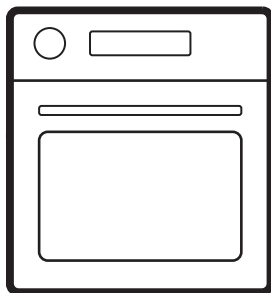




Electrolux

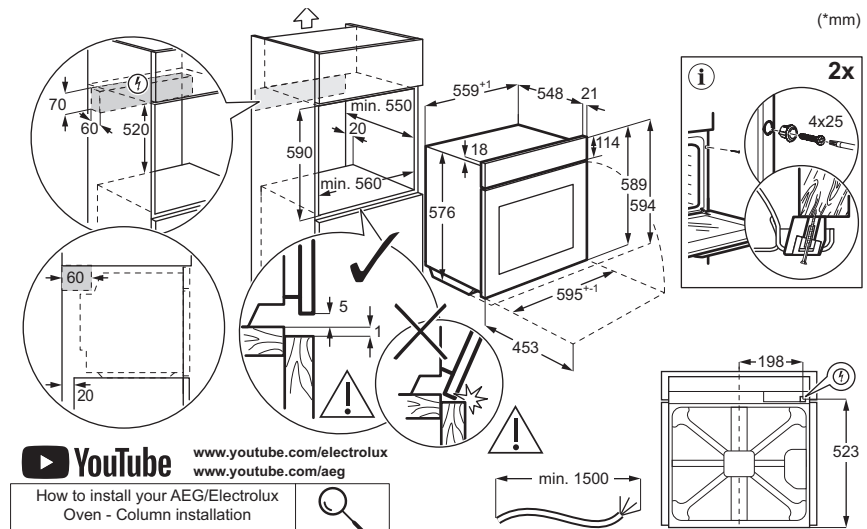
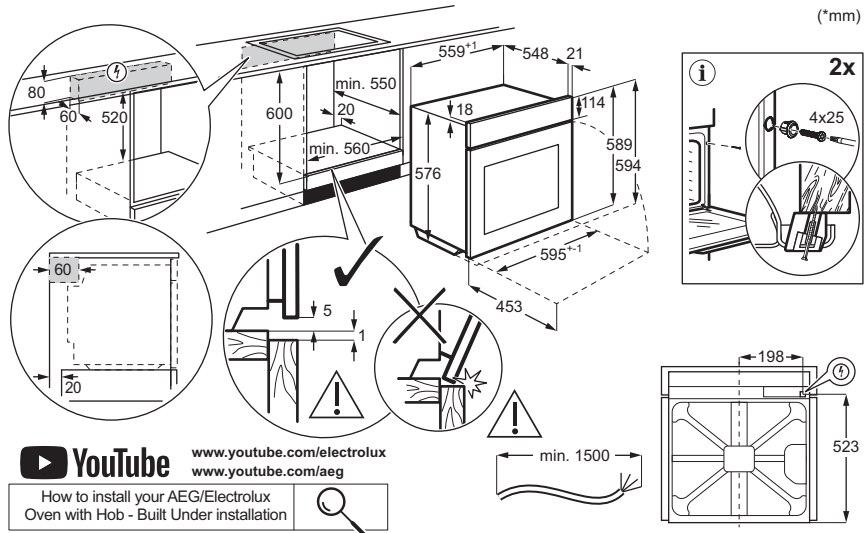


electrolux.com/register



COP800B
COP802B
COP804X
EOE6P46Z
KOEDP46W
KOEDP46X

INSTALLATION / ASENNUS / INSTALLASJON / INSTALLATION



1. SIKKERHEDSOPLYSNINGER.....	3	7. VEDLIGEHOLDELSE OG RENGØRING	
2. SIKKERHEDSANVISNINGER.....	4	13
3. PRODUKTBESKRIVELSE.....	7	8. FEJLFINDING.....	15
4. FØR FØRSTE ANVENDELSE.....	7	9. ENERGIFORBRUG.....	15
5. DAGLIG BRUG.....	8	10. MILJØHENSYN.....	16
6. TIPS OG RÅD.....	12		

1. ⚠ SIKKERHEDSOPLYSNINGER

Læs den medfølgende brugsanvisning grundigt, før produktet installeres og tages i brug. Producenten påtager sig intet ansvar for eventuelle skader, der skyldes 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 af-

stand af apparatet, medmindre de overvåges konstant.

- Børn skal holdes under opsyn for at sikre, at de ikke leger med produktet.
- Opbevar al emballage utilgængeligt for børn, og bortskaf det korrekt.
- ADVARSEL: Ovnen og de tilgængelige dele bliver meget varme under brug. Hold børn og kæledyr væk, mens produktet er i brug, og mens det køler af.
- Aktiver børnesikringen, hvis produktet er udstyret med børnesikring.
- Børn må ikke rengøre eller vedligeholde produktet uden opsyn.

1.2 Generel sikkerhed

- Dette produkt må kun anvendes til madlavning.
- Dette produkt er beregnet til brug i en enkelt husstand i et indendørs miljø.

- Dette produkt kan anvendes i kontorlokaler, på hotelværelser, på bed & breakfast-værelser, i ferie-huse og i lignende lokaler og indlogeringsfaciliteter, hvor brugen ikke overstiger den gennemsnitlige brug i boliger.
- Brug ikke produktet, inden det monteres i den indbyggede struktur.
- Før enhver vedligeholdelse skal apparatet kobles fra el-nettet.
- 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 produktet, inden pæren skiftes for at undgå elektrisk stød.
- ADVARSEL: Ovnen og de tilgængelige dele bliver meget varme under brug. Vær omhyggelig med at undgå at røre ved varmeelementer eller ovnrummets overflade.
- Brug altid ovnhandsker til at fjerne eller isætte tilbehør eller ovnartikler.
- Brug kun det anbefalede madlavningstermometer til dette produkt.
- For at fjerne ovnribberne trækkes først den forreste del og derefter den bagerste del væk fra sidevæggen. Monter ovnribberne i modsat rækkefølge.
- Brug ikke damprenser til at rengøre produktet.
- Brug ikke skrappe slibende rengøringsmidler eller skarpe metalskrabere til at rengøre ovnglasset. De kan ridse overfladen, med det resultat, at glasset knuses.
- Fjern al tilbehør og kraftig snavs fra ovnrummet før pyrolyserengøring.

2. SIKKERHEDSANVISNINGER

2.1 Installation

ADVARSEL!

Apparatet må kun installeres og tilsluttes af en sagkyndig.

- Fjern al emballagen.
- Undlad at installere eller bruge et beskadiget apparat.

- Følg installationsvejledningen på vores hjemmeside.
- Vær forsigtig, når du flytter apparatet, da det er tungt. Brug altid sikkerhedshandsker og lukket fodtøj.
- Træk aldrig i apparatet i håndtaget.
- Installer produktet et sikkert og egnet sted, der opfylder installationskravene.
- Mindsteafstanden til andre apparater og enheder skal overholdes.

- Før produktet monteres, skal det sikres, at det står i vater, og at lågen kan åbnes uden begrænsninger.
- Produktet er udstyret med et elektrisk afkølingssystem. Det skal betjenes med den elektriske strømforsyning.

2.2 EI-forbindelse

ADVARSEL!

Risiko for brand og elektrisk stød.

- Alle elektriske tilslutninger skal udføres af en autoriseret elektriker.
- Kontroller, at parametrene på mærkepladen er compatible med de elektriske klassificeringer for strømforsyningen.
- Apparatet skal tilsluttes strøm med jordforbindelse. Brug altid en korrekt installeret stødsikker kontakt.
- Brug ikke multistikadaptere og forlængerledninger.
- Undgå at beskadige strømstikket og -kablet. Hvis udskiftning er nødvendig, skal den udføres af vores autoriserede servicecenter.
- Strømkabler må ikke berøre eller placeres i nærheden af produktets låge eller nichen under denne, især når produktet er startet eller er varmt.
- Beskyttelse mod elektrisk stød på strømførende og isolerede dele skal være sikkert fastgjort og må ikke kunne fjernes uden brug af værktøj.
- Sæt først strømstikket i stikkontakten, når installationen er afsluttet. Sørg for, at der er adgang til strømstikket efter installationen.
- Hvis netstikket er løst, må stikket ikke sættes i stikkontakten.
- Produktet må ikke frakobles ved at trække i kablet. Træk altid i stikproppen.
- Brug kun korrekte gruppeafbrydere, sikringer (sikringer med skruegevind skal tages ud af fatningen), fejlstrømsrelæer og kontaktorer.
- Den elektriske installation skal være forsynet med en isoleringsanordning, afbryder produktet fra lysnettet ved alle poler med en kontaktåbning med en bredde på mindst 3 mm.
- Luk apparatets luge helt, inden du sætter netstikket i stikkontakten.
- Dette produkt 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)
maks. 1,380	3x0.75
maks. 2,300	3x1
maks. 3,680	3x1.5

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

2.3 Brug

ADVARSEL!

Risiko for personskade, forbrændinger og elektrisk stød eller eksplosion.

- Produktets specifikationer må ikke ændres.
- Sørg for, at ventilationsåbningerne ikke er blokeret.
- Lad ikke produktet være uden opsyn ved brug.
- Sluk for produktet efter hver brug.
- Vær forsigtig, når du åbner produktet, mens det er startet, da der kan slippe varm luft og brændbare blandinger fra alkoholholdige ingredienser ud.
- Betjen ikke produktet med våde hænder, eller når det har kontakt med vand.
- Tryk ikke på den åbne låge.
- Brug ikke produktet som arbejds- eller frasetningsplads.
- Hold gnister og åben ild væk fra produktet, når lågen er åben.
- Brug kun godkendte glas og krukker til henkogning.
- Placer ikke brandfarlige produkter i nærheden af produktet.

ADVARSEL!

Risiko for beskadigelse af apparatet.

- Sådan undgås skader eller misfarvning af emaljen:
 - Placer ikke ildfaste fade eller genstande direkte på bunden af ovnrummet.
 - Placer ikke alufolie direkte på bunden af ovnrummet.

- Hæld ikke vand direkte ind i det varme produktet.
- Lad ikke fugtige retter og fødevarer stå i produktet efter tilberedning.
- Vær forsigtig, når du fjerner eller installerer tilbehør.
- Misfarvning af emalje eller rustfrit stål påvirker ikke produktets ydeevne.
- Brug en dyb form til fugtige kager, da frugtsaft kan give permanente pletter.
- Tilbered altid med apparatets låge lukket.
- Hvis produktet er installeret bag en skabslåge, må skabslågen ikke lukkes under brug, eller før produktet er helt afkølet, for at undgå skader fra varme og fugt.
- Vedrørende lampe(r)ne i dette produkt og reservedelslamper, der sælges separat: Dette ovenlys er beregnet til at modstå ekstreme fysiske forhold i husholdningsprodukter, såsom temperatur, vibration, fugt, eller er beregnet til at signalere information om produktets driftsstatus. De er ikke beregnet til at blive brugt i andre produkter, og de er ikke velegnede til belysning af rum.
- Dette produkt indeholder en lyskilde i energieffektivitetsklasse G.
- Brug kun pærer med de samme specifikationer.
- Kontakt et autoriseret servicecenter for at få repareret produktet. Brug kun originale reservedele.

2.4 Vedligeholdelse og rengøring

ADVARSEL!

Risiko for personskade, ild eller beskadigelse af apparatet.

- Sluk for produktet, og tag stikket ud af stikkontakten, før der udføres service.
- Sørg for, at produktet er køldt, for at undgå at glasset revner. Hvis lågens glaspaneler bliver beskadiget, skal du kontakte det autoriserede servicecenter for at få det skiftet.
- Vær forsigtig, når du tager lågen af produktet. Lågen er tung.
- Rengør og tør produktet, ovnrummet og tilbehøret efter hver brug for at forhindre kondens fra damp, korrosion og forringelse af overfladen.
- Brug en mikrofiberklud, varmt vand og neutrale rengøringsmidler til rengøring af

produktet og tilbehøret. Brug ikke slibende produkter, svampe, opløsningsmidler, genstande med skarpe kanter eller metalgenstande.

- Følg sikkerhedsanvisningerne på emballagen, når du bruger ovnspray.

Pyrolyserengøring

- Læs alle instruktionerne vedrørende pyrolyserengøring
- Inden pyrolytisk rensning og forvarmning skal følgende fjernes fra ovnrummet:
 - Alle madrester, spildt olie og fedt
 - alle udtagelige genstande (herunder hylder, ovnrubber osv., der følger med apparatet), især alle non-stick gryder, pander, plader, redskaber osv.
- Hold børn væk fra produktet under pyrolyserengøring, da produktet bliver meget varmt, og der kommer varm luft fra ventilerne.
- Pyrolyserengøring frigiver dampe fra madrester og ovnens materialer. Sørg for god udluftning under og efter den første opvarmning og pyrolyserengøring.
- Undgå at spilde eller komme vand på ovnlågen under og efter den pyrolyserengøringen for at undgå at beskadige ovnglassene.
- Dampe fra pyrolyseovne/madrester er ikke skadelige for mennesker, herunder børn, eller personer med helbredsproblemer.
- Hold kæledyr væk fra produktet under og efter pyrolyserengøringen og den første opvarmning. Små kæledyr (især fugle og krybdyr) kan være meget følsomme over for temperaturændringer og udsendt røg.
- Nonstick-overflader på gryder, pander, bageforme og redskaber kan blive beskadiget ved pyrolyserengøring ved høje temperaturer og kan frigive en lille mængde skadelige dampe.

2.5 Bortskaffelse

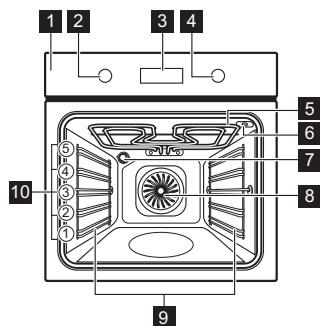
ADVARSEL!

Risiko for personskade eller kvælning.

- Kontakt din genbrugsplads ang. oplysninger om, hvordan produktet bortskaffes korrekt.
- Tag produktets stik ud af stikkontakten, og klip strømkablet af og bortskaf det.

3. PRODUKTBEKRIVELSE

3.1 Generelt overblik



- 1 Betjeningspanel
- 2 Knap til ovnfunktioner
- 3 Display
- 4 Betjeningsknap
- 5 Varmelegeme
- 6 Stik til madlavningstermometer
- 7 Ovnlys
- 8 Blæser
- 9 Ovnribbe, aftagelig
- 10 Ovnribber

3.2 Betjeningspanel

	Tryk for at indstille timerfunktioner.
	Tryk på og hold den nede for at indstille funktionen: Hurtig opvarmning.
	Tryk på for at tænde og slukke for lyset.
	Tryk på for at indstille madens kerntemperatur med: Madlavningstermometer

OK Tryk for at bekræfte dit valg.

Display kontrollamper

	Produktet er låst.
	Undermenu:Hjælp til tilberedning.
	Undermenu:Rengøring.
	Undermenu: Indstillinger
	Hurtig opvarmning er aktiveret.
	Termometer er aktiveret.
	Minutur er aktiveret.
	Tilberedningstid er aktiveret.
	Tidsudskudt start er aktiveret.
	Uptimer er aktiveret.
	Statuslinje – angiver visuelt, når produktet når den indstillede temperatur, eller når tilberedningstiden er slut.

Sådan tændes for produktet:

1. Tryk på knapperne. Knapperne springer ud (kun udvalgte modeller).
2. Drej ovnfunktionsknappen for at vælge en funktion.
3. Drej temperaturknappen for at justere indstillingerne.

Sluk for produktet: Drej ovnfunktionsknappen til slukket position 0.

4. FØR FØRSTE ANVENDELSE

4.1 Indstilling af tiden

Efter den første strømtilslutning skal du vente, til displayet viser: "00:00" eller "12:00" (afhængigt af modellen).

1. Drej betjeningsknappen for at indstille tiden.

2. Tryk på OK.

4.2 Første forvarmning og rengøring

1. Forvarm det tomme produkt for at fjerne eventuel lugt. Udluft lokalet.

- Fjern alt tilbehør og ovnribberne.
- Indstil de enkelte funktioner til den højeste temperatur, og lad produktet være startet i de angivne tidsrum: 1 t, 15 min, 15 min. Der henvises til Daglig brug.

- Sluk for produktet, og lad det køle af.
- Rengør det med en mikrofiberklud, varmt vand og et mildt rengøringsmiddel. Sæt tilbehøret og ovnribberne tilbage i ovnen.

5. DAGLIG BRUG

5.1 Ovnfunktioner

Varmluft: Jævn bagning, mørhed, tørning

Over-/undervarme: Traditionel bagning

Frosne madvarer: Pommefrites, kartoffelbåde, forårsruller

Pizza: Pizzabagning

Undervarme: Bagning af kager

Optøning: Optøning

Fugtig varmluft: Bagning

Grill: Ristning, grillstegning

Turbogrill: Stegning af kød, bruning

Lampen kan slukke automatisk ved en temperatur på under 80°C ved brug af visse ovnfunktioner.

5.2 Indstilling: Ovnfunktioner

- Drej ovnfunktionsknappen for at vælge en ovnfunktion.
- Drej kontrolknappen for at indstille temperaturen.

Hurtig opvarmning – tryk og hold inde for at forkorte opvarmningstiden. Funktionen er tilgængelig for visse ovnfunktioner. Blæseren kan tænde automatisk.

5.3 Timer

- Drej på knapperne for at vælge ovnfunktion og eventuelt indstille temperaturen.
- Tryk på , indtil displayet viser den ønskede timerfunktion:

Minutur: Indstil en nedtælling. Når timeren har talt ned, lyder signalet.

Tilberedningstid: Indstil en nedtælling. Når timeren stopper, lyder signalet, og tilberedningen stopper.

Tidsudskudt start: Udskyder starten og/eller tilberedningens afslutning.

- Drej betjeningsknappen for at indstille tiden.
- Tryk på **OK**.
- Når tiden er gået, skal du trykke på **OK** og eventuelt dreje knapperne til slukket position.

5.4 Indtastning: Menu

Åbn menuen for at få adgang til retter og indstillinger med **Hjælp** til tilberedning.

- Drej ovnfunktionsknappen til .

Displayet viser , , .

- Drej betjeningsknappen, og vælg ikonet for at åbne undermenuen. Tryk på **OK**.























5.5 Indstilling: Hjælp til tilberedning




















Hjælp til tilberedning undermenuen består af programmer, der er designet til særlige retter. Programmerne starter med en passende indstilling. Du kan justere tid og temperatur under tilberedningen.











- Drej ovnfunktionsknappen til .
- Drej betjeningsknappen for at vælge . Tryk på **OK**.
- Drej betjeningsknappen for at vælge en ret (P1 - P...). Tryk på **OK**.
- Anbring maden i produktet Tryk på **OK**.
- Når funktionen slutter, skal du kontrollere, om maden er klar. Forlæng tilberedningstiden, hvis der er behov for det.

