fyrir skemmdum. Ef skipta þarf um rafmagnssnúru verður viðurkennd þjónustumiðstöð okkar að sjá um það.
- Ekki láta 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 snertiopnunarvídd.
- Lokaðu alveg hurð heimilistækisins áður en þú tengir rafmagnsklóna við innstunguna.
- Þessu tæki fylgja rafmagnskló og -snúra.

Tegundir kapla sem hægt er að nota fyrir uppsetningu eða endurnýjun í Evrópu:
H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F

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

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

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

2.3 Notkun

⚠ AÐVÖRUN!

Hætta á meiðslum, bruna og raflosti eða sprengingu.

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

- Farið varlega þegar hurð heimilistækisins er opnuð á meðan það er í gangi. 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 eldfimum efnum í, nálægt, eða á heimilistækið.

⚠ AÐVÖRUN!

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 ryðfríu stáli hefur engin áhrif á getu eða frammistöðu heimilistækisins.
- Notið djúpa skúffu fyrir rakar kökur. Ávaxtasafi veldur blettum sem geta verið varanlegir.
- Alltaf skal elda með hurð heimilistækisins lokaða.
- Ef heimilistækið er uppsett bak við innréttingarplötu (t.d. hurð) þá þarf að ganga úr skugga um að hurðin sé aldrei lokuð þegar tækið er í notkun. Hiti og raki geta safnast upp bak við lokaða innréttingarplötu og leitt til skemmda á tækinu, ytra byrði tækisins eða gólfi. Því skal ekki loka innréttingarplötunni fyrr en tækið hefur náð að kólna að fullu eftir notkun.

2.4 Umhirða og hreinsun

⚠ AÐVÖRUN!

Hætta á meiðslum, eldsvoða eða skemmum á heimilistækinu.

- Áður en viðhald fer fram skal slökkva á heimilistækinu og aftengja rafmagnsklóna frá rafmagnsinnstungunni.
- Gakktu úr skugga um að heimilistækið sé kalt. Hætta er á því að glerplöturnar brotni.
- Skiptið umsvifalaust um glerplötur ef þær verða fyrir skemmdum. Hafðu samband við viðurkennda þjónustumiðstöð.
- Farðu varlega þegar þú tekur hurðina af heimilistækinu. 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

⚠ AÐVÖRUN!

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

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

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

2.6 Innri lýsing

⚠ AÐVÖRUN!

Hætta á raflosti.

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

2.7 Þjónusta

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

2.8 Förgun

⚠ AÐVÖRUN!

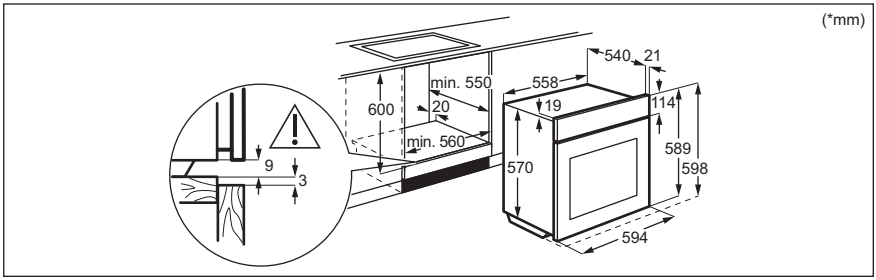
Hætta á meiðslum eða köfnun.

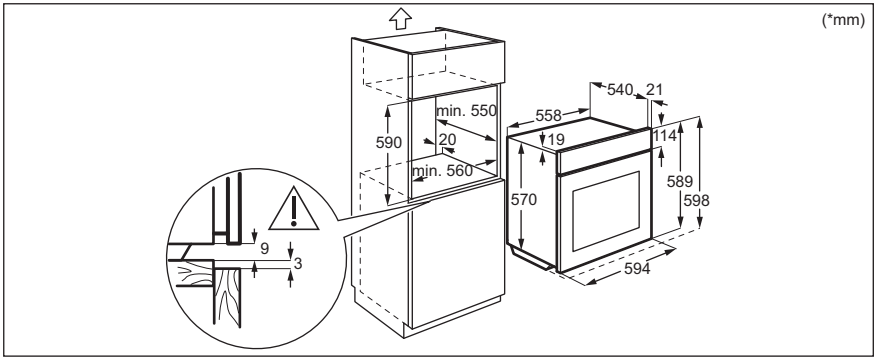
- Hafðu samband við staðbundin yfirvöld fyrir upplýsingar um hvernig skuli farga heimilistækinu.
- Aftengdu tækið frá rafmagni.
- Klipptu rafmagnssnúruna af upp við heimilistækið og fargaðu henni.
- Fjarlægðu hurðarlokuna til að koma í veg fyrir að börn eða gæludýr festist inni í heimilistækinu.

3. INNSETNING

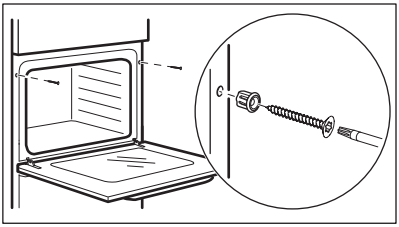
⚠ AÐVÖRUN!
Sjá kafla um Öryggismál.

3.1 Innbyggt



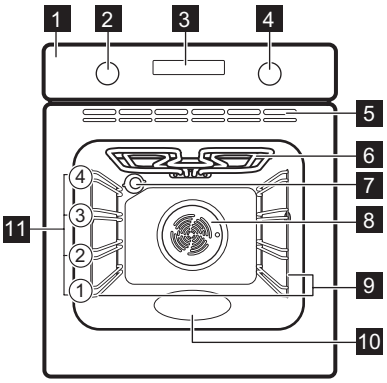


3.2 Ofninn festur við skápinn



4. VÖRULÝSING

4.1 Almennt yfirlit



1 Stjórnborð
2 Hnúður fyrir hitunaraðgerðir
3 Skjár
4 Stjórntakki (fyrir hitastigið)
5 Loftsíur 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

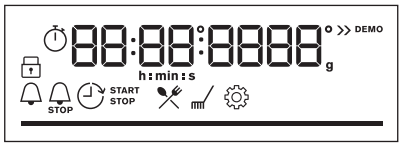
Til að nota heimilistækið skaltu ýta á hnúðinn. Hnúðurinn kemur út.

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	Staðfesta stillingu

5.3 Skjár



Skjár með lykilaðgerðum.