Undermenu: Hjælp til tilberedning

Forklaring	
	Madlavningstermometeret skal være tilsluttet for at kunne bruge funktionen. Der henvises til Termometer.
	Forvarm produktet, før du begynder tilberedningen.
	Ovnribbe. Der henvises til Produktbeskrivelse.
Displayet viser P og et nummer på retten, som du kan tjekke i tabellen.	
P1	Roastbeef, rød   2, bageplade 1 - 1,5 kg, 4 - 5 cm tyk
P2	Oksesteg, rosa i midten Steg kødet i nogle få minutter på en varm pande. Sæt i ovnen.
P3	Roastbeef, gennemstegt Steak, rosa i midten , 180 - 220 g pr. stykke, 3 cm tyk
P4	   3, stegeret på ovnrysten Steg kødet i nogle få minutter på en varm pande. Sæt i ovnen.
P5	Oksesteg/braiseret (højreb, tyk flanksteak) 1,5 - 2 kg   2, stegeret på ovnrysten Steg kødet i nogle få minutter på en varm pande. Tilsæt væske. Sæt i ovnen.
P6	Oksesteg, rød ¹⁾
P7	Oksesteg, rosa i midten ¹⁾   2, bageplade 1 - 1,5 kg, 4 - 5 cm tyk Steg kødet i nogle få minutter på en varm pande. Sæt i ovnen.
P8	Oksesteg, gennemstegt ¹⁾
P9	Oksefilet, rød ¹⁾   2, bageplade 0,5 - 1,5 kg, 5 - 6 cm tyk Steg kødet i nogle få minutter på en varm pande. Sæt i ovnen.
P10	Oksefilet, rosa i midten ¹⁾
P11	Oksefilet, gennemstegt ¹⁾
P12	Kalvesteg (f.eks. bov)   2, stegeret på ovnrysten , 0,8 - 1,5 kg, 4 cm tyk Tilsæt væske. Steges tildækket.



P13	Flæskesteg eller nakkesteg , 1,5 - 2 kg   2, stegeret på ovnrysten Vend kødet efter halvdelen af tilberedningstiden.
P14	Pulled pork ¹⁾ , 1,5 - 2 kg   2, bageplade Vend kødet efter halvdelen af tilberedningstiden for at få en ensartet bruning.
P15	Svinekam , 1 - 1,5 kg, 5 - 6 cm tyk   2, stegeret på ovnrysten
P16	Spareribs af svin , 2 - 3 kg, anvend rå, 2 - 3 cm tynde  3, bradepande Tilsæt væske så det dækker bunden af fadet. Vend kødet efter halvdelen af tilberedningstiden.
P17	Lammekølle med ben , 1,5 - 2 kg, 7 - 9 cm tyk   2, stegeret på bageplade Tilsæt væske. Vend kødet efter halvdelen af tilberedningstiden.
P18	Hel kylling , 1 - 1,5 kg, fersk   2, sammenkogt ret på bageplade Vend kyllingen efter halvdelen af tilberedningstiden for at få en ensartet bruning.
P19	Halv kylling , 0,5 - 0,8 kg   3, bageplade
P20	Kyllingebryst , 180 - 200 g pr. stykke    2, sammenkogt ret på ovnrysten Steg kødet i nogle få minutter på en varm pande.
P21	Kyllingelår, ferske   3, bageplade Hvis du har marineret kyllingelårene først, skal du indstille en lavere temperatur og tilberede dem i længere tid.
P22	And, hel , 2 - 3 kg   2, stegeret på ovnrysten Læg kødet i et ovnfast fad. Vend anden efter halvdelen af tilberedningstiden.
P23	Gås, hel , 4 - 5 kg   2, bradepande Læg kødet på bradepanden. Vend gåsen efter halvdelen af tilberedningstiden.

P24	Farsbrød, 1 kg   2, ovnrysten
P25	Hel fisk, grillet, 0,5 - 1 kg pr. fisk   2, bageplade Fyld fisken med smør, krydderier og urter.
P26	Fiskefilet   3, sammenkogt ret på ovnrysten
P27	Cheesecake  2, Ø 28 cm springform på ovnrysten
P28	Æblekage  3, bageplade
P29	Æbletærte  2, tærteform på ovnrysten
P30	Æbletærte  1, Ø 22 cm tærteform på ovnrysten
P31	Brownies, 2 kg dej  3, bradepande
P32	Muffins  3, muffinplade på ovnrysten
P33	Kage i sandkageform  2, brødform på ovnrysten
P34	Bagte kartofler, 1 kg  2, bageplade Brug hele kartofler med skræl.
P35	Kartoffelbåde, 1 kg  3, bageplade med bagepapir Skær kartoflerne i stykker.
P36	Grillede blandede grøntsager, 1 - 1,5 kg  3, bageplade med bagepapir Skær grøntsagerne i stykker.
P37	Kartoffelkroetter, frosne, 0,5 kg  3, bageplade
P38	Pommes frites, frosne, 0,75 kg  3, bageplade
P39	Kød-/grøntsagslasagne med tørre pastaplader, 1 - 1,5 kg  2, sammenkogt ret på ovnrysten

P40	Kartoffelgratin (rå kartofler) 1 - 1,5 kg  1, sammenkogt ret på ovnrysten Vend retten efter halvdelen af tilberedningstiden.
P41	Pizza, fersk, tynd   2, bageplade med bagepapir
P42	Pizza, fersk, tyk   2, bageplade med bagepapir
P43	Quiche  2, bageform på ovnrysten
P44	Flutes/ciabatta/hvidt brød, 0,8 kg   2, bageplade med bagepapir Der skal mere tid til hvidt brød.
P45	Fuldkornsbrød/rugbrød/mørke brødtyper, 1 kg   2, bageplade med bagepapir/brødform på ovnrysten

1) Tilberedning ved lav temperatur.

5.6 Skift: Indstillinger

- Drej på knappen til ovnfunktioner for at vælge .
- Drej betjeningsknappen for at vælge .
Tryk på OK.
- Drej kontrolknappen for at vælge indstillingen. Tryk på OK.
- Drej kontrolknappen for at justere værdien. Tryk på OK.
- Drej ovnfunktionsknappen til slukket for at afslutte Menu.

Undermenu: Indstillinger

	Indstilling	Værdi
01	Aktuel tid	Skift
02	Lysstyrke display	1 - 5
03	Tastetoner	1 - Bip, 2 - Kliik, 3 - Lyd fra
04	Signal volume	1 - 4
05	Termometer Handling	1 - Alarm og stop, 2 - Alarm
06	Uptimer	Tænd / sluk
07	Light	Tænd / sluk


Indstilling	Værdi
08 Hurtig opvarmning	Tænd / sluk
09 Påmindelse om rengøring	Tænd / sluk
10 Demo mode	Aktiveringskode: 2468
11 Softwareversion	Kontroller
12 Nulstil alle indstillinger	Ja/nej

5.7 Lås

Denne funktion forhindrer utilsigtet ændring af produktets funktion.

Når den aktiveres, mens produktet er i brug, låser den betjeningspanelet og sikrer, at de aktuelle tilberedningsindstillinger fortsætter uafbrudt.

Når den aktiveres, mens produktet er slukket, holder den betjeningspanelet låst og forhindrer, at produktet tændes utilsigtet.

 OK - tryk på det, og hold det inde, for at tænde og slukke for funktionen.

Der lyder et signal.  - blinker 3 gange, når låsen aktiveres. Ovnlågen er låst.

5.8 Tilbehør

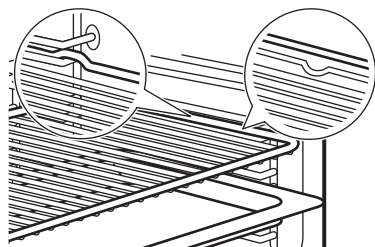


Tilbehør fås afhængigt af modellen. Scan QR-koden for at kontrollere, hvordan du bruger tilbehør, der medfølger. Du kan bestille ekstra tilbehør separat. Kontakt en lokal forhandler for yderligere

oplysninger.

En lille fordybning øverst øger sikkerheden og giver tipesikring. Den høje kant forhindrer kogegrej i at glide af pladen.

Placer tilbehøret (grillrist/plade) på ovnrubberne. Kontroller, at risten berører ovnens bagvæg, og at fødderne vender nedad.



Hvis din plade har en hældning, skal du placere den mod ovnens bagvæg.


Hvis der er en inskription på tilbehøret, skal du sørge for, at det vender mod dig.

Hvis du bruger en plade med huller, skal du placere en plade/bradepande nedenunder for at opsamle dryppende væske.

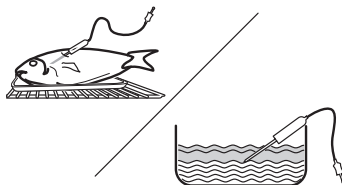
5.9 Termometer

Det måler temperaturen i maden.

Der skal indstilles to temperaturer:

- $^{\circ}\text{C}$ - ovntemperatur. Den skal være mindst 25°C højere end madlavningstermometerets temperatur.
-  - madlavningstermometerets temperatur.

1. Indstil en ovnfunktion og ovntemperaturen.
2. Indfør spidsen af madlavningstermometeret til midten af det tykkeste sted på kødet eller fisken. I gryderetter skal du placere spidsen af madlavningstermometeret præcis i midten og holde den stabil i en fast ingrediens. Sørg for, at spidsen ikke berører bunden af bageformen.



3. Sæt madlavningstermometeret i stikket inde i produktet. Der henvises til Produktbeskrivelse. Displayet viser madlavningstermometerets aktuelle temperatur.
4. Drej kontrolknappen for at indstille temperaturen. Tryk på OK.
5. Når maden når den indstillede temperatur, udsendes et signal. Tryk på et symbol for at stoppe signalet. Kontrollér, om maden er klar. Forlæng tilberedningstiden, hvis der er behov for det.
6. Sluk produktet.
7. Tag madlavningstermometeret ud af stikket, og tag retten ud af produktet.






6. TIPS OG RÅD

6.1 Anbefalinger til tilberedning

Tabellernes temperaturer og tilberedningstider er kun vejledende. De afhænger af opskrifterne samt kvaliteten og mængden af de anvendte ingredienser. Hvis du ikke kan finde indstillingerne til en bestemt opskrift, kan du prøve at finde en, der ligner.

Tæl ovnrubberne fra bunden af ovnen.





Symboler anvendt i tabellerne:

	Fødevarerstype
	Ovnfunktion
°C	Temperatur
	Ovnribbe
	Tilberedningstid (min)
	Yderligere oplysninger

6.2 Fugtig varmluft

Følg forslagene i nedenstående tabel for at opnå de bedste resultater.

	°C			
Søde boller, 16 stk.	180	2	20 - 30	1)
Rundstykker, 9 stk.	180	2	30 - 40	1)
Pizza, frossen, 0,35 kg	220	2	10 - 15	2)
Roulade	170	2	25 - 35	1)
Brownie	175	3	25 - 30	1)
Soufflè, 6 stk.	200	3	25 - 30	3)
Sukkerbund til tærte	180	2	15 - 25	4)
Victoriakager	170	2	40 - 50	5)
Pocheret fisk, 0,3 kg	180	3	20 - 25	1)
Fisk, hel, 0,2 kg	180	3	25 - 35	1)
Fiskefilet, 0,3 kg	180	3	25 - 30	6)
Pocheret kød, 0,25 kg	200	3	35 - 45	1)
Shashlik (fårekødkebab), 0,5 kg	200	3	25 - 30	1)

	°C			
Småkager, 16 stk.	180	2	20 - 30	1)
Makroner, 24 stk.	180	2	25 - 35	1)
Muffins, 12 stk.	170	2	30 - 40	1)
Madtærte, 20 stk.	180	2	25 - 30	1)
Småkager af mørdej, 20 stk.	150	2	25 - 35	1)
Små tærter, 8 stk.	170	2	20 - 30	1)
Grøntsager, pocherede, 0,4 kg	180	3	35 - 45	1)
Vegetarisk omelet	200	3	25 - 30	6)
Middelhavsgrøntsager, 0,7 kg	180	4	25 - 30	1)

1) Brug en bageplade eller en drybakke.

2) Brug grillristen.

3) Brug seks keramiske ramekinner, som stilles på ovnrysten.












4) Brug en tærteform, som stilles på grillristen.









5) Brug en bradepande, som stilles på ovnrysten.






6) Brug en pizzaplade, som stilles på grillristen.

6.3 Information til testinstitutter

Tests i overensstemmelse med IEC 60350-1.

		°C		
Små kager i form, 20 stk./plade				
	3	170	20 - 35	1)
	3	150 - 160	20 - 35	1)
	2 og 4	150 - 160	20 - 35	1)
Æbletærte, 2 forme Ø20 cm				
	2	180	70 - 90	2)
	2	160	70 - 90	2)
Fedtfattig sandkage, kageform Ø 26 cm				
	2	170	40 - 50	2) 3)
	2	160	40 - 50	2) 3)

		°C		
	2 og 4	160	40 - 60	2) 3)
Småkager af mørdej				
	3	140 - 150	20 - 40	1)
	2 og 4	140 - 150	25 - 45	1)
	3	140 - 150	25 - 45	1)

		°C		
Toast				
	4	maks.	1 - 5	2) 3)

- 1) Brug Bageplade.
- 2) Brug Grillrist.
- 3) Forvarm produktet i 10 minutter.

7. VEDLIGEHOLDELSE OG RENGØRING

7.1 Bemærkninger om rengøring

- Brug en rengøringsopløsning til metaloverflader.
- Brug det flydende afkalkningsmiddel, som producenten anbefaler, til at fjerne kalkaflejringer.
- Fugt kan kondensere i produktet eller på lågens glaspaneler. For at mindske kondens kan du lade produktet køre i 10 minutter før tilberedningen startes. Lad ikke mad stå i produktet i længere tid end 20 minutter.
- Tilbehøret må ikke vaskes i opvaskemaskinen.

7.2 Fjernelse af ovnrubber

1. Kontrollér, at produktet er koldt.
2. Træk forenden af ovnrubben væk fra sidevæggen.
3. Træk bagsiden af ovnrubben væk fra sidevæggen, og tag den ud.
4. Sæt hyldeholderne tilbage til den oprindelige position. Gentag trinnene i omvendt rækkefølge.

Hvis teleskopskinnerne medfølger, skal tapene vende fremad.



7.3 Pyrolyserengøring

Dette program brænder resterende snavs af i ovnen. Brug den, når dit apparat har brug for en grundig rengøring.


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

1. Kontrollér, at ovnen er kold.
2. Fjern alt tilbehør.


3. Rengør ovn og ovnlåge indvendigt med varmt vand, en blød klud og et mildt rengøringsmiddel.

4. Drej knappen for varrefunktionerne til  for at åbne Menu.
5. Drej betjeningsknappen for at vælge , og tryk på OK

Rengøringsprogram	Varighed
C1 - Let rengøring	1 h
C2 - Normal rengøring	1 h 30 min
C3 - Grundig rengøring	2 h 30 min

6. Drej betjeningsknappen for at vælge rengøringsprogrammet, og tryk på OK.
7. Tryk på OK for at starte rengøringen. Når rengøringen starter, låses ovnlågen, og lyset slukkes. Start ikke funktionen, hvis du ikke har lukket ovnlågen helt. Indtil ovnlågen låses op, viser displayet .
8. Drej ovnfunktionsknappen til slukket efter rengøring.
9. Vent, til produktet er koldt, og ovnlågen låses op. Rengør ovnen indvendigt med en blød klud og vand.

7.4 Påmindelse om rengøring

Når  blinker på displayet efter tilberedningen, minder produktet dig om at rengøre det med pyrolyserengøring. Du kan slå påmindelsen fra i undermenuen: Indstillinger. Se Daglig brug, ændring: Indstillinger.

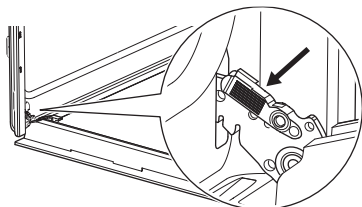
7.5 Aftagning og montering af låge

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

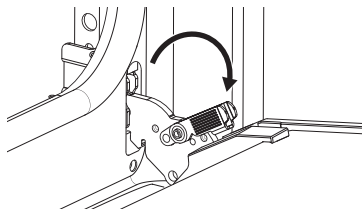
⚠ FORSIGTIG!

Brug ikke produktet uden ovnglasset.

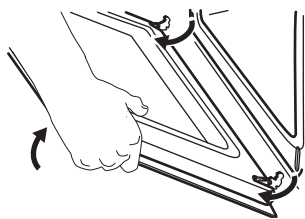
1. Åbn lågen helt, og hold begge hængsler.



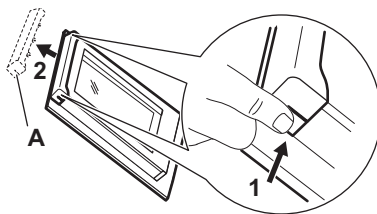
2. Løft og træk i låsene, indtil de klikker.



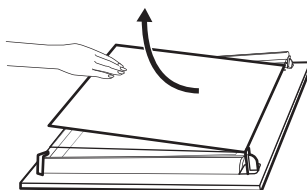
3. Sæt ovnlågen halvvejs i første åbne position. Løft og træk derefter for at fjerne lågen fra lejet.



4. Læg lågen på en blød klud på et stabilt underlag.
5. Hold fast i listen **A** i begge sider af lågens overkant, og tryk indad, for at frigøre låsen.

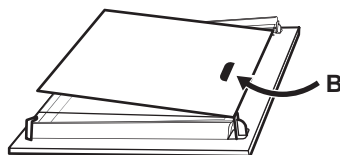


6. Træk lågelisten fremad, og tag den ud.
7. Hold i overkanten af hvert enkelt ovnglas, og træk det opad og ud af skinnen. Sørg for, at glasset glider helt ud af støtterne.



8. Rengør glaspanelerne med vand og sæbe. Tør ovnglasset omhyggeligt. Glaspanelerne må ikke komme i opvaskemaskinen.
9. Efter rengøring monteres glaspanelerne og ovnlågen. Sørg for at sætte ovnglasset på plads i den rigtige rækkefølge. Se efter symbol/print på siden af ovnglasset. Hvis lågen er installeret korrekt, vil du høre et klik, når du lukker skydelåsene.

ⓘ Området med tryk **B** (hvis monteret) skal vende mod ovnens indre.



7.6 Udskiftning af belysning

Tag produktets stik ud af stikkontakten, og vent indtil produktet er koldt.

Udskift pæren med en passende 300°C varmefast pære.

Baglampe

1. Drej glasdækslet for at fjerne det.
2. Rengør glasdækslet.
3. Udskift pæren.

4. Montér glassdækslet.

8. FEJLFINDING

Kontakt din forhandler eller et autoriseret servicecenter, hvis du ikke selv kan løse problemet. Serviceoplysninger er angivet på mærkepladen, som er placeret foran på rammen. Det er synligt, når du åbner lågen. Mærkepladen må ikke fjernes.

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

Du kan ikke aktivere eller betjene produktet. - Produktet er ikke sluttet til strømforsyningen, eller det er tilsluttet forkert.

Produktet bliver ikke varmt.

- Lågen er ikke lukket korrekt.
- Lås er aktiveret.