Skjávísar

Grunnvísar				
Lás	Eldunaraðstoð	Hreinsun	Stillingar	Hröð upphitun
Tímatökuvísar				
Mínútumælir	STOP Lokatími	Tímaseinkun		Upptalning

Framvindustika - fyrir hitastig eða tíma. Stikan 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 stökkum 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 gratín-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 visthönnunar (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 ofninn virki með bestu mögulegu orkunýtni.

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

Kynntu þér kaflann „Ábendingar og ráð“ varðandi eldunarleiðbeiningar, 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 aðlagað 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.	VelduEldunaraðstoð. Ýttu á OK.	Veldu réttinn. Ýttu á OK.	Settu réttinn í ofninn. 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)	0.5 - 1.5kg; 5 - 6 cm þykkir bitar	**2**; steiktur réttur á **vírhillu** Notaðu uppáhaldskryddin þín eða einfaldlega salt og ný-malaðan pipar. Steiktu kjötið í nokkrar mínútur á heitri pönnu. Settu inn í heimilistækið.
2	**Lund, miðlungs** (hægeldun)		
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 pönnu. 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 pönnu. Settu inn í heimilistækið.
7	**Svínarif**	2 - 3kg; notaðu hrátt, 2 - 3 cm þunn rif	**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**; formkökuplata **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
Mínútumælir	Þegar tíminn er liðinn hljómar merkið.
STOP **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		2. skref	3. skref
	Skjárinn sýnir: 0:00		
Ýttu á: ⏲.		Stilling á Mínútumælir	Ýttu á: OK.

ⓘ Tímastillirinn byrjar strax að telja niður.

Hvernig á að stilla: Eldunartími

1. skref	2. skref		3. skref	4. skref
		Skjárinn sýnir: 0:00  STOP		
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		3. skref	4. skref		5. skref	6. skref
		Skjárinn sýnir: tími dagsins ⏲ BYRJA			Skjárinn sýnir: --:-- ⏲ STÖÐVA		
Veldu hitunaraðgerðina.	Ýttu endurtekið á: ⏲.		Stilla upphafstímann.	Ýttu á: OK.		Stilla lokatímann.	Ýttu á: OK.

ⓘ Tíminnstillirinn byrjar að telja á stilltum upphafstíma.

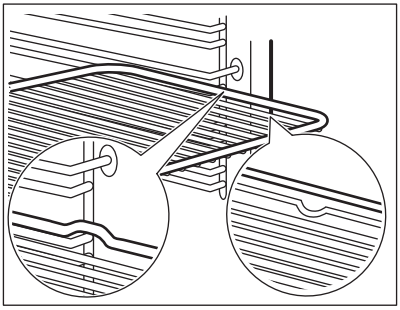
9. AÐ NOTA FYLGIHLUTI

⚠ AÐVÖRUN!
Sjá kafla um Öryggismál.

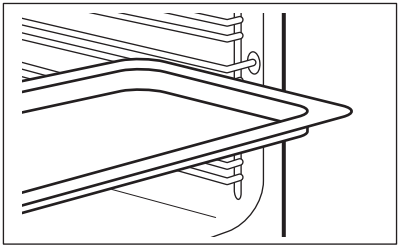
9.1 Aukabúnaður settur í

Lítil 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 gakktu 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 slysni.

Kveiktu á henni þegar heimilisækið er í gangi - stillt eldun heldur áfram, stjórnborðið er læst.
Kveiktu á henni þegar slökkt er á heimilistækinu - ekki er hægt að kveikja á heimilistækinu, stjórnborðið er læst.



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

🔒 - 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

(°C)	(klst.)
250	3

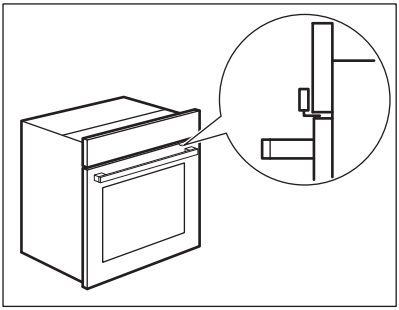
Slökkt sjálfvirkt virkar ekki með aðgerðunum: Létt, Tímaseinkun.

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.

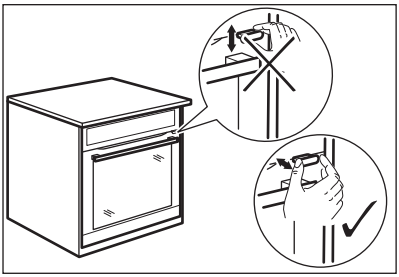
10.4 Vélræn hurðarlæsing

Hurðin er ólæst þegar þú kaupir ofninn.



⚠ VARÚÐ!

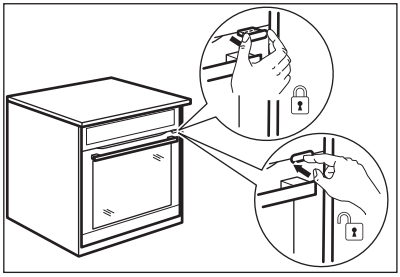
Ekki fjarlægja hurðarlæsinguna lóðrétt.
Ekki ýta á hurðarlásinn þegar þú lokar ofnhurðinni.



10.5 Hvernig á að nota: Vélræn hurðarlæsing

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

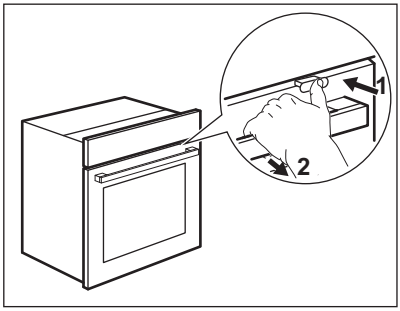
2. skref Til að aflæsa hurðinni skaltu ýta hurðarlásnum aftur inn í spjaldið.



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

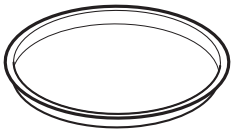
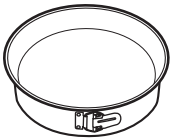
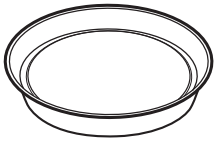
11.2 Bökun með rökum blæstri

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 keramík 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 grænmetisætunnar	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.

			
Pítsupanna	**Bökunarplata**	**Bökunarform**	**Kökuform**
Dökkt, án endurskins 28 cm þvermál	Dökkt, án endurskins 26 cm þvermál	Keramík 8 cm þvermál, 5 cm hæð	Dökkt, án endurskins 28 cm þvermál

11.4 Eldunartöflur fyrir prófunarstofur

Upplýsingar fyrir prófunarstofnanir

Prófanir í samræmi við IEC 60350-1.

				 (°C)	 (mín)	
Litlar kökur, 16 á plötu	Hefðbundin matreiðsla	Bökunar-plata	3	150	25 - 35	-
Litlar kökur, 16 á plötu	Eldun með hefðbundnum blæstri	Bökunar-plata	3	150	20 - 30	Forhita ofninn í 10 mín.
Litlar kökur, 16 á plötu	Eldun með hefðbundnum blæstri	Bökunar-plata	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	Bökunar-plata	3	150	20 - 30	-

				(°C)	(mín)	
Smjörbrauð	Eldun með hefðbundnum blæstri	Bökunar-plata	2	150	20 - 30	-
Smjörbrauð	Eldun með hefðbundnum blæstri	Bökunar-plata	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 þrífa málmfleti.

Þrífðu bletti með mildu hreinsiefni.



Dagleg notkun

Hreinsaðu ofnhólfið eftir hverja notkun. Fituuppsöfnun eða aðrar leifar geta valdið eldsvoða.

Raki getur þést 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 hólfið eingöngu með trefjaklút eftir hverja notkun.



Aukabúnaður

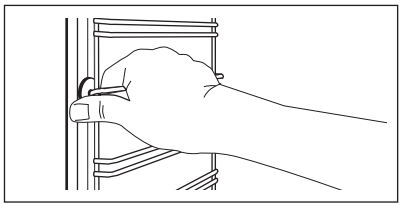
Þrífðu alla aukahluti eftir hverja notkun og leyfðu þeim að þorna. Notið eingöngu trefjaklút með heitu vatni og mildu hreinsiefni. Ekki láta aukahlutina í uppþvottavél.

Ekki þrífa viðloðunarfríu aukahlutina með slípandi hreinsiefni eða hlutum með beittum brúnum.

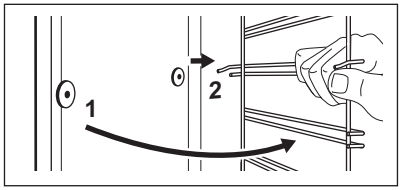
12.2 Hvernig á að fjarlægja: Hilluberar

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.
Valkostur	**Tímalengd**
C1 - Létt hreinsun	2 klst.
2. skref	OK - ýttu á til að hefja hreinsun.
3. skref	Eftir hreinsun skaltu snúa hnúðnum fyrir hitunaraðgerðir í slökkva-stöðuna.

ⓘ Þegar hreinsun hefst læsist hurðin á ofninum og ljósið er slökkt. Þar til hurðin fer úr lás og skjárinn 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

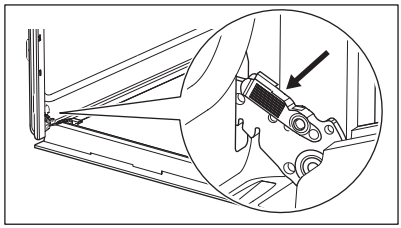
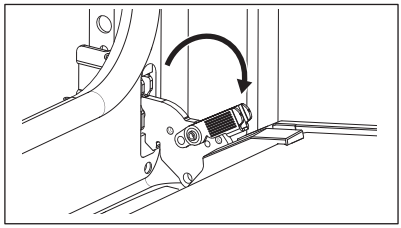
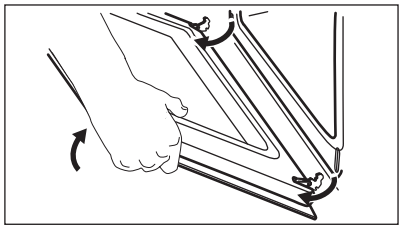
Ofninn minnir þig á að hreinsa með eldglærinu.	
blikkar á skjánum í 5 sek eftir hverja eldunarlotu.	Til að slökkva á áminningunni skal fara í Valmynd og velja Stillingar, Áminning um hreinsun.

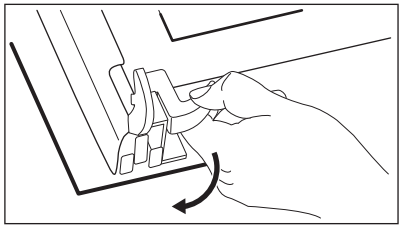
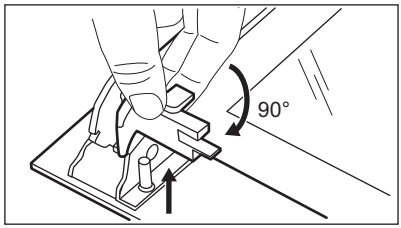
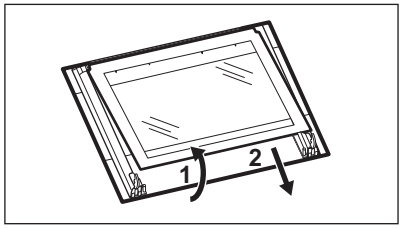
12.5 Hvernig á að fjarlægja og setja upp: Hurð

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!

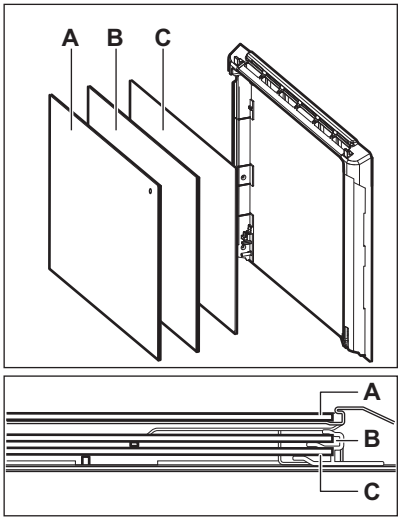
Ekki nota ofninn án glerplatanna.

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 hálfa 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 miðju glerplötuna í rétt sæti.



12.6 Hvernig á að endurnýja: Ljós

⚠ AÐVÖRUN!

Hætta á raflosti.
Ljósið getur verið heitt.

Áður en skipt er um ljósaperu:		
1. skref	**2. skref**	**3. skref**
Slökktu á ofninum. Hinkraðu þar til ofninn er orðinn kaldur.	Taktu ofninn úr sambandi við raf-magn.	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. BILANALEIT

⚠ 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.
Ljósið virkar ekki.	Ljósaperan er ónýt.

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 slökkva og kveikja afttur 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 afkastamælinga.

14.2 Orkusparnaður

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

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

Notaðu eldhúsáhöld úr málmi 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 hitastillingu-una.	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	Upptalning	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

Endurvinna þarf öll efni merkt tákninu ♺. Setjið umbúðirnar í viðeigandi sorpílát til endurvinnslu. Leggið ykkar að mörkum til verndar umhverfinu og heilsu manna og dýra og endurvinnið rusl sem fylgir raftækjum og raftrænum búnaði. Hendið ekki heimilistækjum sem merkt eru með tákninu

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 papirsvinn 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 **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 funksjonsnedsettelser 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 ptoduktet.
- 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 kabelen.
- 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 fottøy.
- 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 produktdøren 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 strømledningen. Strømledningen 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 strømnettet 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 (mm²)
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 stikkontakten 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.