- Automatisk slukning er aktiveret.

Pæren lyser ikke. - Pæren er sprunget. Skift pæren.

Lyset er slukket. - Fugtig varmluft - er aktiveret.

Termometer starter ikke. - Stikket på Termometer er ikke sat helt ind i stikkontakten.

Displayet viser "00:00". - Der har været strømafbrydelse. Indstil aktuel tid.

Err C2 - Sæt Termometer helt ind i stikkontakten.

Err C3 - Luk lågen. Sluk og tænd for ovnen. Kontroller, om lågelåsen er defekt.

Err F102 - Luk lågen. Kontroller, om lågelåsen er defekt.

9. ENERGIFORBRUG

9.1 Produktblad og produktinformation i henhold til forordning (EU) nr. 65/2014 og (EU) nr. 66/2014

Leverandørens navn	Electrolux
Identifikation af model	COP800B 949288412 COP802B 949288411 COP804X 949288410 EOE6P46Z 949498464 KOEDP46W 949498463 KOEDP46X 949498462
Energieffektivitetsindeks	81.2
Energieffektivitetsklasse	A+
Energiforbrug med en standardmængde, almindelig tilstand	0.93 kWh/cyklus
Energiforbrug med en standardmængde, blæsertvungen tilstand	0.69 kWh/cyklus
Antal ovnrum	1
Varmekilde	Elektricitet
Volumen	72 l
Type ovn	Indbygningsovn

Vægt	COP800B	30.2 kg
	COP802B	30.2 kg
	COP804X	32.7 kg
	EOE6P46Z	30.9 kg
	KOEDP46W	30.7 kg
	KOEDP46X	31.0 kg

Apparat testet i overensstemmelse med: EN IEC 60350-1.

9.2 Informationskrav i henhold til forordning (EU) nr. 2023/826

Strømforgbrug i standby	0,8 W
Maksimal tid, det tager produktet automatisk at nå strømbesparende tilstand	20 min

Apparat testet i overensstemmelse med: EN 50564.

9.3 Tips til energibesparelse


- Hold lågen lukket under tilberedningen, og undgå at åbne den ofte.
- Hold dørpakningen ren og sørg for, at den sidder godt fast.


- Brug køkkengrej i metal eller et mørkt, ikke-reflekterende materiale .
- Spring forvarmningen over, medmindre den er nødvendig.
- Ved bagning af flere retter bør intervallet mellem bagingerne være så kort som muligt.
- Brug om muligt ovnfunktioner med varmluft for at spare energi (kun udvalgte modeller).
- Brug restvarme til at holde maden varm. Sænk produktets temperatur til mindst 3 - 10 min, før tilberedningen afsluttes.
- Sluk lampen under tilberedningen, medmindre det er nødvendigt, at den er tændt.
- Fugtig varmluft (kun udvalgte modeller) - Denne funktion blev brugt til at opfylde kravene til energieffektivitetsklasse og økodesign (i henhold til EU 65/2014 og EU 66/2014). Test i overensstemmelse med:

IEC/EN 60350-1. Ovnlågen skal være lukket under tilberedningen, så funktionen ikke afbrydes, og ovnen kører med den højest mulige energieffektivitet. Når du bruger denne funktion, slukkes ovnlyset automatisk. I nogle modeller tager det 30 sek.

- Automatisk slukning - Af sikkerhedsmæssige årsager slukker produktet automatisk efter et vist stykke tid, hvis ovnfunktionen er aktiveret, og ingen indstillinger ændres. Hvis du har til hensigt at køre en ovnfunktion i længere tid end den automatiske slukningstid, skal du indstille tilberedningstiden.
 - 12,5 t: 30-115 °C
 - 8,5 t: 120-195 °C
 - 5,5 t: 200-245 °C
 - 3 t: 250 - maks. °C

10. MILJØHENSYN

Genbrug materialer med symbolet . Læg emballagen i relevante beholdere for at genbruge den. Hjælper med at beskytte miljøet og folkesundheden ved at genbruge affald fra elektriske og elektroniske apparater. Bortskaf

ikke apparater, der er markeret med symbolet  med husholdningsaffaldet. Returnér produktet til din lokale genbrugsplads eller kontakt dit kommunale kontor.

1. TURVALLISUUSTIEDOT.....	17	7. HUOLTO JA PUHDISTUS	27
2. TURVALLISUUSOHJEET.....	18	8. VIANMÄÄRITYS.....	29
3. TUOTTEEN KUVAUS.....	21	9. ENERGIATEHOKKUUS.....	29
4. ENNEN ENSIKÄYTTÖÄ.....	22	10. YMPÄRISTÖNSUOJELUNÄKÖKOHTIA	30
5. PÄIVITTÄINEN KÄYTTÖ.....	22		
6. NEUVOJA JA VINKKEJÄ.....	26		

1. ⚠ TURVALLISUUSTIEDOT

Lue mukana toimitetut ohjeet huolellisesti ennen laitteen asennusta ja käyttöä. Valmistaja ei ole vastuussa väärästä asennuksesta tai käytöstä johtuvista vammoista tai vahingoista. Säilytä ohjeet aina turvallisessa ja helposti saatavilla olevassa paikassa myöhempää käyttöä 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 leiki laitteella.
- Pidä pakkaukset lasten ulottumattomissa ja hävitä ne asianmukaisesti.
- VAROITUS: Uuni ja sen näkyvissä olevat osat kuumenevat käytön aikana. Pidä lapset ja lemmikit kaukana keittotasosta käytön ja jäähdytyksen aikana.
- Aktivoi lapsilukkojärjestelmä, jos sellainen on saatavilla.
- Lapset eivät saa puhdistaa tai huoltaa laitetta ilman valvontaa.

1.2 Yleinen turvallisuus

- Tämä laite on tarkoitettu ainoastaan ruoanlaittoon.

- Tämä laite on suunniteltu yhden kotitalouden kotitalouskäyttöön sisätiloissa.
- Tätä laitetta voi käyttää toimistoissa, hotellihuoneissa, aamiaismajoituspaikoissa, maatilamajoituspaikoissa ja muissa samantyyppisissä majoitustiloissa, joissa kyseinen käyttö ei ylitä keskimääräisiä kotitalouskäytön tasoja.
- Älä käytä laitetta ennen kuin se on asennettu kalusteeseen.
- Irrota laite sähköverkosta ennen huoltotoimenpiteiden suorittamista.
- Jos virtajohto vaurioituu, sen saa vaihtaa vain valmistaja, valtuutettu huoltoliike tai vastaava ammattitaitoinen henkilö, jotta vältetään sähköriskeiltä.
- VAROITUS: Varmista, että laite on kytketty pois päältä ennen kuin ryhdyt vaihtamaan lampua välttääksesi sähköiskun vaaran.
- VAROITUS: Uuni ja sen näkyvissä olevat osat kuumenevat käytön aikana. Vältä koskettamasta lämpö-
vastuksia tai laitteen sisätilan pintoja.
- Käytä suojakäsineitä poistaessasi varusteita tai uuni-
vuokia tai asettaessasi niitä
laitteen sisälle.
- Käytä ainoastaan tähän
laitteeseen suositeltua pais-
tolämpömittaria.
- Poista hyllytuet vetämällä
ensin hyllytuen etuosa ja
sitten takaosa irti sivusei-
nistä. Asenna kannattimet
päinvastaisessa järjestyk-
sessä.
- Laitteen puhdistuksessa ei
saa käyttää höyrypesuria.
- Älä käytä hankausaineita
tai teräviä metallikaapimia
lasiluukun puhdistamises-
sa, sillä ne voivat naarmut-
taa pintaa, mistä voi olla
seurauksena lasin särky-
minen.
- Kaikki varusteet ja liialliset
roiskeet/jäämät on poistet-
tava laitteen lokerosta en-
nen pyrolyyttistä puhdistus-
ta.

2. TURVALLISUUSOHJEET

2.1 Installation

VAROITUS!

Laitteen asennuksen ja liitännät saa suorittaa vain ammattitaitoinen henkilö.

- Poista kaikki pakkausmateriaalit.
- Vaurioitunutta laitetta ei saa asentaa tai käyttää.
- Noudata verkkosivuillamme olevia asennusohjeita.

- Ole varovainen siirtäessäsi laitetta, sillä se on painava. Käytä aina suojakäsineitä ja suojaavia jalkineita.
- Älä koskaan vedä laitetta sen kahvasta kiinni pitäen.
- Laitte on asennettava turvalliseen ja sopivaan paikkaan, joka täyttää asennusvaatimukset.
- Noudata mainittuja vähimmäisetäisyyksiä muihin laitteisiin ja kalusteisiin.
- Ennen laitteen asentamista varmista, että se on vaakasuorassa ja että ovi avautuu esteettä.
- Laitte on varustettu sähkötoimisella jäähdytysjärjestelmällä. Sitä on käytettävä sähkösyötöllä.
- Sähköasennuksessa on oltava mukana erotuslaite, joka sallii sinun irrottaa laitteen verkosta kaikilta navoilta, ja jossa koskettimien avautumisvälin on oltava vähintään 3 mm.
- Sulje laitteen luukku kokonaan ennen verkkopistokkeen liittämistä verkkopistorasiaan.
- 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 kokonaistehoä. Ks. myös taukukko:

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

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

2.3 Valitse

⚠ VAROITUS!

Henkilövahinkojen, palovammojen ja sähköiskujen tai räjähdysten vaara.

- Älä muuta laitteen teknisiä ominaisuuksia.
- Varmista, että tuuletusaukoissa ei ole tukoksia.
- Laitetta ei saa jättää päälle valvomatta.
- Kytke laite pois päältä jokaisen käyttökerran jälkeen.
- Ole varovainen avatessasi laitteen luukkuä käytön aikana, sillä sisältä voi vapautua kuumaa ilmaa ja helposti syttyviä seoksia alkoholipohjaisista aineksista.
- Älä käytä laitetta, jos kätesi ovat märät tai jos laite on kosketuksessa veteen.
- Älä kohdista painetta avoimeen oveen.
- Älä käytä laitetta työtasona tai tavaroiden säilytystasona.
- Älä käsittele mitään kipinöivää tai avotulta laitteen lähellä luukun ollessa auki.
- Käytä vain säilöntään hyväksytyjä lasia ja purkkeja.
- Älä sijoita syttyviä esineitä laitteen lähelle.

2.2 Sähkökytkentä

⚠ VAROITUS!

Tulipalon ja sähköiskun vaara.

- Kaikki sähkökytkennät on teetettävä valtuutetulla sähköasentajalla.
- Varmista, että arvokilpeessä olevat parametrit ovat verkkovirtalähteen sähköarvojen mukaisia.
- Laitte on maadoitettava. Käytä aina asianmukaisesti asennettua sähköiskusuojattua pistorasiaä.
- Älä käytä monipistokesovittimia ja jatkojohtoja.
- Vältä verkkopistokkeen ja -kaapelin vahingoittumista. Jos ne on vaihdettava, se on tehtävä valtuutetussa huoltoliikkeessämme.
- Älä anna virtajohtojen koskettaa laitteen luukkuä tai joutua luukun tai laitteen alapuolella olevan asennustilan lähelle, varsinkaan laitteen ollessa toiminnassa tai luukun ollessa kuuma.
- Jännitteisten ja eristettyjen osien suoja on kiinnitettävä niin tukevasti, ettei niiden irrotus onnistu ilman työkaluja.
- Kytke virtapistoke verkkopistorasiaan vasta asennuksen loppuksi. Varmista pääsy verkkovirtapistokkeeseen asennuksen jälkeen.
- Jos verkkopistorasia on löysä, älä kytke verkkopistoketta.
- Älä irrota pistoketta pistorasiasta virtajohtosta vetämällä. Vedä aina verkkopistokkeesta.
- Käytä asianmukaisia eristyslaitteita: linjasuojasulakkeita, sulakkeita (ruuvattavat sulakkeet oistettuina pidikeestä), maavuotolaukaisimia ja kontaktoreita.

VAROITUS!

Laitteen vaurioitumisen vaara.

- Estä emalipinnan vaurioituminen tai haalistuminen:
 - Älä laita uuniastioita tai esineitä suoraan uunin pohjalle.
 - Älä laita alumiinifoliota suoraan uunin pohjalle.
 - Älä laita vettä suoraan kuumaan laitteeseen.
 - Älä jätä kosteita annoksia ja ruokia laitteeseen kypsennyksen jälkeen.
 - Ole varovainen poistaessasi tai asentaessasi lisävarusteita.
- Emalin tai ruostumattoman teräksen värimuutokset eivät vaikuta laitteen suorituskykyyn.
- Käytä syvää pannua kosteille kakuille, koska hedelmämehut voivat jättää pysyviä tahroja.
- Laitteen luukku on pidettävä suljettuna käytön aikana.
- Jos laite on asennettu huonekalupaneelin taakse, älä sulje paneelia käytön aikana tai ennen kuin laite on täysin jäähtynyt, jotta lämpö ja kosteus eivät vahingoita kalustetta.
- Lisätietoa tämän tuotteen sisällä olevista lampuista sekä erikseen myytävistä varalampuista: Kyseiset lamput on suunniteltu kestämään kodinkoneiden vaativia fyysisiä olosuhteita (esim. lämpötila, tärinä, kosteus) tai ne on tarkoitettu antamaan 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 lampuja.
- Laitteen korjaukseen liittyvissä asioissa tulee ottaa yhteyttä valtuutettuun huoltoliikkeeseen. Ainoastaan alkuperäisiä varaosia saa käyttää.

2.4 Hoito ja puhdistus

VAROITUS!

Henkilövahinkojen, tulipalon tai laitteen vaurioitumisen vaara.

- Kytke laite pois päältä ja irrota pistoke pistorasiasta ennen huoltotoimien aloittamista.

- Varmista, että laite on täysin jäähtynyt, jotta lasipaneelit eivät mene rikki. Jos luukun lasipaneelit ovat vaurioituneet, ota yhteyttä valtuutettuun huoltoliikkeeseen, joka voi vaihtaa ne.
- Ole varovainen, kun irrotat luukku laitteesta. Se on painava.
- Puhdista ja kuivaa laite, sen sisäosat ja tarvikkeet jokaisen käytön jälkeen höyryn kondensoitumisen, korroosion ja pintojen kulumisen estämiseksi.
- Käytä mikrokuituliinaa, lämmintä vettä ja neutraaleja pesuaineita laitteen ja tarvikkeiden puhdistukseen. Älä käytä hankaavia tuotteita tai sieniä, liuottimia tai teräväreunaisia tai metalliesineitä.
- Noudata pakkauksen turvallisuusohjeita uunisuihketta käyttäessäsi.

Pyrolyyttinen puhdistus

- Lue kaikki pyrolyyttista puhdistusta koskevat ohjeet.
- Ennen pyrolyyttisen puhdistamisen ja esilämmityksen käynnistämistä, poista seuraavat uunin sisätilasta:
 - mahdolliset ruokajäämät, öljy- tai rasvariskeet/-jäämät.
 - mahdolliset irrotettavat varusteet (mukaan lukien laitteen mukana toimitetut ritilät, kiskot jne.) erityisesti tarttumattomat kattilat, pannut, leivinpellit, välineet jne.
- Pidä lapset loitolla laitteesta pyrolyyttisen puhdistuksen aikana, sillä laite kuumenee voimakkaasti ja päästää kuumaa ilmaa etuaukoista.
- Pyrolyyttinen puhdistus vapauttaa höyryjä ruokajäämistä ja rakennusmateriaaleista. Varmista hyvä ilmanvaihto sekä ensimmäisen esikuumennuksen että pyrolyyttisen puhdistuksen aikana ja niiden jälkeen.
- Älä läikytä vettä uunin luukulle pyrolyyttisen puhdistuksen aikana ja sen jälkeen, jotta lasipaneelit eivät vahingoitu.
- Pyrolyyttisistä uuneista / ruokajäämistä tulevat höyryt eivät ole haitallisia ihmisille. Tämä koskee myös lapsia ja heikkokuntoisia henkilöitä.
- Pidä lemmikkieläimet loitolla laitteesta pyrolyyttisen puhdistuksen ja esilämmityksen aikana ja sen jälkeen. Pienet lemmikkieläimet (erityisesti linnut ja matelijat) voivat olla erittäin herkkiä lämpötilanmuutoksille ja laitteesta poistuville höyryille.
- Pyrolyyttisen puhdistuksen korkea lämpötila voi vahingoittaa tarttumattomaksi

käsiteltyjä kattiloiden, pannujen, peltien ja astioiden pintoja, ja niistä voi vapautua vähäisiä määriä haitallisia höyryjä.

2.5 Hävittäminen

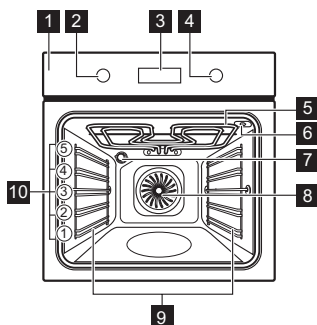
VAROITUS!

Loukkaantumisen tai tukehtumisen vaara.

- Kysy tietoja laitteen oikeaoppisesta hävittämisestä paikalliselta viranomaiselta.
- Irrota laite verkkovirrasta, katkaise sähköjohto ja hävitä se.

3. TUOTTEEN KUVAUS

3.1 Yleiskatsaus



- 1 Käyttöpaneeli
- 2 Uunitoimintojen valitsin
- 3 Näyttö
- 4 Säätonappi
- 5 Lämpövastus
- 6 Paistolämpömittarin pistorasia
- 7 Lamppu
- 8 Puhallin
- 9 Pellinkannatin, irrotettava
- 10 Kannatintaso

3.2 Käyttöpaneeli

- | | |
|--|---|
| | Paina asettaaksesi ajastimen toiminnot. |
| | Aseta seuraava toiminto painamalla pitkään painiketta: Pikakuumennus. |
| | Paina laitteen valon kytkemiseksi toimintaan tai pois toiminnasta. |
| | Aseta paistolämpömittarin lämpötila painamalla: Paistolämpömittari |

OK Vahvista valinta painamalla.

Näytön merkkivalot

- | | |
|--|--|
| | Laite on lukittu. |
| | Alavalikko: Avustava ruoanvalmistus. |
| | Alavalikko: Puhdistus. |
| | Alavalikko: Asetukset |
| | Pikakuumennus on aktivoitu. |
| | Paistolämpömittari on aktivoitu. |
| | Hälytinajastin on aktivoitu. |
| | Kypsennysaika on aktivoitu. |
| | Ajastettu käynnistys on aktivoitu. |
| | Ajastin on aktivoitu. |
| | Edistymispalkki – osoittaa visuaalisesti, milloin laite saavuttaa asetetun lämpötilan tai kun kypsennysaika päättyy. |

Kytke laite päälle.

1. Paina nuppeja. Säätimet tulevat ulos (vain tietyt mallit).
2. Valitse toiminto kääntämällä uunin toimintojen kiertoa.
3. Säädä asetuksia kääntämällä ohjausnuppia.

Laitteen virran katkaiseminen: käännä uuni-toimintojen nappi off-asentoon 0.