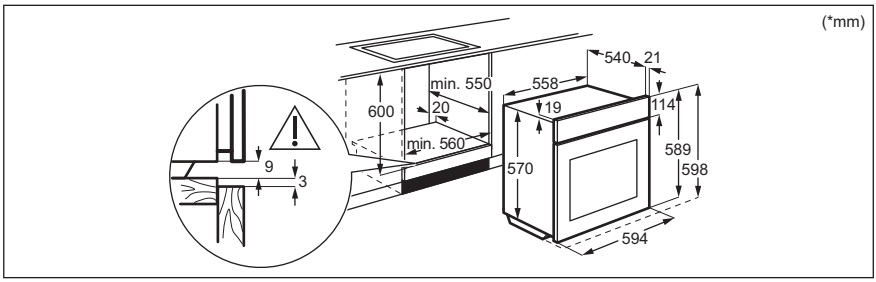
- Kontakt kommunen din for informasjon om hvordan du kaster apparatet.
- Koble produktet fra strømmen.
- Kutt av strømkabelen, lukk produktet og kast den.
- Fjern dørlåsen for å forhindre at barn, eller kjæledyr kan bli innestengt i apparatet.

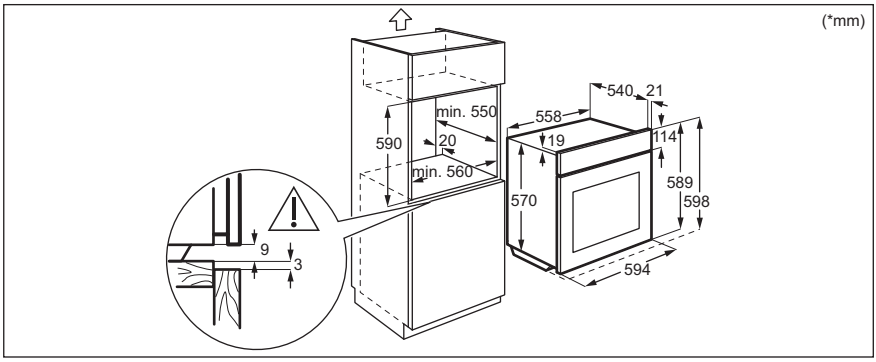
3. MONTERING

⚠ ADVARSEL!

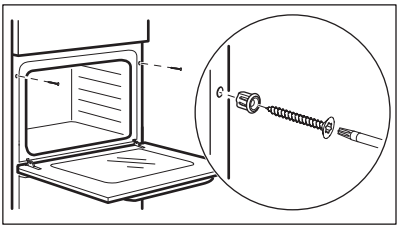
Se etter i Sikkerhetskapitlene.

3.1 Bygge inn



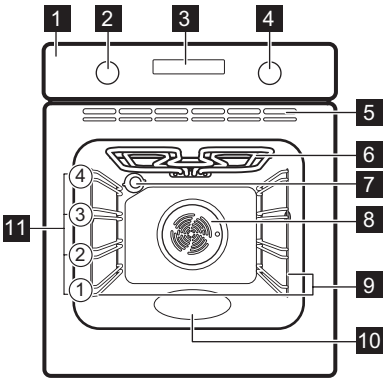


3.2 Slik fester du ovnen til skapet



4. PRODUKTBESKRIVELSE

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 Hyllenivåer

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

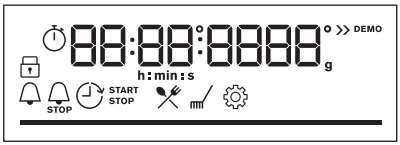
For å bruke produktet, trykker du på bryteren. Bryteren kommer ut.

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.

				OK
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 avgi 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 hyllenivåer samtidig og tørker mat. Juster temperaturen 20 °C - 40 °C lavere enn ved Over- og undervarme.

Ovnsfunksjon	Anvendelse
 **Over- og undervarme**	For å bake og steke på ett hyllenivå.
 **Frossen mat**	For å gjøre halvfabrikata og hurtigmat (f.eks. pommes frites, potetbåter og vårruller) sprøere.
 **Pizzafunksjon**	Slik steker du pizza. For å oppnå en mer intens bruning 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.
 **Gratinering med vifte**	For å steke store kjøttstykker eller fjærfe på én brettplassering. For å gratinere og brune.
 **Meny**	For å gå inn i Menyen: 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, kontroller at maten er klar.

For enkelte av rettene kan du også lage mat med:	• Vekt automatisk

Steg 1	Steg 2	Steg 3	Steg 4
			
Gå inn i menyen.	VelgAssistert 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.

	Rett	Vekt	Hyllenivå / tilbehør
1	**Filet, rå** (langtidssteking)	0.5 - 1.5kg; 5–6 cm tykke stykker	**2**; stekeform på **rist** Bruk favorittkrydderet ditt eller bare salt og nykvernet pepper. Stek kjøttet i et par minutter i en varm panne. Sett inn i produktet.
2	**Filet, middels** (langtidssteking)		
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- / grønnsakslasagna 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
STOP **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**
	Displayet viser: 0:00 		
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**
		Displayet viser: 0:00 STOP		
Velg en ovnsfunksjon og still inn temperaturen.	Trykk gjentatte ganger: ⏲.		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
		Displayet viser: tid på dagen  START			Displayet viser: --:--  STOPP		
Velg ovns-funksjon.	Trykk gjentat-te ganger: 		Angi starttid.	Trykk på: OK.		Angi ferdig-tid.	Trykk på: OK.

ⓘ Timer startet å telle ned ved innstilt starttid.

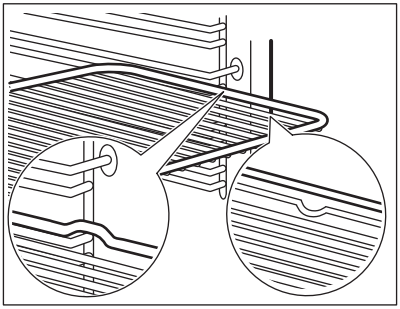
9. BRUKE TILBEHØRET

⚠ **ADVARSEL!**
Se etter i Sikkerhetskapitlene.