4. ENNEN ENSIKÄYTTÖÄ




4.1 Kellonajan asetukset

Kun laite on kytketty ensimmäisen kerran sähköverkkoon, odota, kunnes näytössä näkyy: "00:00" tai "12:00" (mallista riippuen).

1. Aseta aika kääntämällä säädintä.
2. Paina OK.



4.2 Esikuumennus ja puhdistus

1. Kuumenna tyhjä laite hajujen poistamiseksi. Tuuleta huone.

2. Poista kaikki lisävarusteet ja hyllytuet.
3. Suorita jokainen toiminto maksimilämpötilassa ja anna laitteen toimia määrätyn ajan:  1 t,  15 min,  15 min. Lue lisää kohdasta Päivittäinen käyttö.
4. Sammuta laite ja anna sen jäähtyä.
5. Puhdista mikrokuituliinalla, lämpimällä vedellä ja miedolla pesuaineella. Laita lisävarusteet ja hyllytuet paikoilleen.


5. PÄIVITTÄINEN KÄYTTÖ

5.1 Uunitoiminnot


	Kiertoilma: Tasainen lopputulos, mu-reus, kuivaus
	Ylä + alalämpö: Perinteinen leivonta
	Pakasteet: Ranskalaiset perunat, lohko-perunat, kevätkääryleet
	Pizza-toiminto: Pizzan valmistaminen
	Alalämpö: Kakkujen paistaminen
	Sulatus: Sulattaminen
	Kostea kiertoilma: Leivonnaisten pais-taminen
	Grilli: Paahdaminen, grillaus
	Tehogrillaus: Lihan paistaminen, rus-kistus


Joissakin uunitoiminnoissa lamppu voi sam-mua automaattisesti, jos lämpötila on alle 80 °C.


5.2 Asetus: Uunitoiminnot

1. Käännä uunin toimintojen väännintä uunitoiminnon valitsemiseksi.
 2. Aseta lämpötila kääntämällä säätönuppia.
-  Pikakuumennus – lyhennä lämmitysaikaa painamalla pitkään. Käytettävissä joidenkin uunitoimintojen yhteydessä. Puhallin voi käynnistyä automaattisesti.

5.3 Ajastin

1. Käännä nuppeja tarvittaessa valitaksesi uunitoiminnon ja asettaaksesi lämpötilan.
2. Paina  kunnes näyttöön ilmestyy haluamasi ajastintuotto:

 **Hälytinajastin:** Ajanlaskennan asettami-nen. Kun ajastin saavuttaa loppupisteen, lait-teesta kuuluu äänimerkki.

 **Kypsennysaika:** Ajanlaskennan asettami-nen. Kun ajastimeen asetettu aika päättyy, kuuluu äänimerkki ja kypsennys päättyy.

 **Ajastettu käynnistys:** Kypsennyksen al-kamisen ja/tai päättämisen siirtäminen.

3. Aseta aika kääntämällä säädintä.
4. Paina OK.

5. Kun aika päättyy, paina OK ja käännä säätimet tarvittaessa Off (pois päältä) - asentoon.

5.4 Siirtyminen: Valikko

Avaa valikko, jotta voit käyttää Avustava ruoanvalmistus -ruokalajeja ja asetuksia.



1. Käännä uunitoimintojen säätönuppia: 

Näytössä näkyy , , .











2. Käännä säätönuppia ja valitse kuvake alavalikkoon siirtymiseksi. Paina: OK.




















5.5 Asetus: Avustava ruoanvalmistus
























Avustava ruoanvalmistus alavalikko sisältää ohjelmia, jotka on suunniteltu erikoisruokalajeja varten. Ohjelmat alkavat sopivalla asetuksella. Voit säätää aikaa ja lämpötilaa kypsennyksen aikana.
















1. Käännä unitoimintojen säätönuppia .
2. Valitse  kääntämällä säätönuppia. Paina OK.
3. Valitse ruokalaji kääntämällä säätönuppia (P1 - P...). Paina OK.
4. Aseta ainekset laitteeseen Paina OK.
5. Kun toiminto päättyy, tarkista, onko ruoka valmis. Pidennä kypsennysaikaa tarvittaessa.

Alavalikko: Avustava ruoanvalmistus

Selitys	
	Paistolämpömittari on yhdistettävä toiminnon käyttämiseksi. Lue lisää kohdasta Paistolämpömittari.
	Esikuumenna laite ennen kypsennyksen aloittamista.
	Kannatintaso. Lue lisää kohdasta Tuotteen kuvaus.
Näytössä näkyy P ja ruokalajin numero , jonka voit tarkistaa taulukosta.	
P1	Paahtopaisti, puoliraaka   2; uunipelti 1–1,5 kg; 4–5 cm pak-
P2	Paahtopaisti, puolikypsä su Paista liha muutaman minuutin ajan kuumalla pannulla. Aseta laitteeseen.
P3	Paahtopaisti, kypsä seen.
P4	Pihvi, puolikypsä , 180–220 g / kpl; 3 cm paksu    3; paistovuoka ritilällä Paista liha muutaman minuutin ajan kuumalla pannulla. Aseta laitteeseen.
P5	Naudanpaisti / haudutettu (ensiluokkainen kylkipaisti, paksu kylki) 1,5–2 kg   2; paistovuoka ritilällä Paista liha muutaman minuutin ajan kuumalla pannulla. Lisää nestettä. Aseta laitteeseen.



P6	Paahtopaisti, puoliraaka ¹⁾   2; uunipelti 1–1,5 kg; 4–5 cm pak-
P7	Paahtopaisti, puolikypsä ¹⁾ su Paista liha muutaman minuutin ajan kuumalla pannulla. Aseta laitteeseen.
P8	Paahtopaisti, kypsä ¹⁾
P9	Naudanfilee, puoliraaka ¹⁾   2; uunipelti 0,5–1,5 kg; 5–6 cm
P10	Naudanfilee, puolikypsä ¹⁾ paksu Paista liha muutaman minuutin ajan kuumalla pannulla. Aseta laitteeseen.
P11	Naudanfilee, kypsä ¹⁾
P12	Vasikanlihapaahtopaisti (esim. lapa)   2; paistovuoka ritilällä , 0,8–1,5 kg; 4 cm paksu Lisää nestettä. Paisti peitetty.
P13	Porsaanpaisti, niska tai lapa , 1,5–2 kg   2; paistovuoka ritilällä Käännä liha kypsennyksen puolivälissä.
P14	Nyhtöpossu ¹⁾ , 1,5–2 kg   2; uunipelti Käännä liha, kun noin puolet kypsennysajasta on kulunut, jotta ruskistus olisi tasainen.
P15	Porsaan kylkipaisti , 1–1,5 kg 5–6 cm paksu   2; paistovuoka ritilällä
P16	Porsaan kyljet , 2–3 kg; käytä raakoja, 2–3 cm ohut  3; uunipannu Lisää nestettä peittämään astian pohjan. Käännä liha kypsennyksen puolivälissä.
P17	Lampaankoipi luulla , 1,5–2 kg; 7–9 cm paksu   2; paistovuoka uunipellillä Lisää nestettä. Käännä liha kypsennyksen puolivälissä.
P18	Kokonainen kana , 1–1,5 kg; tuore   2; uunivuoka uunipellillä Käännä kana, kun noin puolet kypsennysajasta on kulunut, jotta ruskistus olisi tasainen.
P19	Puolikas kana , 0,5–0,8 kg   3; uunipelti

P20	   2; uunivuoka ritilällä Paista liha muutaman minuutin ajan kuumalla pannulla.
P21	Kanankoivet, tuoreet   3; uunipelti Jos olet ensin marinoidut kanankoivet, aseta matalampi lämpötila ja kypsennä pidempään.
P22	Ankka, kokonainen , 2–3 kg   2; paistovuoka ritilällä Aseta liha paistoastiaan. Käännä anka kypsennyksen puolivälissä.
P23	Hanhi, kokonainen , 4–5 kg   2; uunipannu Aseta liha syväälle paistopellille. Käännä hanhi kypsennyksen puolivälissä.
P24	Lihamureke , 1 kg   2; ritilä
P25	Kokonainen kala, grillattu , 0,5–1 kg / kpl   2; uunipelti Täytä kala voilla, mausteilla ja yrteillä.
P26	Kalafilee   3; uunivuoka ritilällä
P27	Juustokakku  2; Ø 28 cm irtopohjavuoka ritilällä
P28	Omenakakku  3; uunipelti
P29	Omenatorrtu  2; piirakkavuoka ritilällä
P30	Omenapiirakka  1; Ø 22 cm piirakkavuoka ritilällä
P31	Browniet , 2 kg taikinaa  3; uunipannu
P32	Muffinit  3; muffinivuoka ritilällä
P33	Kakku leipävuossa  2; leipävuoka ritilällä
P34	Uuniperunat , 1 kg  2; uunipelti Käytä kokonaisia perunoita kuorineen.

P35	Lohkoperunat , 1 kg  3; uunipelti , joka on vuorattu leivinpaperilla Leikkaa perunat lohkoiksi.
P36	Grillatut sekavihannekset , 1–1,5 kg  3; uunipelti , joka on vuorattu leivinpaperilla Leikkaa vihannekset paloiksi.
P37	Kroketit, pakaste , 0,5 kg  3; uunipelti
P38	Ranskalaiset, pakaste , 0,75 kg  3; uunipelti
P39	Liha-/kasvislasagne kuivista lasagnelevyistä , 1–1,5 kg  2; uunivuoka ritilällä
P40	Perunagratiini (raaoista perunoista) 1–1,5 kg  1; uunivuoka ritilällä Käännä vuoka kypsennyksen puolivälissä.
P41	Pizza, itse tehty, ohut   2; uunipelti , joka on vuorattu leivinpaperilla
P42	Pizza, itse tehty, paksu   2; uunipelti , joka on vuorattu leivinpaperilla
P43	Piirakka  2; paistovuoka ritilällä
P44	Patonki / ciabatta / vaalea leipä , 0,8 kg   2; uunipelti , joka on vuorattu leivinpaperilla Vaalea leipä vaatii enemmän aikaa.
P45	Täysjyvä-/ruisleipä , 1 kg   2; uunipelti , joka on vuorattu leivinpaperilla / leipävuoka ritilällä

1) Matalalämpökypsennysprosessi.

5.6 Muuttaminen: Asetukset

- Käännä uunitoimintojen valitsin asentoon .
- Säätönuppia kääntämällä voit valita tämän: . Paina OK.
- Valitse asetus kääntämällä säätönuppia. Paina OK.

4. Säädä arvoa kääntämällä säätönuppia. Paina OK.
5. Suoritetuasi puhdistuksen käännä uunitoimintojen nuppivalitsin Off (virta sammutettu) -asentoon, jotta voit poistua Valikko-valikosta.

Alavalikko: Asetukset


Asetus	Arvo
01 Kellonaika	Muuta
02 Näytön kirkkaus	1 - 5
03 Painikeäänet	1 – äänimerkki, 2 – napsautus, 3 – ääni pois päältä
04 Äänenvoimakkuus	1 - 4
05 Paistolämpömittari Toimenpide	1 – Hälytys ja pysäytys, 2 – Hälytys
06 Ajastin	Päälle/Pois
07 Valo	Päälle/Pois
08 Pikakuumennus	Päälle/Pois
09 Muistutus puhdistamisesta	Päälle/Pois
10 Demo-tila	Aktivointikoodi: 2468
11 Ohjelmistoversio	Tarkista
12 Palauta tehdasasetukset	Kyllä / Ei


5.7 Lukko

Tämä toiminto estää laitteen toiminnon muuttamisen vahingossa.

Kun toiminto on aktivoitu laitteen ollessa käytössä, se lukitsee käyttöpaneelin ja varmistaa, että nykyiset kypsennysasetukset jatkuvat keskeytyksettä.

Kun toiminto on aktivoitu laitteen ollessa pois päältä, se pitää käyttöpaneelin lukittuna ja estää laitteen tahattoman käynnistymisen.

 OK – paina ja pidä painettuna kytkäksesi toiminnon päälle tai pois päältä.

Äänimerkki kuuluu.  – vilkkuu kolmesti, kun lukitus kytketään päälle. Laitteen luukku on lukittu.

5.8 Tarvikkeet

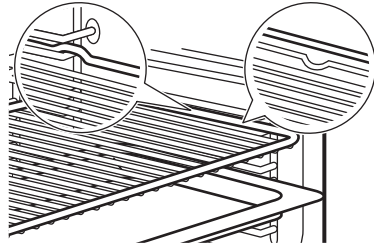


Tarvikkeita on saatavilla mallin mukaan. Lue QR-koodi tarkistaaksesi, miten laitteen mukana toimitettuja tarvikkeita käytetään. Lisävarusteita voi tilata erikseen. Saat lisätietoa paikalliselta edustajalta.

ta.

Pieni lovi yläosassa parantaa turvallisuutta ja toimii kallistumisenestosuojana. Ritilän reuna estää keittoastioiden luisumisen ritilältä.

Aseta tarvike (paistoritilä / leivinpelti) kannatinkiskojen väliin. Varmista, että ritilä koskettaa uunin sisäosan takaosaa ja jalat osoittavat alaspäin.



Jos uunipelti on kalteva, aseta kaltevuus osoittamaan uunin sisäosan takaosaa kohti.

Jos tarvikkeessa on merkintä, varmista, että se on itseesi päin.

Jos käytät reiällistä leivinpeltiä, aseta sen alle leivinpelti/pannu valuvien nesteiden keräämiseksi.

5.9 Paistolämpömittari

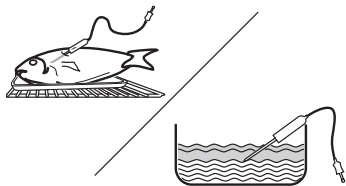
Se mittaa ruoan sisälämpötilan.

Valittavia lämpötiloja on kaksi:

- °C – uunin lämpötila. Sen pitäisi olla vähintään 25 °C korkeampi kuin paistolämpömittarin lämpötila.

-  – paistolämpömittarin lämpötila.

1. Aseta uunin toiminto ja lämpötila.
2. Aseta paistolämpömittarin kärki lihan tai kalan keskelle paksuimpaan kohtaan, jos mahdollista. Kun paistat vuokaruokia, laita paistolämpömittarin kärki täsmälleen keskelle ja tue se johonkin kiinteään ruoka-aineeseen. Varmista, että kärki ei kosketa paistoastian pohjaa.



3. Aseta paistolämpömittari laitteen sisällä olevaan pistorasiaan. Lue lisää kohdasta Tuotteen kuvaus. Näytössä näkyy tämänhetkinen paistolämpömittarin lämpötila.

4. Aseta lämpötila kääntämällä säätönuppia. Paina OK.
5. Kun ruoka on kuumentunut asetettuun lämpötilaan, laitteesta kuuluu äänimerkki. Paina mitä tahansa symbolia äänimerkin lopettamiseksi. Tarkista, onko ruoka valmista. Pidennä kypsennysaikaa tarvittaessa.
6. Sammuta laite.
7. Irrota paistolämpömittarin pistoke pistorasiasta ja ota ruoka pois laitteesta.

6. NEUVOJA JA VINKKEJÄ

6.1 Ruoanlaittoon liittyviä suosituksia

Taulukoissa mainitut lämpötilat ja paistoajat ovat ainoastaan suuntaa-antavia. Optimaalinen aika ja lämpötila määräytyvät reseptin ja käytettyjen aineiden laadun ja määrän mukaan. Jos taulukossa ei ole reseptiisi sopivia asetuksia, voit soveltaa jonkin samantyyppisen paistoksen asetuksia.





Laske kannatintasot uunin pohjasta alkaen.

Taulukoissa käytetyt symbolit:





	Ruokalaji
	Uunitoiminto
°C	Lämpötila
	Kannatintaso
	Kypsentämisaika (min)
	Lisätietoja

6.2 Kostea kiertoilma

Parhaan tuloksen saat noudattamalla alla olevassa taulukossa lueteltuja ehdotuksia.

	°C			
Makeat sämpylät, 16 kappaletta	180	2	20 - 30	1)
Sämpylät, 9 kappaletta	180	2	30-40	1)
Pizza, pakaste, 0,35 kg	220	2	10-15	2)
Kääretorttu	170	2	25-35	1)








	°C			
Brownie	175	3	25-30	1)
Kohokas, 6 kpl	200	3	25-30	3)
Torttupohja	180	2	15-25	4)
Victoria-voileipä	170	2	40-50	5)
Höyrytetty kala, 0,3 kg	180	3	20-25	1)
Kokonainen kala, 0,2 kg	180	3	25-35	1)
Kalafilee, 0,3 kg	180	3	25-30	6)
Haudutettu liha, 0,25 kg	200	3	35 - 45	1)
Shashlik, 0,5 kg	200	3	25-30	1)
Pikkuleivät, 16 kappaletta	180	2	20 - 30	1)
Macaron leivos, 24 kpl	180	2	25-35	1)
Muffinssit, 12 kappaletta	170	2	30-40	1)
Suolaiset leivonnaiset, 20 kpl	180	2	25-30	1)
Murotaikinapikkuleivät, 20 kpl	150	2	25-35	1)
Tartaletit, 8 kpl	170	2	20 - 30	1)
Vihannekset, haudutetut, 0,4 kg	180	3	35 - 45	1)







	°C			
Kasvismunakas	200	3	25-30	6)
Välimeren vihannekset, 0,7 kg	180	4	25-30	1)

- 1) Valitse leivinpelti tai uunipannu.
- 2) Käytä paistoritilää.
- 3) Valitse keraamiset astiat ritilällä.
- 4) Valitse torttuvuoka ritilällä.
- 5) Valitse uunivuoka ritilällä.
- 6) Valitse pizzapannu ritilällä.




6.3 Tiedoksi testauslaitoksille

Testit standardin IEC 60350-1 mukaisesti.




		°C		
Pienet kakut (20 kpl/leivinpelti)				
	3	170	20 - 35	1)
	3	150 - 160	20 - 35	1)
	2 ja 4	150 - 160	20 - 35	1)
Omenapiirakka, 2 vuokaa Ø20 cm				

		°C		
	2	180	70 - 90	2)
	2	160	70 - 90	2)


Rasvaton sokerikakku, kakkuvuoka Ø 26 cm

	2	170	40 - 50	2) 3)
	2	160	40 - 50	2) 3)
	2 ja 4	160	40 - 60	2) 3)

Muropikkuleivät

	3	140 - 150	20 - 40	1)
	2 ja 4	140 - 150	25 - 45	1)
	3	140 - 150	25 - 45	1)

Paahtoleipä

	4	maks.	1 - 5	2) 3)
---	---	-------	-------	-------

- 1) Valitse Leivinpelti.
- 2) Valitse Paistoritilä.
- 3) Esikuumenna laitetta 10 minuuttia.

7. HUOLTO JA PUHDISTUS

7.1 Puhdistukseen liittyviä huomautuksia

- Käytä puhdistusliuosta metallipinnoille.
- Käytä valmistajan suosittelemaa nestemäistä kalkkipoistoainetta kalkkijäämien puhdistukseen.
- Laitteeseen tai luukun lasipaneeleihin voi tiivistyä kosteutta. Voit vähentää kosteuden tiivistymistä antamalla laitteen toimia 10 minuuttia ennen ruoanlaittoa. Älä säilytä ruokaa laitteessa yli 20 minuuttia.
- Lisävarusteita ei saa pestä astianpesukoneessa.