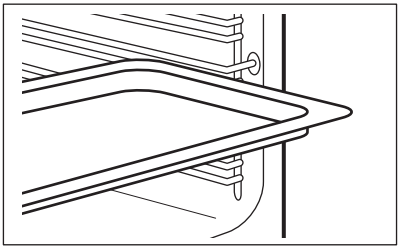
9.1 Innsetting av tilbehør

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 brettstigene.



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

(°C)	(t)
250	3

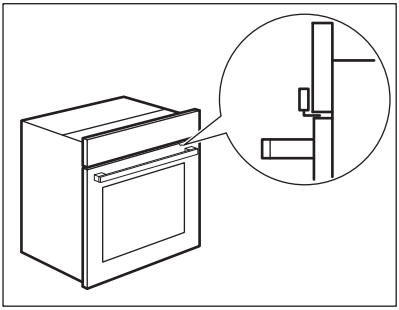
Automatisk utkobling virker ikke med funksjonene: Lys, Utsatt tid.

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.

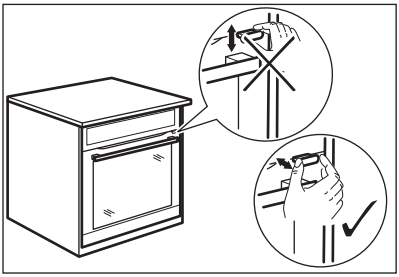
10.4 Mekanisk dørlås

Dørlåsen er ulåst når du kjøper ovnen.



⚠ FORSIKTIG!

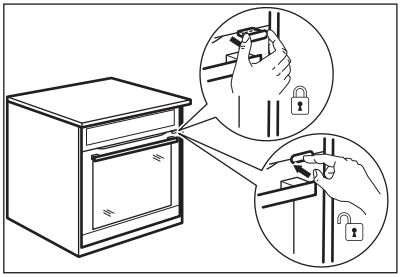
Ikke flytt dørlåsen vertikalt.
Ikke skyv på dørlåsen når du lukker ovnsdøren.



10.5 Slik bruker du: Mekanisk dørlås

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

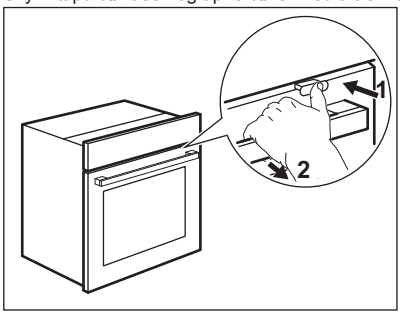
Steg 2 For å låse opp døren skyver du dørlåsen tilbake inn i panelet.



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

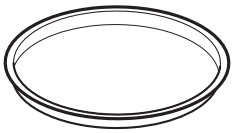
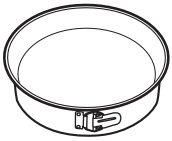
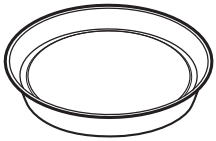
Følg forslagene i tabellen for best mulig resultater.

		(°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
Middelhavsgrønnsaker, 0,7 kg	stekebrett eller langpanne	180	4	35 - 40

11.3 Baking med fukt – anbefalt tilbehør

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

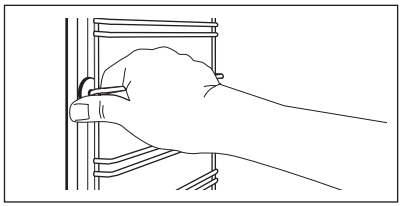
12.1 Merknader om rengjøring

 **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.

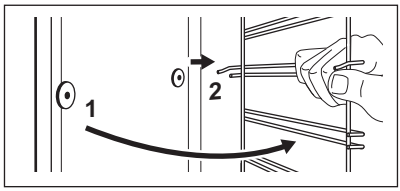
12.2 Slik fjerner du: Gyllestøtter

Fjern brettstigene 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 ovnsgn og det innvendige dørglasset med varmt vann, en myk klut og et skånsomt vaskemiddel.

Pyrolytisk rengjøring	
Steg 1	Gå inn i meny: Rengjøring .
Mulighet	**Varighet**
C1 - Lett rengjøring	2 t
Steg 2	OK – trykk for å starte rengjøringen.
Steg 3	Etter rengjøring, drei 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.

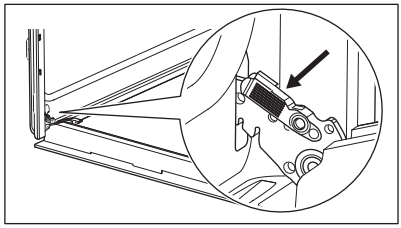
12.5 Slik fjerner du og installerer: Dør

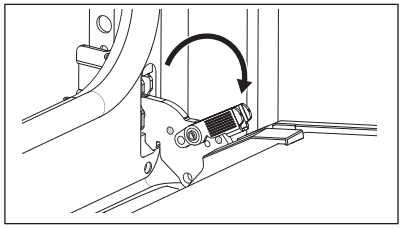
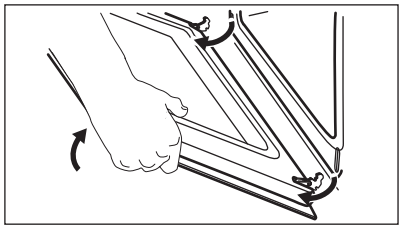
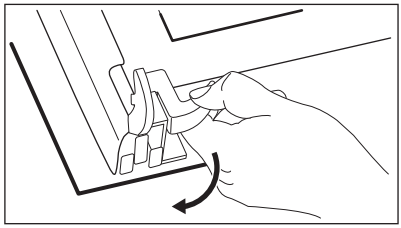
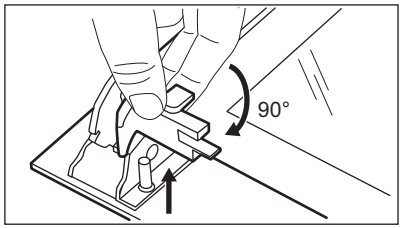
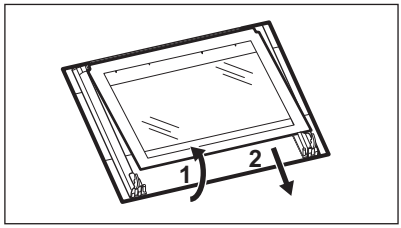
Ovnsdøren har fire glass. Du kan ta av ovnsdøren og det innvendige dørglasspanelet for å rengjøre dem. Les hele «Fjerning og montering av døren»-instruksjonen før du fjerner glassene.

⚠ FORSIKTIG!

Ikke bruk ovnen uten de glasspanelene.

Steg 1 Åpne døren helt, og hold begge hengslene.