7.2 Uunipeltien kannattimien irrotus



1. Varmista, että laite on täysin jäähtynyt.
2. Vedä kannattimen etuosa irti sivuseinästä.
3. Vedä kannattimen takaosa irti sivuseinästä ja poista se.
4. Aseta kannattimet takaisin alkuperäiseen asentoonsa. Toista vaiheet päinvastaisessa järjestyksessä.

Jos mukana toimitetaan teleskooppikiskot, kiinnitystappien on osoitettava eteenpäin.

7.3 Pyrolyttinen puhdistus

Tämä ohjelma polttaa laitteeseen jääneen lian pois. Käytä sitä aina, kun laitteesi tarvitsee syväpuhdistuksen.


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

1. Varmista, että laite on jäähtynyt.
2. Poista kaikki varusteet.
3. Puhdista uunin sisäosa ja luukun sisälasi lämpimällä vedellä ja miedolla pesuaineella käyttäen pehmeää puhdistusliinaa.
4. Käännä uunitoimintojen valitsin asentoon  päästäksesi tänne: Valikko.
5. Käännä säätönappia valitaksesi  ja paina OK.

Puhdistusohjelma	Kesto
C1 - Kevyt puhdistus	1 h
C2 - Normaali puhdistus	1 h 30 min
C3 - Perusteellinen puhdistus	2 h 30 min

6. Käännä ohjainsuppia haluamasi puhdistusohjelman kohdalle ja paina OK


7. Aloita puhdistus painamalla OK.

Kun puhdistus käynnistyy, laitteen luukku lukittuu ja merkkivalo sammuu. Älä käynnistä toimintoa, jos uunin luukku ei ole kunnolla kiinni. Ennen kuin luukku aukeaa, näytöllä näkyy .

8. Suoritettuasi puhdistuksen käännä uunitoimintojen nappivalitsin Off -asentoon.

9. Odota, että laite on jäähtynyt ja luukun lukitus aukeaa. Puhdista uunin sisäosa vedellä ja pehmeällä liinalla.

7.4 Muistutus puhdistamisesta

Kun kypsennyksen jälkeen näytössä vilkkuu , laite muistuttaa puhdistamaan laitteen pyrolyyttisen puhdistuksen avulla. Voit poistaa muistutuksen käytöstä alavalikosta: Asetukset. Katso lisätietoja kohdasta Päivittäinen käyttö, Vaihtaminen: Asetukset:

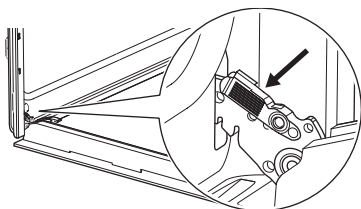
7.5 Luukun irrottaminen ja asentaminen

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

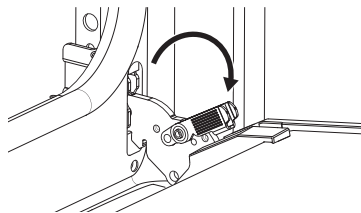
HUOMIO!

Älä käytä laitetta ilman lasipaneeleja.

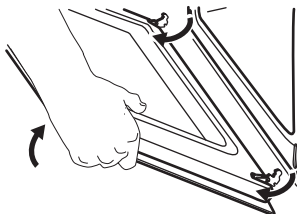
1. Avaa luukku kokonaan auki ja pidä kiinni molemmista saranoista.



2. Nosta ja vedä lukituksia, kunnes ne napsahtavat.

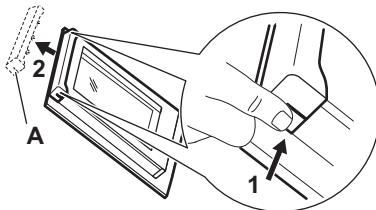


3. Sulje uunin luukku puoliväliin sen ensimmäiseen avausasentoon. Nosta ja vedä luukkua sen jälkeen ja irrota se paikaltaan.



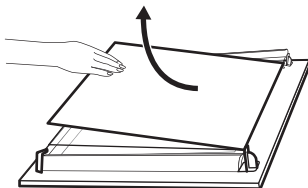
4. Aseta luukku sen ulkopinta alaspäin vakaalle pinnalle levitetyn pehmeän liinan päälle.

5. Pidä kiinni luukun reunalistasta A molemmin puolin luukun yläreunaa ja työnnä sisäänpäin pidiketiivisteet vapauttamiseksi.



6. Irrota luukun reunalista vetämällä sitä eteenpäin.

7. Tartu lasilevyihin yläreunasta ja vedä ne yksi kerrallaan ulos. Varmista, että lasi irtaota kannattimista kokonaan.



8. Puhdista lasipaneelit vedellä ja saippualla. Kuivaa lasipaneelit

huolellisesti. Lasipaneeleja ei saa pestä astianpesukoneessa.

9. Asenna lasipaneelit ja uunin luukku takaisin paikalleen puhdistuksen jälkeen. Varmista, että lasipaneelit tulevat oikeaan järjestykseen. Katso symboli/painatus lasilevyn sivusta. Jos luukku on asennettu paikalleen oikein, kuulet napsahduksen lukituksia sulkiessasi.

ⓘ Sen puolen, jossa on painettuja merkin-
töjä **B** (jos sellainen on), on osoitettava uunin sisätiloja kohti.



7.6 Lampun vaihtaminen

Irrota laite verkkovirrasta ja odota, kunnes se on jäähtynyt.

Vaihda lamppu sopivaan 300 °C lämmönkestävään lamppuun.

Takalamppu

1. Irrota suojalasi kiertämällä sitä.
2. Puhdista lampun kansi.
3. Lampun vaihtaminen..
4. Asenna lasinen kansi.

8. VIANMÄÄRITYS

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

Huollon tiedot on merkitty etukehyksessä olevaan arvokilpeen. Se näkyy, kun luukku avataan. Älä poista arvokilpeä.

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

Et voi käynnistää tai käyttää laitetta. – Laitetta ei ole kytketty sähköverkkoon tai se on kytketty väärin.

Laite ei kuumene.

- Luukku ei ole kunnolla kiinni.
- Lukko on aktivoitu.
- Automaattinen virrankatkaisu on päällä.

Lamppu ei toimi. – Lamppu on palanut. Vaihda lamppu.

Lamppu on kytketty pois päältä. – Kosteaa kiertoilma – on kytketty päälle.

Paistolämpömittari ei toimi. – pistoketta Paistolämpömittari ei ole liitetty asianmukaisesti pistorasiaan.

Näytössä näkyy "00:00". – On ollut sähkökatko. Aseta kellonaika.

Err C2Aseta Paistolämpömittari kunnolla pistokkeeseen.

Err C3 – Sulje luukku. Kytke laite pois päältä ja takaisin päälle. Tarkista, että luukun lukko ei ole vaurioitunut.

Err F102 – Sulje luukku. Tarkista, että luukun lukko ei ole vaurioitunut.

9. ENERGIATEHOKKUUS

9.1 Tuotteen tietolomake ja tuotetiedot asetusten (EU) 65/2014 ja (EU) 66/2014 mukaisesti

Toimittajan nimi Electrolux

Mallin tunniste	COP800B 949288412
	COP802B 949288411
	COP804X 949288410
	EOE6P46Z 949498464
	KOEDP46W 949498463
	KOEDP46X 949498462

Energiatehokkuusluokka 81.2

Energiatehokkuusluokka	A+	
Energiankulutus normaali-käytössä Ylä- ja alalämpö -toiminnossa	0.93 kWh/kierros	
Energiankulutus vakiokuormalla, tuuletintila	0.69 kWh/kierros	
Pesien lukumäärä	1	
Lämpölähde	Sähkö	
Äänimer.voimak	72 l	
Uunityyppi	Kalusteeseen asennettava uuni	
Massa	COP800B	30.2 kg
	COP802B	30.2 kg
	COP804X	32.7 kg
	EOE6P46Z	30.9 kg
	KOEDP46W	30.7 kg
	KOEDP46X	31.0 kg

Laitte on testattu seuraavien standardien mukaan: EN IEC 60350-1.

9.2 (EU) N:o 2023/826 mukaiset tietovaatimukset

Virrankulutus valmiustilassa	0,8 W
Laitteen vaatima enimmäisaika, jotta se voi saavuttaa automaattisesti sopivan pienen virrankulutuksen	20 min

Laitte on testattu seuraavien standardien mukaan: EN 50564.


9.3 Energiansäästövinkejä


- Pidä luukku suljettuna kypsennyksen aikana ja vältä sen toistuvaa avaamista.

- Pidä luukun tiiviste puhtaana ja varmista, että se on hyvin kiinni paikoillaan.
- Käytä metallista tai tummaa, heijastamatonta keittoastiaa.
- Älä käytä esilämmitystä, ellei sitä tarvita.
- Pidä mahdollisimman vähän taukoa eri ruokien paistamisen välillä.
- Jos mahdollista, käytä kiertoilmatointoja energian säästämiseksi.
- Käytä jäännöslämpöä ruoan lämpimänä pitämiseen. Laske laitteen lämpötila minimiin 3–10 min ennen kypsennysajan päättymistä.
- Sammuta lamppu ruoanlaiton aikana, ellei tarvitse sitä.
- Kosteaa kiertoilmaa (vain tietyissä malleissa) – tämän toiminnon avulla on määritetty energiatehokkuusluokka ja ekosuunnitteluvaatimusten mukaisuus (standardien EU 65/2014 ja EU 66/2014 mukaisesti). Testausstandardit: IEC/EN 60350-1. Uunin luukun on oltava kiinni ruoanlaiton aikana, jotta toiminto ei keskeytyisi ja uunin energiatehokkuus olisi mahdollisimman suuri. Kun tämä toiminto on käytössä, lamppu sammuu automaattisesti. Joissakin malleissa se kestää 30 s.
- Laitte sammuu turvallisuussyistä automaattisesti tietyn ajan kuluttua, jos uunitoiminto on päällä eikä asetuksia muuteta. Jos aiot käyttää uunitoimintoa automaattisen virranksäätöajan ylittävän ajan, aseta kypsennysaika.
 - 12,5 t: 30–115 °C
 - 8,5 t: 120–195 °C
 - 5,5 t: 200–245 °C
 - 3 t: 250–max °C

10. YMPÄRISTÖNSUOJELUNÄKÖKOHTIA

Kierrätä materiaalit, jotka on merkitty merkillä

 Kierrätä pakkaukset viemällä ne asianmukaiseen kierrätysastiaan. Auta suojelemaan ympäristöä ja ihmisten terveyttä kierrättämällä sähkö- ja elektroniikkaromu. Älä hävi-

tä symbolilla merkittyjä laitteita  kotitalousjätteen mukana. Palauta tuote paikalliseen kierrätyslaitokseen tai ota yhteyttä kunnan viirastoon.

1. SIKKERHETSINFORMASJON.....	31	6. RÅD OG TIPS.....	40
2. SIKKERHETSANVISNINGER.....	32	7. STELL OG RENGJØRING.....	41
3. PRODUKTBEKRIVELSE.....	35	8. FEILSØKING.....	43
4. FØR FØRSTEGANGS BRUK.....	35	9. ENERGIEFFEKTIVITET.....	43
5. DAGLIG BRUK.....	36	10. BESKYTTELSE AV MILJØET.....	44

1. ⚠ SIKKERHETSINFORMASJON

Les nøye gjennom de vedlagte instruksjonene før du monterer og bruker produktet.

Produsenten er ikke ansvarlig for personskader eller andre skader som følge av feilaktig montering eller bruk. Instruksjonene må alltid oppbevares på et trygt og tilgjengelig sted for fremtidig behov.

1.1 Sikkerhet for barn og sårbare mennesker

- Dette produktet kan brukes av barn fra 8 år og oppover og personer med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring og kunnskap, dersom de får tilsyn eller instruksjoner om bruken av produktet på en sikker måte, og forstår farene som er involvert. Barn under 8 år og personer med svært omfattende og komplekse funksjonsnedsettelse må holdes på avstand fra pro-

duktet med mindre de er under tilsyn til enhver tid.

- Barn bør være under oppsyn for å sikre at de ikke leker med produktet.
- Oppbevar emballasje utilgjengelig for barn og kast den på forsvarlig måte.
- ADVARSEL: Produktet og tilgjengelige deler blir varme under bruk. Hold barn og kjæledyr unna under bruk og avkjøling.
- Aktiver barnesikringsenheten, hvis tilgjengelig.
- Barn må ikke rengjøre eller vedlikeholde produktet uten tilsyn.

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 og tilsvarende gjesterom hvor slik bruk ikke overstiger

gjennomsnittlig bruksnivå for husholdninger.

- Bruk ikke produktet før du installerer det i en innebygget enhet.
- Trekk støpselet ut av stikkontakten før du utfører vedlikehold.
- Hvis tilførselsledningen er skadet må den erstattes av produsenten, et autorisert servicesenter eller tilsvarende kvalifisert personell for å unngå elektrisk fare.
- **ADVARSEL:** Sørg for at produktet er slått av før du bytter lampen for å unngå fare for elektrisk støt.
- **ADVARSEL:** Produktet og tilgjengelige deler blir varme under bruk. Vær forsiktig så du ikke berører varmeelementene eller produktrommets overflate.

- Bruk alltid grillvotter til å fjerne eller sette inn tilbehør eller ovnsutstyr.
- Bruk kun steketermometeret anbefalt for dette produktet.
- For å fjerne ovnsstigene, må du først trekke dem ut i front og siden i bakkant. Monter brettstigen i motsatt rekkefølge.
- Ikke bruk damprengjøring til å rengjøre produktet.
- Ikke bruk skurende rengjøringsmidler eller skarpe gjenstander 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 overflødig avleiringer/søl fjernes fra ovnen.

2. SIKKERHETSANVISNINGER

2.1 Installation

ADVARSEL!

Installering må kun foretas av en kvalifisert person.

- Fjern all emballasje.
- Ikke monter eller bruk et skadet produkt.
- Følg installasjonsinstruksjonene som er tilgjengelige på nettstedet vårt.
- Vær forsiktig når du flytter produktet, da det er tungt. Bruk alltid vernehansker og sikkert fotføy.
- Ikke dra eller løft produktet etter håndtaket.
- Installer produktet på et trygt og egnet sted som oppfyller monteringskrav.

- Overhold minimumsavstanden fra andre produkter og enheter.
- Før montering av produktet, sørg for at det er i vater og at døren åpner seg uten hindringer.
- Produktet er utstyrt med et elektrisk kjølesystem. Det må brukes med elektrisk strømforsyning.

2.2 Elektrisk tilkobling

ADVARSEL!

Fare for brann og elektrisk støt.

- Alle elektriske tilkoblinger må utføres av en kvalifisert elektriker.

- Sørg for at parameterne på typeskiltet er kompatible med de elektriske spesifikasjonene i strømforsyningen.
- Produktet må jordes. Bruk alltid en korrekt montert, jordet stikkontakt.
- Bruk ikke multi-plugg-adaptore og skjøteledninger.
- Unngå skade på stikkontakt og kabel. Hvis utskifting er nødvendig, må det gjøres av vårt autoriserte servicesenter.
- Strømledningene må ikke berøre eller komme nær døren på produktet eller nisen under, spesielt ikke når det er i bruk eller når døren er varm.
- Støtbeskyttelse av strømførende og isolerte deler må festes sikkert og skal ikke kunne fjernes uten verktøy.
- Ikke sett støpselet i stikkontakten før monteringen er fullført. Sørg for tilgang til kontakten etter installasjon.
- Hvis stikkontakten er løs må den ikke benyttes.
- Ikke koble fra produktet ved å trekke i strømledningen. Trekk alltid i selve støpselet.
- Bruk kun korrekte isoleringsenheter: vernebrytere, sikringer (sikringer av skrutypen fjernet fra holderen), jordfeilbrytere og kontaktorer.
- Den elektriske installasjonen må ha en isolasjonsanordning som kobler produktet fra strømmettet ved alle poler, med en kontaktåpningsbredde på minst 3 mm.
- Lukk døren til produktet helt før du setter støpselet i stikkontakten.
- Produktet leveres med støpsel og strømledning.

Anvendelige kabeltyper for montering eller utskifting i Europa:

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

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

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

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

2.3 Bruk

⚠ ADVARSEL!

Risiko for skade, brannskader og elektrisk støt eller eksplosjon.

- Produktspesifikasjonene må ikke endres.
- Sørg for at ventilasjonsåpningene ikke er blokkert.
- Ikke la produktet være uten tilsyn mens det er i drift.
- Slå av produktet etter hver bruk.
- Vær forsiktig når du åpner døren på produktet under drift, da varm luft og brennbare blandinger fra alkoholingredienser kan frigjøres.
- Ikke bruk produktet med våte hender eller når det kommer i kontakt med vann.
- Ikke belast døren når den er åpen.
- Bruk ikke produktet som arbeids- eller oppbevaringsflate.
- Hold gnister og åpen ild vekk fra produktet når døren er åpen.
- Bruk kun godkjent glass og krusker til hermetisering.
- Ikke plasser brennbare produkter i nærheten av produktet.

⚠ ADVARSEL!

Fare for skade på produktet.

- For å forhindre skade på emaljen:
 - Ikke plasser fat og former eller andre gjenstander direkte på bunnen av ovnsrommet.
 - Ikke legg aluminiumsfolie direkte på bunnen av ovnsrommet.
 - Ikke tøm vann direkte inn i det varme produktet.
 - Ikke la fuktige retter og mat bli liggende i produktet etter tilberedning.
 - Vær forsiktig når du fjerner eller installerer tilbehør.
- Misfarging av emalje eller rustfritt stål påvirker ikke produktets ytelse.
- Bruk en dyp form til fuktige kaker, da fruktsafer kan forårsake permanente flekker.
- Tilbered alltid med produktets dør lukket.
- Hvis produktet er installert bak et møbelpanel må du ikke lukke panelet under bruk eller før produktet er helt avkjølt for å forhindre varme- og fuktskader.
- Angående lyspæren(e) i dette produktet og reserve-lyspærene 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 lamper med de samme spesifikasjonene.
- Kontakt et autorisert servicesenter for å reparere produktet. Bruk kun originale reservedeler.

2.4 Stell og rengjøring

ADVARSEL!

Fare for personskade, brann eller skade på produktet.

- Før vedlikehold må du slå av produktet og koble det fra strømmettet.
- Sørg for at produktet er kaldt for å unngå glassbrudd. Hvis dørglassene er skadet, kontakt et autorisert servicesenter for erstatning.
- Vær forsiktig når du fjerner døren fra produktet, den er tung.
- Rengjør og tørk produktet, ovnsrommet og tilbehøret etter hver bruk for å forhindre dampkondensasjon, korrosjon og overflateforringelse.
- Bruk en mikrofiberklut, varmt vann og nøytrale rengjøringsmidler for rengjøring av produktet og tilbehøret. Ikke bruk slipende produkter, løsemidler, skarpe gjenstander eller metallgjenstander.
- Følg sikkerhetsinstruksjonene på emballasjen når du bruker ovnsspray.

Pyrolytisk rengjøring

- Les alle instruksjonene for pyrolytisk rengjøring
- Før du utfører pyrolytisk rengjøring og innledende forvarming skal du fjerne følgende fra ovnsrommet:

- eventuelle overfløidige matrester, olje eller fett/avleiringer.
- alle uttakbare gjenstander (inkludert hyller, sideskinner osv. som følger med produktet) spesielt Superclean gryter, panner, brett, redskaper osv.

- Hold barn vekk under pyrolytisk rengjøring, da produktet blir veldig varmt og slipper ut varm luft fra frontventilene.
- Pyrolytisk rengjøring frigjør røyk fra matrester og byggematerialer. Sikre god ventilasjon under og etter den første forvarmingen og pyrolytisk rengjøring.
- Ikke søl eller påfør vann på ovnsdøren under og etter den pyrolytiske rengjøringen for å unngå å skade glasspanelene.
- Røyk som frigis fra pyrolytiske ovner / matrester 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.
- Overflater med slippbelegg på gryter, panner, brett og kjøkkenutstyr kan bli skadet av pyrolytisk rengjøring ved høy temperatur og kan slippe ut skadelige damper.

2.5 Avfallshåndtering

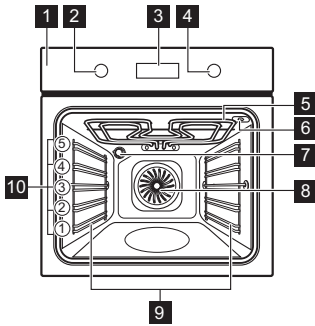
ADVARSEL!

Fare for skade eller kvelning.

- Kontakt kommunen din for informasjon om hvordan du kaster produktet.
- Koble produktet fra hovedstrømforsyningen. Kutt så den elektriske ledningen og kast den på forsvarlig måte.

3. PRODUKTBESKRIVELSE

3.1 Generell oversikt



- 1 Betjeningspanel
- 2 Bryter for ovnsfunksjoner
- 3 Display
- 4 Betjeningsbryter
- 5 Varmeelement
- 6 Kontakt til steketermometer
- 7 Lampe
- 8 Vifte
- 9 Hyllestøtte, avtakbar
- 10 Hyllenivåer

3.2 Betjeningspanel

	Trykk for å stille inn timerfunksjoner.
	Trykk og hold for å velge funksjonen: Hurtigoppvarming.
	Trykk for å slå produktets lampe på og av.
	Trykk for å stille inn kjernetemperaturen i maten med: Steketermometer

OK Trykk for å bekrefte valget.

Displayindikatorer

	Produktet er låst.
	Undermeny: Assistert matlaging.
	Undermeny: Rengjøring.
	Undermeny: Innstillinger
	Hurtigoppvarming er aktivert.
	Steketermometer er aktivert.
	Varselur er aktivert.
	Tilberedningstid er aktivert.
	Utsatt start er aktivert.
	Tidteller er aktivert.
	Fremdriftslinje – indikerer visuelt når produktet når den innstilte temperaturen eller når tilberedningstiden er over.

For å slå på produktet:

1. Trykk på bryterne. Bryterne kommer ut (bare utvalgte modeller).
2. Drei bryteren for ovnsfunksjonene for å velge funksjon:
3. Drei kontrollbryteren for å justere innstillinger.

Drei bryteren for varmefunksjoner til av-posisjon **0** for å slå av produktet.

4. FØR FØRSTEGANGS BRUK

4.1 Klokkeinnstilling.

Etter første tilkobling til strøm, vent til displayet viser: "00:00" eller "12:00" (avhengig av modell).

1. Drei på kontrollbryteren for å stille tiden.
2. Trykk på OK.

4.2 Innledende forvarming og rengjøring

1. Forvarm det tomme produktet for å fjerne eventuell lukt. Ventilert rommet.
2. Fjern alt tilbehør og hyllestøtter.

3. Still inn hver funksjon på maksimumstemperatur og la produktet være på i angitte tidsperioder: 1 t, 15 min, 15 min. Se Daglig bruk.

4. Slå av produktet og la det avkjøle seg.
5. Rengjør med en mikrofiberklut, varmt vann og mildt vaskemiddel. Sett tilbehør og hyllestøtter tilbake på plass.

5. DAGLIG BRUK

5.1 Varmefunksjoner

- Varmluft:** Tilberedning, mørhet, tørking
- Over- og undervarme:** Tradisjonell steking
- Frossen mat:** Pommes frites, potetbåter, vårruller
- Pizzafunksjon:** Lage pizza
- Undervarme:** Steking av kaker
- Tining:** Tining
- Baking med fukt:** Steking
- Grill:** Brødristing, grilling
- Gratinerer med vifte:** Steke kjøtt, bruning

Lampen kan slå seg av automatisk ved en temperatur under 80 °C ved enkelte ovnsfunksjoner.

5.2 Innstilling: Varmefunksjoner

1. Vri på knappen for varmfunksjonene for å velge en oppvarmingsfunksjon.
 2. Vri kontrollbryteren for å sette temperaturen.
- Hurtigoppvarming** – trykk og hold for å for korte oppvarmingstiden. Den er tilgjengelig for enkelte ovnsfunksjoner. Viften kan slå seg på automatisk.

5.3 Timer

1. Vri på bryterne for å velge varmfunksjon og angi temperatur ved behov.
2. Trykk på til displayet viser ønsket timerfunksjon:

Varselur: For å stille inn nedtelling. Når timeren er ferdig høres et lydsignal.

Tilberedningstid: For å stille inn nedtelling. Når nedtellingen er ferdig, høres lydsignalet og tilberedningen stanser.

Utsatt start: For å utsette starten og/eller slutten på tilberedningen.

3. Drei på kontrollbryteren for å stille tiden.
4. Trykk på **OK**.
5. Når tiden er ute, trykk på **OK** og vri bryterne til av-posisjon, om nødvendig.

5.4 Angi: Meny

Åpne menyen for å få tilgang til Assistert matlaging-retter og innstillinger.

1. Drei bryteren for ovnsfunksjonene til .

Displayet viser , , .

2. Drei kontrollbryteren og velg ikonet for å gå inn i undermenyen. Trykk på **OK**.

5.5 Innstilling: Assistert matlaging

Assistert matlaging undermenyen består av programmer som er utformet for dedikerte retter. Programmer starter med en passende innstilling. Du kan justere tiden og temperaturen under tilberedning.

1. Drei bryteren for ovnsfunksjonene til .
2. Drei kontrollbryteren for å velge . Trykk på **OK**.
3. Drei kontrollbryteren for å velge en rett (P1 – P ...). Trykk på **OK**.
4. Plasser maten inne i produktet. Trykk på **OK**.
5. Når funksjonen avsluttes, kontroller at maten er klar. Forleng tilberedningstiden etter behov.

Undermeny: Assistert matlaging

Bildetekst



Steketermometeret må være tilkoblet for å kunne bruke funksjonen. Se Steketermometer.



Forvarm produktet før du starter tilberedningen.



Bretthøyde. Se Produktbeskrivelse.

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

P1	Roastbiff, rød	2; stekebrett 1 - 1,5 kg; 4 - 5 cm tykk
P2	Roastbiff, medium	Stek kjøttet i et par minutter i en varm panne. Sett inn i produktet.
P3	Roastbiff, godt stekt	Stek kjøttet i et par minutter i en varm panne. Sett inn i produktet.
P4	Biff, medium, 180–220 g per stykke; 3 cm tykk	3; ovns panne på rist Stek kjøttet i et par minutter i en varm panne. Sett inn i produktet.
P5	Oksestek / braisert oksekjøtt (høyrygg, tykk flankstek) 1,5–2 kg	2; ovns panne på rist Stek kjøttet i et par minutter i en varm panne. Tilsett væske. Sett inn i produktet.
P6	Roastbiff, rød¹⁾	2; stekebrett 1 - 1,5 kg; 4 - 5 cm tykk
P7	Roastbiff, medium¹⁾	Stek kjøttet i et par minutter i en varm panne. Sett inn i produktet.
P8	Roastbiff, godt stekt¹⁾	Stek kjøttet i et par minutter i en varm panne. Sett inn i produktet.
P9	Oksefilet, rød¹⁾	2; stekebrett 0,5 - 1,5 kg; 5 - 6 cm tykk
P10	Oksefilet, medium¹⁾	Stek kjøttet i et par minutter i en varm panne. Sett inn i produktet.
P11	Oksefilet, medium pluss¹⁾	Stek kjøttet i et par minutter i en varm panne. Sett inn i produktet.
P12	Kalvestek (f.eks. skulder)	2; ovns panne på rist , 0,8–1,5 kg; 4 cm tykk Tilsett væske. Stek det tildekket.

P13 2; ovns panne på **rist**
Svinenakke eller -skulder, 1,5 - 2 kg
Snu kjøttet etter halve steketiden.

P14 2; **stekebrett**
Pulled pork ¹⁾, 1,5 - 2 kg
Snu kjøttet etter halve tilberedningstiden for å få en jevn stekefarge.

P15 2; ovns panne på **rist**
Svinekam, 1 - 1,5 kg; 5 - 6 cm tykk

P16 3; **dyp form**
Spareribs av svin, 2–3 kg; bruk rå, 2–3 cm tynn
Tilsett væske for å dekke bunnen av en form. Snu kjøttet etter halve steketiden.

P17 2; ovns panne på **stekebrett**
Lammelår med bein, 1,5 - 2 kg; 7 - 9 cm tykk
Tilsett væske. Snu kjøttet etter halve steketiden.

P18 2; gryte på **stekebrett**
Hel kylling, 1 - 1,5 kg; fersk
Snu kyllingen etter halve tilberedningstiden for å få en jevn stekefarge.

P19 3; **stekebrett**
Halv kylling, 0,5 - 0,8 kg

P20 2; gryte på **rist**
Kyllingbryst, 180–200 g per stykke
Stek kjøttet i et par minutter i en varm panne.





















P21 3; **stekebrett**
Kyllinglår, ferske
Hvis du marinerer kyllingbein først, angi lavere temperatur og kok dem lenger.

P22 2; ovns panne på **rist**
And, hel, 2 - 3 kg
Legg kjøttet på stekebrett. Snu anden etter halve steketiden.

P23 2; **dyp panne**
Gås, hel, 4 - 5 kg
Legg kjøttet på stekebrettet. Snu gåsen etter halve steketiden.

P24 2; **rist**
Kjøttpudding, 1 kg



P25 2; **stekebrett**
Hel fisk, grillet, 0,5–1 kg per fisk
Fyll fisken med smør, krydder og urter.

P26	Fiskefilet   3; gryte på rist
P27	Ostekake  2; Ø 28 cm springform på rist
P28	Eplekake  3; stekebrett
P29	Epleterte  2; paiform på rist
P30	Elepai  1; Ø 22 cm paiform på rist
P31	Brownies, 2 kg deig  3; dyp panne
P32	Muffins  3; muffinsbrett på rist
P33	Formkake  2; brødform på rist
P34	Bakte poteter, 1 kg  2; stekebrett Bruk hele poteter med skallet på.
P35	Kløfter, 1 kg  3; stekebrett kledd med bakepapir Skjær potetene i biter.
P36	Grillede grønnsaker, 1 - 1,5 kg  3; stekebrett kledd med bakepapir Del grønnsakene i stykker.
P37	Kroketter, frosne, 0,5 kg  3; stekebrett
P38	Pommes frites, frosne, 0,75 kg  3; stekebrett
P39	Kjøtt-/grønnsaks-lasagne med tørre pastaplater, 1 - 1,5 kg  2; gryte på rist
P40	Potetgrateng (rå poteter) 1 - 1,5 kg  1; gryte på rist Snu retten etter halve tilberedningstiden.
P41	Pizza, fersk, tynn   2; stekebrett kledd med bakepapir
P42	Pizza, fersk, tykk   2; stekebrett kledd med bakepapir

P43	Quiche  2; stekeform på rist
P44	Baguette / ciabatta / lyst brød, 0,8 kg   2; stekebrett kledd med bakepapir Det trengs mer tid for loff.
P45	Fullkornbrød / rugbrød / mørkt brød, 1 kg   2; stekebrett kledd med bakepapir / brødform på rist

1) Steking ved lav temperatur.

5.6 Endring: Innstillinger

- Vri bryteren for varmefunksjoner til .
- Vri på kontrollbryteren for å velge .
Trykk på OK.
- Drei kontrollbryteren for å velge innstilling. Trykk på OK.
- Drei kontrollbryteren for å justere verdien.
Trykk på OK.
- Drei bryteren for ovnsfunksjoner til avposisjonen for å gå ut av Meny.

Undermeny: Innstillinger

	Innstilling	Verdi
01	Tid på dagen	Endre
02	Skjermlysstyrke	1 - 5
03	Tastelyder	1 - Pip, 2 - Klikk, 3 - Lyd av
04	Summervolum	1 - 4
05	Steketermometer Handling	1 - Alarm og stopp, 2 - Alarm
06	Tidteller	På / Av
07	Lys	På / Av
08	Hurtigoppvarming	På / Av
09	Rengjøringspåminnelse	På / Av
10	Demomodus	Aktiveringskode: 2468

Innstilling	Verdi
11 Programvarever- sjon	Kontroller
12 Tilbakestill alle inn- stillinger	Ja / Nei

5.7 Sperre

Denne funksjonen forhindrer utilsiktede endringer av produktets funksjoner.

Når den aktiveres mens produktet er i bruk, låser den kontrollpanelet, og gjeldende matlagingsinnstillinger fortsetter uten avbrudd.

Når den er aktivert mens produktet er av, holder den betjeningspanelet låst, slik at produktet ikke kan slås på utilsikket.

 OK - trykk og hold inne for å slå funksjonen av og på.

Det høres et lydsignal.  blinker 3 ganger når låsen er aktivert. Døren til produktet er låst.

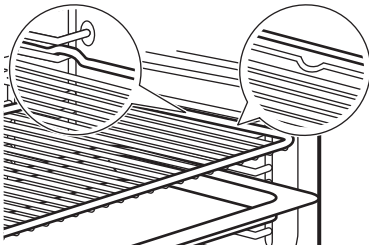
5.8 Tilbehør



Tilbehør tilgjengelig avhengig av modell. Skann QR-koden for å sjekke hvordan du bruker tilbehør som følger med produktet. Du kan bestille valgfritt tilbehør separat. Kontakt din lokale leverandør for mer informasjon.

En liten fordykning på toppen øker sikkerheten og gir vippebeskyttelse. Kanten rundt risten forhindrer at kokekar sklir av risten.

Sett inn tilbehøret (rist/brett) mellom styreskinnene på hyllestøtten. Sørg for at hyllen berører baksiden av ovnsinteriøret, og at beina peker nedover.



Hvis brettet har en skråning, plasser den mot baksiden av ovnens interiør.


Hvis det er en inskripsjon på tilbehøret, sørg for at den vender mot deg.

Hvis du bruker et brett med hull, plasser brettet/pannen under for å samle opp dryppende væsker.

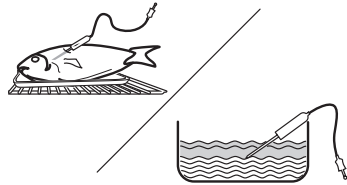
5.9 Steketermometer

Den måler temperaturen i maten.

To temperaturer må stilles inn:

- $^{\circ}\text{C}$ - ovnstemperatur. Den skal være minst 25°C høyere enn temperaturen på steketermometeret.
-  - temperatur på steketermometeret.

1. Still inn en varmefunksjon og ovnstemperatur.
2. Sett spissen på steketermometeret midt i den tykkeste delen av kjøttet eller fisken. For gryteretter, plasser tuppen på steketermometeret nøyaktig midt i og plassert stabilt i en fast ingrediens. Pass på at tuppen ikke berører bunnen av formen.



3. Plugg steketermometeret inn i kontakten inne i produktet. Se Produktbeskrivelse. Displayet viser gjeldende temperatur for steketermometeret.
4. Vri kontrollbryteren for å sette temperaturen. Trykk på OK.
5. Når retten når den angitte temperaturen, hører du et lydsignal. Trykk et vilkårlig symbol for å stoppe lydsignalet. Sjekk om maten er klar. Forleng tilberedningstiden etter behov.
6. Slå du av produktet.
7. Fjern pluggen til steketermometeret fra kontakten og fjern formen fra produktet.

6. RÅD OG TIPS

6.1 Råd om tilberedning

Temperaturer og tilberedningstider i tabellene er kun veiledende. De avhenger av oppskriftene og kvalitet og mengde ingredienser som brukes. Hvis du ikke finner opplysningene for en bestemt oppskrift, kan du ta utgangspunkt i en tilsvarende rett.


Tell brettposisjonene fra bunnen av ovnen.





Symboler som brukes i tabellene:

	Mattype
	Varmefunksjon
°C	Temperatur
	Hyllenivå
	Tilberedningstid (min)
	Tilleggsinformasjon:

6.2 Baking med fukt

Følg forslagene i tabellen for best mulige resultater.













	°C			
Søt små gjærbackst, 16 stk	180	2	20–30	1)
Rundstykker, 9 stk	180	2	30–40	1)
Frossen pizza, 0,35 kg	220	2	10–15	2)
Rullekake	170	2	25–35	1)
Brownies	175	3	25–30	1)
Soufflé, 6 stk	200	3	25–30	3)
Sukkerbrødbunn	180	2	15–25	4)
Formkake med syltetøy	170	2	40–50	5)
Posjert fisk, 0,3 kg	180	3	20–25	1)
Hel fisk, 0,3 kg	180	3	25–35	1)
Fiskefilét, 0,3 kg	180	3	25–30	6)
Posjert kjøtt, 0,25 kg	200	3	35–45	1)
Shashlik, 0,5 kg	200	3	25–30	1)








	°C			
Informasjonskapsler (Cookies), 16 stk	180	2	20–30	1)
Makroner, 24 stk	180	2	25–35	1)
Muffins, 12 stk	170	2	30–40	1)
Ikke-søt butterdeig, 20 stk	180	2	25–30	1)
Sandkjeks, 20 stk	150	2	25–35	1)
Småterter, 8 stk	170	2	20–30	1)
Grønnsaker, posjerte, 0,3 kg	180	3	35–45	1)
Vegetarisk omelett	200	3	25–30	6)
Middelhavsgrønnsaker, 0,7 kg	180	4	25–30	1)






- 1) Bruk stekebrett eller langpanne
- 2) Bruk rist.
- 3) Bruk keramiske porsjonsformer på rist
- 4) Bruk flanform på rist.
- 5) Bruk bakeform på rist.
- 6) Bruk pizzaform på rist.

6.3 Informasjon for testinstitutter

Tester i henhold til IEC 60350-1.