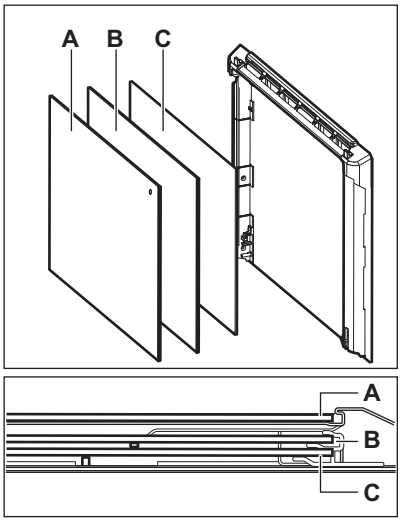


Steg 2	Løft og trekk i låsene til de klikker på plass.	
Steg 3	Lukk ovnsdøren halveis til første åpne posisjon. Trekk og løft for å ta døren ut av holderen.	
Steg 4	Legg døren på et mykt tøystykke på et stabilt underlag og Frigjør låsesystemet for å fjerne de indre glasspanelene.	
Steg 5	Drei festene 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	**Steg 2**	**Steg 3**
Slå av ovnen. Vent til ovnen er avkjølt.	Koble fra strømtilførselen til ovnen.	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	0.94kWt/syklus	
Energiforbruk med standardbelastning, viftemodus	0.67kWt/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 produktdøren for ofte under matlaging. Hold dørpakningen ren og sørg for at den sitter godt på plass.

Bruk kokekar i metall for å øke energisparingen.

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

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

Tilberedning med varmluft
Bruk om mulig tilberedningsfunksjoner med varmluft for å spare strøm.

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

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

Bruk restvarmen til å varme opp andre retter.

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

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

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

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

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.

Available on the App Store

GET IT ON Google Play

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 installeras 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.
- VARNING! Kontrollera att produkten är avstängd innan du byter lampa för att undvika risk för elektriska stötar.
- VARNING! 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 ugnsformar.
- För att ta bort en ugnsstege drar du först ut stegen framtill och sedan den bakre delen från sidoväggen. Sätt tillbaka ugnsstegar i omvänd ordning.
- Använd inte ångrengöringsmedel för att rengöra produkten.
- Använd inte skarpa rengöringsmedel med slipeffekt eller vassa metallskrapor för att rengöra luckans glas för att undvika repor, vilka i sin tur kan leda till att glaset spricker.
- Ta bort alla tillbehör från ugnen och avlägsna större avlagringar/spill från utrymmet före pyrolytisk rengöring.

2. SÄKERHETSINSTRUKTIONER

2.1 Installation

> ⚠ **VARNING!**
>
> 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
Nätsladdens längd. Kabeln är placerad i det nedre högra hörnet på baksidan	1100 mm
Monteringsskruvar	4x25 mm

2.2 Elanslutning

⚠ VARNING!

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 vägguttaget sitter löst.
- Dra inte i 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 (mm²)
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

⚠ VARNING!

Risk för skador, brännskador, elstötar eller explosion föreligger.

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

- Använd inte produkten som arbets- eller avlastningsyta.
- Öppna luckan försiktigt. Användning av ingredienser med alkohol kan orsaka blandning av alkohol och luft.
- Låt inte gnistor eller öppna lågor komma i kontakt med produkten när du öppnar luckan.
- Placera inte brandfarliga produkter eller föremål som är våta med brandfarliga produkter i, i närheten av eller på produkten.

⚠ VARNING!

Risk för skador på produkten föreligger.

- För att förhindra skador eller missfärgning på emaljen:
  - placera inte eldfasta formar eller andra föremål direkt på ugnsbotten.
  - lägg inte aluminiumfolie direkt på ugnsbotten.
  - häll 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 slipeffekt, skursvampar, lösningsmedel eller metallföremål.
- Om du använder en ugnssprej ska du följa säkerhetsanvisningarna på förpackningen.

2.5 Pyrolytisk rengöring

⚠ VARNING!

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

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

⚠ VARNING!

Risk för elektrisk stöt!

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

2.7 Service

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

2.8 Avyttring

⚠ VARNING!

Risk för kvävning eller skador.

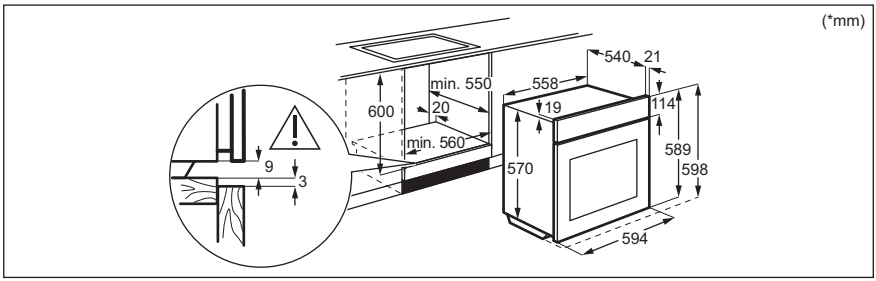
- Kontakta kommunen för information om hur produkten ska kasseras.
- Koppla loss produkten från eluttaget.
- Klipp av elkabeln nära produkten och kassera den.
- Ta bort luckspärren för att förhindra att barn eller husdjur blir instängda i maskinen.

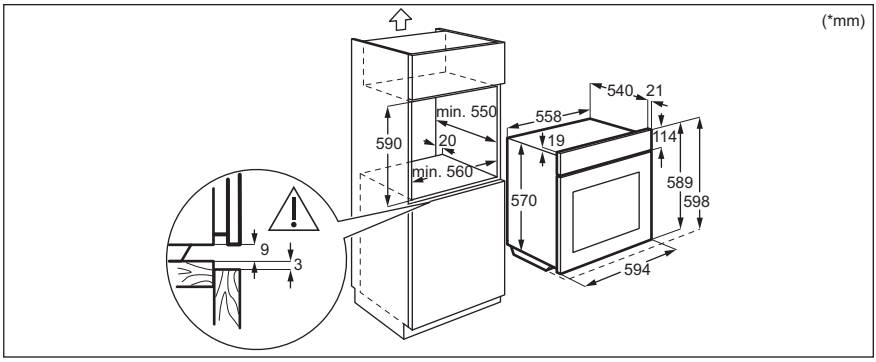
3. INSTALLATION

⚠ VARNING!

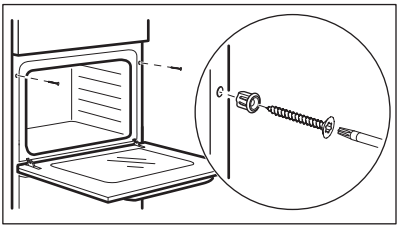
Se Säkerhetsavsnitten.

3.1 Inbyggnad



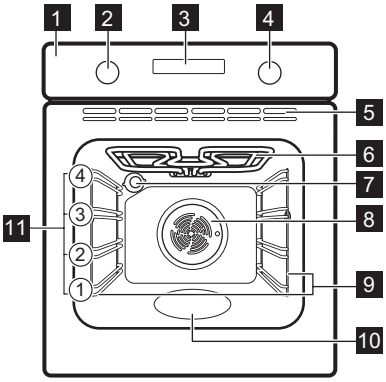


3.2 Säkring av ugnen i inbyggnadsskåpet



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 ugnsutrymmet
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

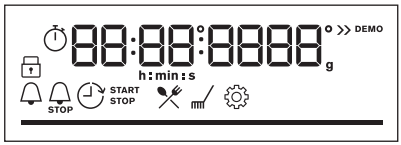
För att använda produkten, tryck på kontrollvredet. Vredet kommer ut.

5.2 Översikt av kontrollpanelen

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

				OK
Timer	Snabbuppvärmning	Belysning	Lås	Bekräfta inställning.

5.3 Display



Display med inställda knappfunktioner.

Indikeringar på displayen

Grundläggande indikatorer				
Knapplås	Assisterad matlagning	Rengöring	Inställningar	Snabbuppvärmning
Timer-indikatorer				
Signalur	STOP Sluttid	Tidsfördröjning	Upptimer	

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.
 Fryst mat	För tillagning av snabbmat (som pommes frites, klyftpotatis och vårrullar) 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.
 Upptining	För att tina mat (grönsaker och frukt). Upptiningstiden 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	Varmluftsstekning 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
			
Öppna menyn.	VäljAssisterad 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)	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.
2	**Filé, medium** (långsam tillagning)		
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	**Croquetter, 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/ ljust bröd**	0.8kg	**3 bakplåt** täckt med bakplåtspapper Mer tid behövs för ljust bröd.

8. KLOCKFUNKTIONER

8.1 Klockfunktioner

Klockfunktion	Program
Signalur	När den inställda tiden har gått ges en ljudsignal.
STOP **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	Steg 2		Steg 3	Steg 4
		Displayen visar: 0:00 STOP		
Välj en tillagningsfunktion och ställ in temperaturen.	Tryck upprepade gånger på: ⏲.		Ställ in tillagningstiden.	Tryck på: OK.

ⓘ Timern startar nedräkningen omedelbart.

Så här ställer du in: Tidsfördröjning

Steg 1	Steg 2		Steg 3	Steg 4		Steg 5	Steg 6
		Displayen visar: tidpunkt ⏲ START			Displayen visar: --:-- ⏲ STOPP		
Välj tillagningsfunktion.	Tryck upprepade gånger på: ⏲.		Ställ in starttiden.	Tryck på: OK.		Ställ in sluttiden.	Tryck på: OK.

ⓘ Timern börjar nedräkningen vid inställd starttid.

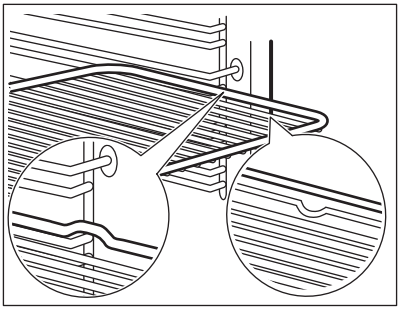
9. ANVÄNDNING AV TILLBEHÖR

⚠ **VARNING!**
Se Säkerhetsavsnitten.

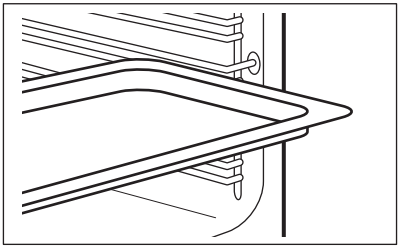
9.1 Sätta in tillbehör

Liten inbuktning upptill ökar säkerheten. Fördjupningarna är gör också enheterna tippsäkra. Den höga kanten runt hyllan hindrar att kokkärl glider av.

Galler:
Skjut in gallret mellan ugnsstegens ledskenor och kontrollera att fötterna är vända nedåt.



Bakplåt / Djup form:
Skjut in långpannan mellan ungsstegarnas 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.

(°C)	(tim)
30 - 115	12.5

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

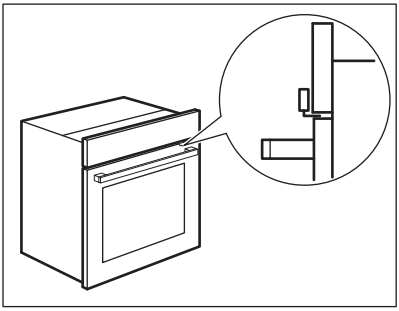
Automatisk avstängning fungerar inte med funktionerna: Belysning, Tidsfördröjning.

10.3 Kylfläkt

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

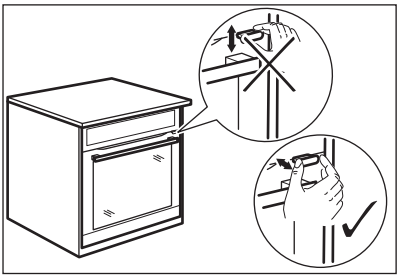
10.4 Mekaniskt lucklås

Luckan är olåst vid leverans.

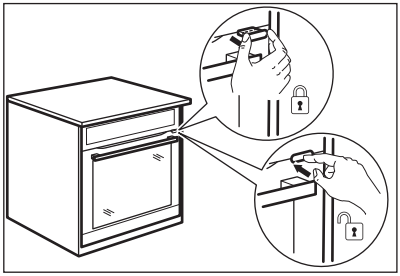


⚠ FÖRSIKTIGHET!

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



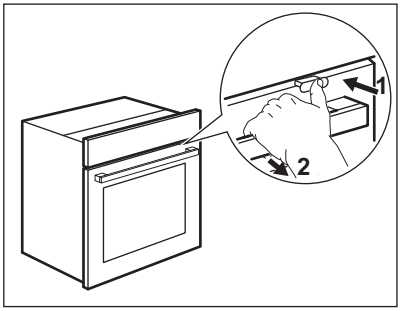
10.5 Så här använder du: Mekaniskt lucklås

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 ingredien-sernas 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

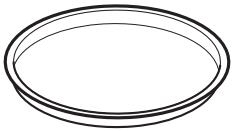
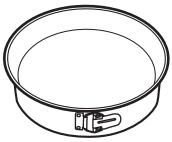
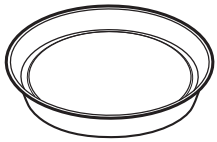
För bästa resultat ska du följa förslagen som listas i tabellen nedan.