		°C		
Småkaker, 20 stk. per stekebrett				
	3	170	20 - 35	1)
	3	150 - 160	20 - 35	1)
	2 og 4	150 - 160	20 - 35	1)
Eplepai, 2 former Ø 20 cm				
	2	180	70 - 90	2)
	2	160	70 - 90	2)
Fettfritt sukkerbrød, kakeform Ø 26 cm				
	2	170	40 - 50	2) 3)
	2	160	40 - 50	2) 3)
	2 og 4	160	40 - 60	2) 3)

		°C		
Mørdeigkjeks				
	3	140 - 150	20 - 40	1)
	2 og 4	140 - 150	25 - 45	1)
	3	140 - 150	25 - 45	1)

		°C		
Ristet brød				
	4	maks.	1 - 5	2) 3)

1) Bruk Stekebrett.
2) Bruk Rist.
3) Forvarm ovnen i 10 minutter.

7. STELL OG RENGJØRING

7.1 Merknader om rengjøring

- Bruk et rengjøringsmiddel for metalloverflater.
- Bruk det flytende avkalkingsmiddelet som produsenten anbefaler for å fjerne kalksteinsrester.
- Fuktighet kan skape kondens inne i produktet eller på glasspanelene på døren. For å redusere kondens, la produktet stå på i 10 minutter før tilberedning. Ikke oppbevar mat i produktet i mer enn 20 minutter.
- Ikke rengjør tilbehøret i en oppvaskmaskin.

7.2 Fjerning av brettstigen

1. Påse at produktet er kaldt.
2. Trekk den fremre delen av brettstigen ut fra sideveggen.
3. Trekk den bakre delen av brettstigen ut fra sideveggen og ta den ut.
4. Sett hyllestøttene tilbake til utgangsposisjonen. Gjenta trinnene i motsatt rekkefølge.



Hvis uttrekkbare skinner følger med, må holderne peke forover.

7.3 Pyrolytisk rengjøring


Dette programmet brenner av gjenværende smuss i produktet. Bruk den når produktet trenger en dyprengjøring.

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


1. Sørg for at produktet er kaldt.
2. Fjern alt tilbehør.
3. Rengjør innsiden av ovnen og det innvendige dørglasset med varmt vann, en myk klut og et skånsomt vaskemiddel.

4. Vri på bryteren for varmefunksjonene til  for å gå inn Meny.
5. Vri på kontrollbryteren for å velge  og trykk på OK.

Rengjøringsprogram	Steketid
C1 - Lett rengjøring	1 h
C2 - Normal rengjøring	1 h 30 min
C3 - Grundig rengjøring	2 h 30 min

6. Vri på kontrollbryteren for å velge rengjøringsprogram og trykk på OK.
7. Trykk på OK for å starte rengjøring. Når rengjøringen starter, er døren til produktet lukket og lampen er av. Ikke start funksjonen hvis du ikke lukket ovnsdøren helt. Displaysyket viser  til døren låses opp.
8. Etter rengjøring, dreier bryteren for varmefunksjoner til av-posisjonen.
9. Vent til produktet er kaldt og døren låses opp. Rengjør innsiden av ovnen med en myk klut og vann.

7.4 Rengjøringspåminnelse

Når  blinker på displayet etter tilberedning, minner produktet deg på å rengjøre det med pyrolytisk rengjøring. Du kan slå av påminnelsen i undermenyen: Innstillinger. Referer til Daglig bruk, Endre: Innstillinger.

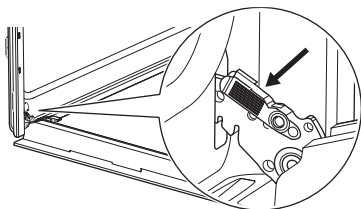
7.5 Fjerning og montering av døren

Du kan fjerne ovnsdøren og de innvendige glasspanelene for å rengjøre dem. Les hele «Fjerning og montering av døren»-instruksjonen før du fjerner glassene.

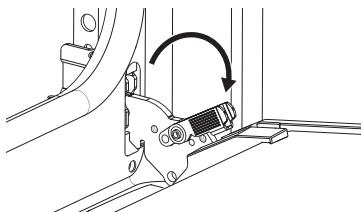
⚠ FORSIKTIG!

Ikke bruk ovnen uten glasspanelene.

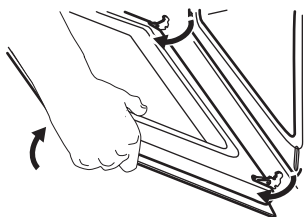
1. Åpne døren helt, og hold begge hengslene.



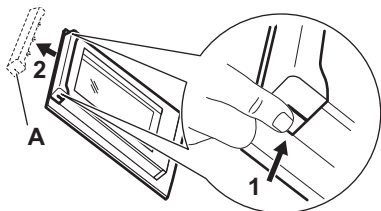
2. Løft og trekk i låsene til de klikker på plass.



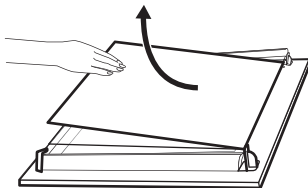
3. Lukk ovnsdøren halveis til første åpne posisjon. Trekk og løft for å ta døren ut av holderen.



4. Legg døren på et mykt tøyestykke på et stabilt underlag.
5. Hold i dørlisten **A** øverst på døren på begge sider og trykk innover for å frigjøre klipslåsen.

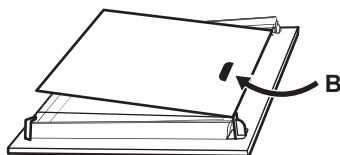


6. Trekk dørlisten mot deg for å fjerne den.
7. Hold et og et glass øverst i kanten og trekk dem oppover og ut av føringen. Påse at glasset skyves helt ut av støttene.



8. Rengjør glasspanelene med vann og såpe. Tørk glasspanelene forsiktig. Ikke rengjør glasspanelene i oppvaskmaskinen.
9. Etter rengjøring, installer glasspanelene og ovnsdøren. Sørg for at du setter glasspanelene på plass igjen i riktig rekkefølge. Se etter symbolet/utskriften på siden av glasspanelet. Hvis døren er riktig montert, vil du høre et klikk når du lukker låsene.

ⓘ Sonen med trykk **B** (hvis aktuelt) må vendes innover.



7.6 Skifte lyspære

Koble produktet fra strømmettet og vent til det er kaldt.

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

Bakre ovnslampe

1. Drei glassdekselet for å ta det av.
2. Rengjør glassdekselet.
3. Skifte ut lampen.
4. Monter glassdekselet.

8. FEILSØKING

Hvis du ikke greier å løse problemet selv, kontakter du forhandleren eller et autorisert servicesenter. Du finner serviceinformasjon på typeskiltet, på frontrammen. Det er synlig når du åpner døren. Ikke fjern typeskiltet.

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.

Du kan ikke aktivere eller betjene produktet. - Produktet er ikke koblet til en strømforsyning, eller det er feil tilkoblet.

Produktet blir ikke varmt.

- Døren er ikke skikkelig stengt.
- Sperre er aktivert.
- Automatisk utkobling er aktivert.

Lampen virker ikke. - Lampen er utbrent. Bytt ut lampen.

Lampen er slått av. - Baking med fukt - er aktivert.

Steketermometer fungerer ikke. - Pluggen til Steketermometer er ikke satt helt inn i stikkontakten.

Displayet viser "00:00". - Det var et strømbrudd. Angi tid på dagen.

Err C2 - Sett Steketermometer helt inn i stikkontakten.

Err C3 - Lukk døren. Slå produktet av og på. Sjekk at dørlåsen ikke er ødelagt.

Err F102 - Lukk døren. Sjekk at dørlåsen ikke er ødelagt.

9. ENERGIEFFEKTIVITET

9.1 Produktinformasjonsark og produktinformasjon i henhold til (EU) nr. 65/2014 og (EU) nr. 66/2014

Leverandørens navn	Electrolux
Modellidentifikasjon	COP800B 949288412 COP802B 949288411 COP804X 949288410 EOE6P46Z 949498464 KOEDP46W 949498463 KOEDP46X 949498462
Energieffektivitetsindeks	81.2
Energieffektivitetsklasse	A+
Energiforbruk med standard matmengde, over- og undervarme	0.93 kWh/syklus
Energiforbruk med standardbelastning, viftemodus	0.69 kWh/syklus
Antall ovner	1
Varmekilde	Elektrisitet
Volum	72 l
Ovnstyper	Innebygd ovn

Masse	COP800B	30.2 kg
	COP802B	30.2 kg
	COP804X	32.7 kg
	EOE6P46Z	30.9 kg
	KOEDP46W	30.7 kg
	KOEDP46X	31.0 kg

Produkt testet i henhold til: EN IEC 60350-1.

9.2 Informasjonskrav i henhold til (EU) nr. 2023/826

Strømforsyning i standby-modus	0,8 W
Maksimal tid som trengs for at utstyret automatisk skal nå gjeldende laveffektmodus	20 min


Produkt testet i henhold til: EN 50564.


9.3 Energisparingstips

- Hold døren stengt under matlaging og unngå å åpne den ofte.
- Hold dørpakningen ren og sørg for at den sitter godt på plass.
- Bruk metall eller mørke, ikke-reflekterende kokekar.
- Hopp over forvarming med mindre det er nødvendig.

- Ha færrest mulig pauser mellom retter du øvnssteker.
- Om mulig, bruk tilberedningsfunksjoner med varmluft for å spare strøm (kun for utvalgte modeller).
- Bruk restvarme for å holde maten varm. Reduser produktets temperatur til minst 3 - 10 min før tilberedningen er over.
- Slå av lampen under matlaging med mindre den må være på.
- Baking med fukt(kun utvalgte modeller) - denne funksjonen ble brukt til å overholde krav til energieffektivitetsklasse og økodesign (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. Lampen slukkes automatisk når du bruker denne funksjonen. For noen modeller tar det 30 s.
- Automatisk av-funksjon - av sikkerhetsgrunner vil produktet slå seg av automatisk etter en viss tid hvis varmfunksjonen er aktiv og ingen innstillinger endres. Hvis du har tenkt å kjøpe en øvnsfunksjon over en steketid som overskrider den automatiske avstengningstiden, må du stille inn tilberedningstiden.
 - 12,5 t: 30-115 °C
 - 8,5 t: 120-195 °C
 - 5,5 t: 200-245 °C
 - 3 t: 250 – maksimum °C

10. BESKYTTELSE AV MILJØET

Resirkuler materialer merket med symbolet . Legg emballasjen i relevante beholdere for å resirkulere det. Bidra til å beskytte miljøet og menneskers helse ved å resirkulere avfall fra elektriske og elektroniske produkter.

Ikke avhend produkter merket med symbolet  med husholdningsavfallet. Returner produktet til ditt lokale resirkuleringsanlegg eller kontakt kommunen.

1. SÄKERHETSINFORMATION.....	45	6. RÅD OCH TIPS.....	54
2. SÄKERHETSANVISNINGAR.....	46	7. UNDERHÅLL OCH RENGÖRING.....	55
3. PRODUKTBESKRIVNING.....	49	8. FELSÖKNING.....	57
4. FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNING.....	49	9. ENERGIEFFEKTIVITET.....	57
5. DAGLIG ANVÄNDNING.....	50	10. MILJÖSKYDD.....	58

1. ⚠ SÄKERHETSINFORMATION

Läs bifogade instruktioner noga före installation och användning av produkten. Tillverkaren är inte ansvarig för eventuella personskador eller andra skador som uppkommit till följd av felaktig installation eller användning. Förvara alltid bruksanvisningen på en säker och tillgänglig plats för framtida behov.

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 el-

ler 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 rätt sätt.
- VARNING! Ugnen och åtkomliga delar blir mycket varma under användning. Håll barn och husdjur borta under användning och medan de svalnar.
- Aktivera barnsäkringen, om sådan finns.
- Barn får inte rengöra eller underhålla produkten utan tillsyn.

1.2 Allmän säkerhet

- Denna produkt är endast avsedd för tillagning.

- Denna produkt är avsedd för enskilt hushållsbruk inomhus.
- Produkten kan användas i kontor, hotellrum, gästrum och liknande boenden där sådan användning inte innebär att genomsnittlig hushållsförbrukning överskrids.
- Använd inte produkten innan den har installerats i den inbyggda strukturen.
- Bryt strömförsörjningen till apparaten före utförande av underhåll.
- Om nätsladden är skadad måste den bytas av tillverkaren, tillverkarens auktoriserade servicecenter eller personer med motsvarande utbildning, för att undvika fara.
- **WARNING!** Kontrollera att produkten är avstängd innan du byter lampa för att undvika risk för elektriska stötar.
- **WARNING!** Ugnen och åtkomliga delar blir mycket varma under användning. Var försiktig så att du inte vidrör värmeelementen eller ugnstrymmets ytor.
- Använd alltid ugnsvantar vid iläggning eller urtagning av tillbehör eller ugnsformar.
- Använd endast matlagningstermometern som rekommenderas för den här produkten.
- För att ta bort en ugnssteg drar du först ut stegen framtill och sedan den bakre delen från sidoväggen. Sätt tillbaka ugnsstegar i omvänd ordning.
- Använd inte ångrengöringsmedel för att rengöra produkten.
- Använd inte skarpa rengöringsmedel med slipeffekt eller vassa metallskrapor för att rengöra luckans glas för att undvika repor, vilka i sin tur kan leda till att glaset spricker.
- Ta bort alla tillbehör från produkten och avlägsna större avlagringar/spill från utrymmet före pyrolytisk rengöring.

2. SÄKERHETSANVISNINGAR

2.1 Installation

WARNING!

Endast en behörig person får installera den här produkten.

- Avlägsna allt förpackningsmaterial.
- Installera eller använd inte en skadad produkt.
- Följ installationsanvisningarna som finns på vår webbplats.

- Var försiktig när du flyttar produkten eftersom den är tung. Använd 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.
- Innan du monterar produkten, ser du till att den ligger rakt och att dörren öppnas utan hinder.
- Produkten är utrustad med ett elektriskt kylsystem. Den måste användas med den elektriska strömförsörjningen.

2.2 Elanslutning

WARNING!

Risk för brand och elektriska stötar.

- Alla elanslutningar måste utföras av en behörig elektriker.
- Se till att de värden som anges på produktdekalen överensstämmer med nätspänningen.
- Produkten måste jordas. Använd alltid ett korrekt installerat stötsäkert eluttag.
- Använd inte grenuttag eller förlängningskablar.
- Undvik att skada stickkontakten och kabeln. Om byte behövs måste det göras av vår auktoriserade serviceverkstad.
- Låt inte nätkablar komma i kontakt med eller komma nära produktens lucka eller nischen nedanför, speciellt inte när den är igång eller om luckan är het.
- Stötskydd för spänningsförande och isolerade delar måste fästas ordentligt och får inte kunna tas bort utan verktyg.
- Anslut stickkontakten till eluttaget endast i slutet av installationen. Se till att du har tillgång till stickkontakten efter installationen.
- Anslut inte stickkontakten om eluttaget sitter löst.
- Koppla inte bort produkten genom att dra i nätsladden. Dra alltid i stickkontakten.
- Använd endast korrekta isoleringsenheter: ledningsbrytare, säkringar (skruvsäkringar ska tas ut ur hållaren), jordfelsbrytare och kontaktorer.
- Elinstallationer måste ha en isoleringsanordning som kopplar bort produkten från elnätet vid alla terminaler, med en kontaktöppningsbredd på minst 3 mm.
- 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 produktdekalen. Se även tabellen:

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

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

2.3 Använd

WARNING!

Risk för skador, brännskador, elstötar eller explosion föreligger.

- Ändra inte produktens specifikationer.
- Se till 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 under drift, eftersom varm luft och brandfarliga blandningar från alkoholhaltiga ingredienser kan släppas ut.
- Använd inte produkten med våta händer eller när den kommer i kontakt med vatten.
- Tryck inte på den öppna luckan.
- Använd inte produkten som arbets- eller avlastningsyta.
- Håll gnistor och öppen låga borta från produkten när luckan är öppen.
- Använd endast godkända glas och burkar för konservering.
- Placera inte brandfarliga produkter nära produkten.

WARNING!

Risk för skador på produkten.

- För att förhindra skador eller missfärgning på emaljen:
 - Placera inte ugnskäril eller föremål direkt på ugnsutrymmets botten.

- Placera inte aluminiumfolie direkt på ugnsutrymmets botten.
 - håll inte vatten direkt i den heta produkten.
 - Lämna inte fuktig disk och mat kvar i produkten efter matlagning.
 - Var försiktig när du tar bort eller installerar tillbehör.
- Missfärgning av emalj eller rostfritt stål påverkar inte produktens prestanda.
 - Använd en djup form för saftiga kakor, eftersom fruktsafter kan orsaka permanenta fläckar.
 - Laga alltid mat med luckan stängd.
 - Om produkten är installerad bakom en möbelpanel, stäng inte panelen under användning eller förrän produkten har svalnat helt för att förhindra värme- och fuktskador.
 - När det gäller lampan/lamporna i denna produkt och reservlampor som säljs separat: Dessa lampor är avsedda att tåla extrema fysiska förhållanden i hushållsprodukter, såsom temperatur, vibrationer och fuktighet, eller är avsedda att signalera information om produktens driftstatus. De är inte avsedda att användas i andra produkter eller som rumsbelysning i hemmet.
 - Denna produkt innehåller en ljuskälla med energieffektivitetsklass G.
 - Använd endast lampor med samma specifikationer.
 - Kontakta ett auktoriserat servicecenter för reparation av produkten. Använd endast originalreservdelar.

2.4 Underhåll och rengöring

WARNING!

Risk för personskador, brand eller skador på produkten.

- Stäng av produkten och koppla bort den från eluttaget före underhåll.
- Se till att produkten är kall för att undvika att glaset spricker. Om dörrens glaspaneler är skadade, kontakta du ett auktoriserat servicecenter för byte.
- Var försiktig när du tar bort luckan från produkten. Den är tung.
- Rengör och torka produkten, dess hålrum och tillbehör efter varje användning för att förhindra ångkondensation, korrosion och ytförsämring.
- Använd en mikrofiberduk, varmt vatten och neutrala rengöringsmedel för att rengöra produkten och tillbehören. Använd inte slipande produkter, tvättvampar,

lösningsmedel, vassa föremål eller metallföremål.

- Följ säkerhetsanvisningarna på förpackningen när du använder en ugnsspray.

Pyrolytisk rengöring

- Läs alla instruktioner för pyrolytisk rengöring
- 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.
- Håll barn borta under pyrolytisk rengöring, eftersom produkten blir mycket varm och släpper ut varm luft från de främre ventilerna.
- Pyrolytisk rengöring släpper ut ångor från matrester och byggmaterial. Se till att det finns god ventilation under och efter den första förvärmningen och den pyrolytiska rengöringen.
- Spill eller applicera inte vatten på ugnsluckan under och efter pyrolytisk rengöring för att undvika att skada glasrutorna.
- Ångor från pyrolytisk rengöring/matlagningsrester är inte skadliga för människor, inklusive barn och personer med olika sjukdomstillstånd.
- Håll husdjur borta från produkten under och efter pyrolytisk rengöring och den första föruppvärmningsfasen. Små sällskapsdjur (särskilt fåglar och reptiler) kan vara mycket känsliga för temperaturförändringar och avgivna ångor.
- Non-stick-ytor på grytor, pannor, plåtar och redskap kan skadas av pyrolytisk rengöring vid hög temperatur och kan släppa ut låga nivåer av skadliga ångor.