		(°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	**Ugnsform**	**Portionsformar**	**Tårtbottenform**
Mörk, icke reflekterande 28 cm diameter	Mörk, icke reflekterande 26 cm diameter	Keramik 8 cm diameter, 5 cm hög	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 formar	Över-/under-värme	Galler	2	170	80 - 100	-
Äppelpaj, 2 st 20 cm formar	Varmluft	Galler	2	160	70 - 90	-
Sockerkaka i Ø26 cm kakform	Över-/under-värme	Galler	2	160	30 - 40	Förvärm ugnen till 10 min.
Sockerkaka i Ø26 cm kakform	Varmluft	Galler	2	160	30 - 40	Förvärm ugnen till 10 min.
Sockerkaka i Ø26 cm kakform	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.

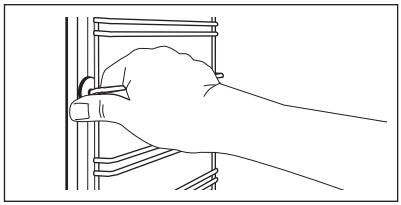
12.1 Rengöring

 **Rengöringsmedel**	Rengör ugnens framsida med en mikrofiberduk med varmt vatten och ett milt rengöringsmedel.
	Använd en rengöringslösning för att rengöra metalldelar.
	Rengör fläckar med ett milt 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 milt rengöringsmedel. Diska inte tillbehören i diskmaskin.
	Använd inte rengöringsmedel med slipeffekt eller vassa föremål när du rengör SuperClean-tillbehören.

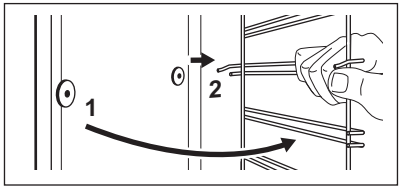
12.2 Hur man tar bort: Ugnsstegar

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.

⚠ VARNING!

Det finns risk för brännskador.

⚠ **FÖRSIKTIGHET!**

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

Före Pyrolytisk rengöring:		
Stäng av ugnen och vänta tills den har svalnat.	Ta ut alla tillbehör.	Rengör ugnsbotten och innerglaset på luckan med varmt vatten, mjuk trasa och milt rengöringsmedel.

Pyrolytisk rengöring		
Steg 1	Öppna meny: Rengöring .	
Funktion		**Koktid**
C1 - Lätt rengöring		2 tim
Steg 2	OK – 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

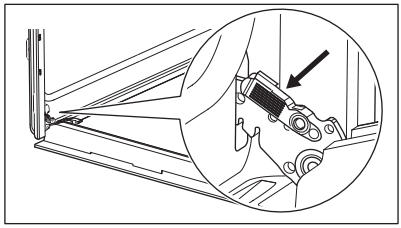
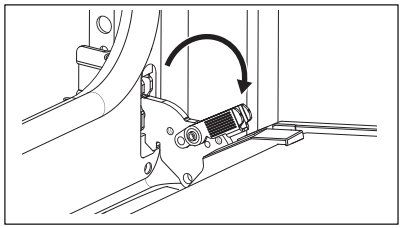
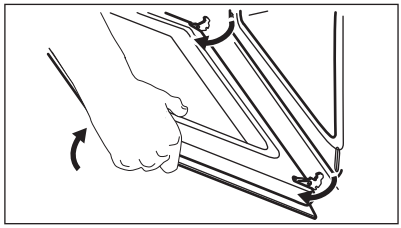
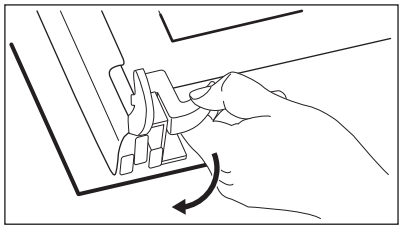
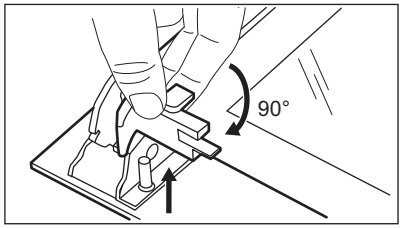
Ugnen påminner dig om när den ska rengöras med pyrolysrengöring.	
blinkar på displayen i 5 sekunder efter varje tillagning.	För att stänga av påminnelsen, ange Meny och välj Inställningar, Påminnelse om rengöring.

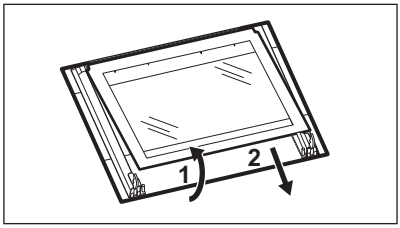
12.5 Hur man tar bort och installerar: Luckan

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.

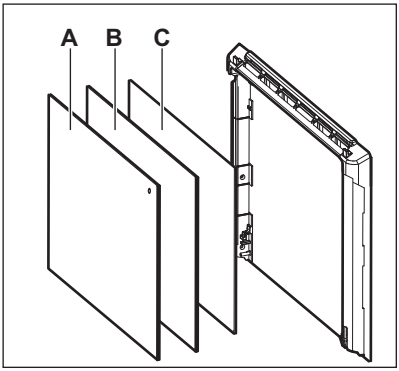
Steg 1	Öppna luckan helt och håll i båda gångjärnen.	
Steg 2	Lyft och dra i spärrarna tills de klickar.	
Steg 3	Stäng ugnsluckan till den första öppna positionen (halvvägs). Lyft och dra därefter för att ta bort luckan från sin plats.	
Steg 4	Lägg luckan på en mjuk handduk på en stabil yta och lossa låssystemet för att ta bort glaspanelerna.	
Steg 5	Vrid de två fästena 90° och lossa dem från sina platser.	

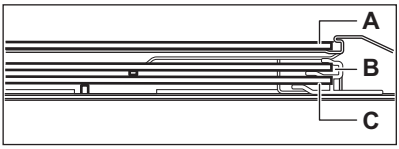
Steg 6	Lyft först försiktigt och ta sedan bort glaspanelerna en i taget. Börja med den övre panelen.	

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	**Steg 2**	**Steg 3**
Stäng av ugnen. Vänta tills ugnen är kall.	Koppla bort ugnen från eluttaget.	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 inställning-en.	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 rengör-ing	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