2.5 Avfallshantering

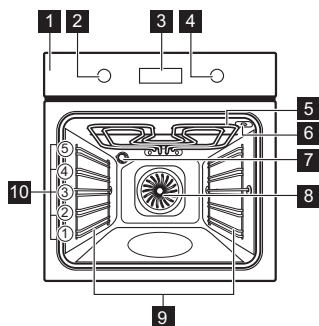
WARNING!

Risk för personskador eller kvävning föreligger.

- Kontakta kommunen för information om hur produkten ska kasseras.
- Koppla bort produkten från elnätet. Kapa sedan av och kassera elkabeln.

3. PRODUKTBESKRIVNING

3.1 Allmän översikt



- 1 Kontrollpanel
- 2 Funktionsvred för tillagningsfunktioner
- 3 Display
- 4 Inställningsvred
- 5 Värmeelement
- 6 Uttag för matlagningstermometern
- 7 Lampa
- 8 Fläkt
- 9 Ugnsstege, borttagbar
- 10 Hyllplaceringar

3.2 Kontrollpanel



Tryck på för att ställa in timerfunktioner.



Tryck och håll in för att ställa in funktionen: Snabbuppvärmning



Tryck för att slå på och stänga av ugnslampan.



Tryck på för att ställa in tillagningstemperaturen med: Matlagningstermometer

OK Tryck på för att bekräfta ditt val.

Indikeringar på displayen



Produkten är låst.



Undermeny: Tillagningshjälp.



Undermeny: Rengöring.



Undermeny: Inställningar



Snabbuppvärmning är aktiverad.



Matlagningstermometer är aktiverad.



Tidur är aktiverad.



Tillagningstid är aktiverad.



Tidsfördröjd start är aktiverad.



Uptimer är aktiverad.

Förloppsindikator – indikerar visuellt när produkten når den inställda temperaturen eller när tillagningstiden är slut.

För att slå på ugnen:

1. Tryck på vreden. Vreden hoppar ut (endast utvalda modeller).
2. Välj en tillagningsfunktion genom att vrida på funktionsvredet.
3. Vrid kontrollvredet för att justera inställningarna.

Stäng av produkten genom att vrida vredet för tillagningsfunktioner till avstängt läge 0.




4. FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNING

4.1 Ställa in tid

När du ansluter produkten till eluttaget första gången, vänta tills displayen visar: "00:00" eller "12:00" (beroende på modell).

1. Vrid på kontrollvredet för att ställa in tiden.
2. Tryck på OK.


4.2 Initial förvärmning och rengöring


1. Förvärm den tomma produkten för att ta bort eventuell lukt. Ventilera rummet.
2. Ta bort alla tillbehör och ugnstegarna.
3. Ställ in varje funktion på maximal temperatur och låt produkten vara igång under angivna tider:  1 t,  15 min,  15 min. Se Daglig användning


4. Stäng av produkten och låt den svalna.
5. Rengör med en mikrofiberduk, varmt vatten och ett mildt rengöringsmedel. Byt ut tillbehör och ugnstegar.


5. DAGLIG ANVÄNDNING


5.1 Tillagningsfunktioner


-  **Tillagning med varmluft:** Jämn bakning, mörhet, torkning


-  **Över-/undervärme:** Traditionell bakning


-  **Frost mat:** Pommes frites, potatisklyftor, vårrullar


-  **Pizza/Paj:** Pizza

-  **Undervärme:** Baka kakor

-  **Upptining:** Tina

-  **Bakning med fukt:** Bakning


-  **Grill:** Rosta, grilla

-  **Varmluftsgrillning:** Steka och bryna kött


Lampan kan slockna automatiskt vid en temperatur under 80 °C under vissa ugnsfunktioner.


5.2 Inställning: Tillagningsfunktioner


1. Vrid vredet för tillagningsfunktioner för att välja en värmefunktion.
2. Vrid på kontrollvredet för att justera temperaturen.


 Snabbuppvärmning – tryck och håll ned för att förkorta uppvärmningstiden. Det är tillgängligt för vissa tillagningsfunktioner. Fläkten kan slås på automatiskt.

5.3 Timer

1. Vrid vreden för att välja uppvärmningsfunktion och vid behov ställa in temperaturen.
2. Tryck på  tills displayen visar önskad timerfunktion:

 **Tidur:** Ställ in en nedräkning. När den inställda tiden har gått ges en ljudsignal.


 **Tillagningstid.** Ställ in en nedräkning. När timern går ut hörs signalen och tillagningen upphör.

 **Tidsfördröjd start.** För att fördröja tillagningens start- och/eller avslutningstid.

3. Vrid på kontrollvredet för att ställa in tiden.
4. Tryck på **OK**.
5. När tiden är slut trycker du på **OK** och vrid vid behov vreden till avstängt läge.

5.4 Gå in på: Meny

Öppna menyn för att komma åt rätter med tillagningshjälp och inställningar.



1. Vrid på vredet för tillagningsfunktioner till .

Displayen visar , , .

2. Vrid på kontrollvredet och välj ikonen för att öppna undermenyn. Tryck på **OK**.


5.5 Inställning: Tillagningshjälp

Tillagningshjälp undermenyn utgörs av program som är avsedda för särskilda rätter. Program inleds med en passande inställning. Du kan justera tid och temperatur under tillagning.

1. Vrid på vredet för tillagningsfunktioner till .
2. Vrid kontrollvredet för att välja . Tryck **OK**.
3. Vrid på kontrollvredet för att välja en maträtt (P1 - P...). Tryck på **OK**.
4. Placera maten inuti produkten. Tryck på **OK**.

5. När funktionen har avslutats, kontrollera om maten är klar. Utöka tillagningstiden om det behövs.

Undermeny: Tillagningshjälp

Teckenförklaring	
	Matlagningstermometern måste vara avsluten för att funktionen ska kunna användas. Se Matlagningstermometer
	Förvärm ugnen innan du börjar laga mat.
	Ugnsnivå. Se Produktbeskrivning
Displayen visar P och ett antal maträtter som du kan kontrollera i tabellen.	
P1	Rostbiff, rare   2, bakplåt 1 – 1,5 kg, 4 – 5 cm tjock
P2	Rostbiff, medium   2, bakplåt Stek köttet i några minuter i en het stekpanna. Sätt in i ugnen.
P3	Rostbiff, well done   2, bakplåt Stek köttet i några minuter i en het stekpanna. Sätt in i ugnen.
P4	Biff, medium , 180 – 220 g per skiva, 3 cm tjocka    3, stekfat på galler Stek köttet i några minuter i en het stekpanna. Sätt in i ugnen.
P5	Nötstek/bräserad (entrecote, fransyska) 1,5 – 2 kg    2, stekfat på galler Stek köttet i några minuter i en het stekpanna. Tillsätt vätska. Sätt in i ugnen.
P6	Rostbiff, rare¹⁾   2, bakplåt 1 – 1,5 kg, 4 – 5 cm tjock
P7	Rostbiff, medium¹⁾   2, bakplåt Stek köttet i några minuter i en het stekpanna. Sätt in i ugnen.
P8	Rostbiff, well done¹⁾   2, bakplåt Stek köttet i några minuter i en het stekpanna. Sätt in i ugnen.
P9	Oxfilé, rare¹⁾   2, bakplåt 0,5 – 1,5 kg, 5 – 6 cm tjock
P10	Oxfilé, medium¹⁾   2, bakplåt Stek köttet i några minuter i en het stekpanna. Sätt in i ugnen.
P11	Oxfilé, well done¹⁾   2, bakplåt Stek köttet i några minuter i en het stekpanna. Sätt in i ugnen.
P12	Kalvstek (t.ex. bog)    2, stekfat på galler , 0,8 – 1,5kg, 4 cm tjock Tillsätt vätska. Täckt stek.



P13	Fläskstek – hals eller bog , 1,5 – 2 kg   2, stekfat på galler Vänd köttet efter halva tillagningstiden.
P14	Pulled pork¹⁾ , 1,5 – 2 kg   2, bakplåt Vänd köttet efter halva tillagningstiden för att få en jämn bryning.
P15	Fläskkarré , 1 – 1,5kg, 5 – 6 cm tjock   2, stekfat på galler
P16	Revbensspjäll , 2 – 3kg, använd råa, 2 – 3 cm tunna  3, djup form Tillsätt vätska så att botten täcks i stekfatet. Vänd köttet efter halva tillagningstiden.
P17	Lammfiol med ben , 1,5 – 2 kg, 7 – 9 cm tjock   2, stekfat på bakplåt Tillsätt vätska. Vänd köttet efter halva tillagningstiden.
P18	Hel kyckling , 1 – 1,5 kg, färsk   2, grytform på bakplåt Vänd köttet efter halva tillagningstiden för att få en jämn bryning.
P19	Halv kyckling , 0,5 – 0,8 kg   3, bakplåt
P20	Kycklingbröst , 180 – 200 g per styck    2, grytform på galler Stek köttet i några minuter i en het stekpanna.
P21	Kycklinglår, färska   3, bakplåt Om du har marinerat kycklingbenen, välj en lägre temperatur och längre tillagningstid.
P22	Anka, hel , 2 – 3 kg   2, stekfat på galler Lägg köttet på stekfatet. Vänd köttet efter halva tillagningstiden.
P23	Gås, hel , 4 – 5 kg   2, djup plåt Lägg köttet på en djup bakplåt. Vänd gåsen efter halva tillagningstiden.
P24	Köttfärslimpa , 1 kg   2, galler

P25	Hel fisk, grillad , 0,5 – 1 kg per fisk 🔗 🍳 2, bakplåt Fyll fisken med smör, kryddor och örter.
P26	Fiskfilé 🍳 3, grytform på galler
P27	Cheesecake 🍳 2, Ø 28 cm springform på galler
P28	Äppelkaka 🍳 3, bakplåt
P29	Äppeltarte 🍳 2, pajform på galler
P30	Äppelpaj 🍳 1, Ø 22 cm pajform på galler
P31	Brownies , 2 kg deg 🍳 3, djup form
P32	Muffins 🍳 3, muffinsbricka på galler
P33	Sockerkaka 🍳 2, brödform på galler
P34	Bakad potatis , 1 kg 🍳 2, bakplåt Använd hela potatisar med skalet på.
P35	Klyftor , 1 kg 🍳 3, bakplåt täckt med bakplåtspapper Skär potatisen i bitar.
P36	Grillade grönsaker , 1 – 1,5 kg 🍳 3, bakplåt täckt med bakplåtspapper Skär grönsakerna i bitar.
P37	Kroketter, frysta , 0,5 kg 🍳 3, bakplåt
P38	Pommes frites, frysta , 0,75 kg 🍳 3, bakplåt
P39	Lasagne med kött / vegetarisk med torra lasagneplattor , 1 – 1,5 kg 🍳 2, grytform på galler
P40	Potatisgratäng (rå potatis) 1 – 1,5 kg 🍳 1, grytform på galler Vänd rätten efter halva tillagningstiden.
P41	Färsk pizza, tunn 🍳 2, bakplåt täckt med bakplåtspapper

P42	Färsk pizza, tjock 🍳 2, bakplåt täckt med bakplåtspapper
P43	Quiche 🍳 2, bakform på galler
P44	Baguette / ciabatta / ljust bröd , 0,8 kg 🍳 2, bakplåt täckt med bakplåtspapper Mer tid behövs för ljust bröd.
P45	Fullkornsbröd / rågröd / mörkt bröd , 1 kg 🍳 2, bakplåt täckt med bakplåtspapper / brödform på galler

1) Lågtemperaturlagning.

5.6 Ändra: Inställningar

1. Vrid vredet för tillagningsfunktioner till .
2. Vrid på kontrollvredet för att välja .
Tryck på OK.
3. Vrid kontrollvredet för att välja inställning.
Tryck på OK.
4. Vrid på kontrollvredet för att justera värdet. Tryck på OK.
5. Vrid på vredet för tillagningsfunktioner till Meny.

Undermeny: Inställningar

	Inställning	Värde
01	Klockslag	Ändra
02	Ljusstyrka för display	1 - 5
03	Knappljud	1 – pip, 2 – klick, 3 – ljud av
04	Ljudsignal volym	1 - 4
05	Matlagningstermometer-åtgärd	1 – larm och stopp, 2 – larm
06	Upptimer	På/Av
07	Lätt	På/Av
08	Snabbuppvärmning	På/Av
09	Påminnelse om rengöring	På/Av


Inställning	Värde
10 Demoläge	Aktiveringskod: 2468
11 Programversion	Kontrollera
12 Återställ alla inställningar	Ja/Nej

5.7 Knapplås

Funktionen förhindrar att ugnsfunktionen ändras oavsiktligt.

Om den aktiveras när produkten är i bruk låser den kontrollpanelen, så att de aktuella tillagningsinställningarna inte avbryts.

Om den är aktiverad när produkten är avstängd ser den till att hålla kontrollpanelen låst, vilket förhindrar att produkten slås på oavsiktligt.

 OK – håll intryckt för att slå på och av funktionen.

En ljudsignal hörs.  – blinkar 3 gånger när låset aktiveras. Luckan är spärrad.

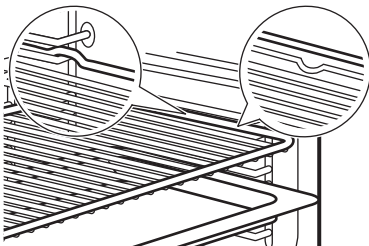
5.8 Tillbehör



Tillgängliga tillbehör beror på modell. Skanna QR-koden för att se hur du använder tillbehör som medföljer din produkt. Du kan beställa extra tillbehör separat. Kontakta din lokala återförsäljare för mer information.

En liten inbuktning upptill ökar säkerheten och ger ett tippskydd. Kanten runt hyllan hindrar att kokkärlet glider av.

För in tillbehöret (galler/plåt) mellan produktens ugnstegarnas ledskenor. Kontrollera att hyllan ligger an mot baksidan av ugnens insida och att fötterna pekar nedåt.



Om plåten har en lutning, placera den mot den bakre delen av ugnens insida.


Om det finns en inskription på tillbehöret, säkerställ att det är vänt mot dig.

Om du använder en plåt med hål placerar du plåten/pannan under för att samla upp dropande vätskor.

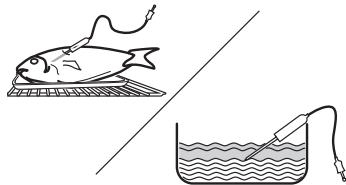
5.9 Matlagningstermometer

Den mäter temperaturen inuti maten.

Två temperaturer ska ställas in:

- $^{\circ}\text{C}$ – ugnens temperatur. Den bör vara minst 25°C högre än matsensorns temperatur.
-  – matsensorns temperatur.

1. Ställ in en tillagningsfunktion och ugnstemperaturen.
2. För in spetsen på matsensorn i den tjockaste delen av köttet eller fisken. För grytor placeras matsensorns spets exakt i mitten, stabiliserad i en fast ingrediens. Se till att spetsen inte vidrör ugnsformens botten.



3. Anslut matsensorn i det uttag som finns inuti produkten. Se Produktbeskrivning. Displayen visar matsensorns aktuella temperatur.
4. Vrid på kontrollvredet för att justera temperaturen. Tryck på OK.
5. En ljudsignal avges när maten når den inställda temperaturen. Tryck på valfri symbol för att stänga av signalen. Kontrollera om maten är klar. Utöka tillagningstiden om det behövs.
6. Stäng av produkten.
7. Dra ut matsensorns kontakt ur uttaget och ta ut maten ur produkten.






6. RÅD OCH TIPS

6.1 Tillagningsrekommendationer

Temperatur och tillagningstid i tabellerna är endast för vägledning. Hur de ska väljas beror på recept och ingrediensernas kvalitet och mängd. Om du inte kan hitta inställningarna för ett visst recept, leta efter ett liknande.





Räkna hyllnivåerna nedifrån, från ugnens botten.





Symbolerna som används i tabellerna:

	Typ av mat
	Tillagningsfunktion
°C	Temperatur
	Ugnsnivå
	Tillagningstid (min)
	Ytterligare information

6.2 Bakning med fukt

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













	°C			
Vetebullar, 16 st	180	2	20–30	1)
Frallor, 9 st	180	2	30–40	1)
Fryst pizza, 0,35 kg	220	2	10–15	2)
Rulltårta	170	2	25–35	1)
Brownie	175	3	25–30	1)
Sufflé, 6 st	200	3	25–30	3)
Sockerkaksbotten	180	2	15–25	4)
Viktoriakaka	170	2	40–50	5)
Pocherad fisk, 0,3 kg	180	3	20–25	1)
Hel fisk, 0,2 kg	180	3	25–35	1)
Fiskfilé, 0,3 kg	180	3	25–30	6)
Pocherat kött, 0,25 kg	200	3	35–45	1)
Shashlik, 0,5 kg	200	3	25–30	1)
Småkakor, 16 st	180	2	20–30	1)








	°C			
Macaroons, 24 st	180	2	25–35	1)
Muffins, 12 st	170	2	30–40	1)
Matpaj, 20 st	180	2	25–30	1)
Mördegskakor, 20 st	150	2	25–35	1)
Tarteletter, 8 st	170	2	20–30	1)
Pocherade grönsaker, 0,4 kg	180	3	35–45	1)
Vegetarisk omelett	200	3	25–30	6)
Medelhavsgrönsaker, 0,7 kg	180	4	25–30	1)

- 1) Använd långpanna eller djup form.
- 2) Använd gallret.
- 3) Använd keramiska portionsformar på galler.
- 4) Använd brylépuddingform på galler.
- 5) Använd gratängform på galler.
- 6) Använd pizzaform på galler.






6.3 Information för testinstitut

Tester enligt IEC 60350-1.

		°C		
Småkakor, 20 st/plåt				
	3	170	20 - 35	1)
	3	150 - 160	20 - 35	1)
	2 och 4	150 - 160	20 - 35	1)
Äppelpaj, 2 st Ø 20 cm formar				
	2	180	70 - 90	2)
	2	160	70 - 90	2)
Fettfri sockerkaka, kakform Ø26 cm				
	2	170	40 - 50	2) 3)
	2	160	40 - 50	2) 3)
	2 och 4	160	40 - 60	2) 3)
Mördegskakor, kex				

		°C		
	3	140 - 150	20 - 40	1)
	2 och 4	140 - 150	25 - 45	1)
	3	140 - 150	25 - 45	1)

Rostat bröd

		°C		
	4	max.	1 - 5	2) 3)

1) Använd Bakplåt.

2) Använd Galler.

3) Förvärm produkten i 10 minuter.

7. UNDERHÅLL OCH RENGÖRING

7.1 Anvisning för rengöring

- Använd en rengöringslösning avsedd för rengöring av metallytor.
- Använd det flytande avkalkningsmedel som rekommenderas av tillverkaren för att ta bort kalkrester.
- Fukt kan kondenseras i produkten eller på dörrglaspanelerna. För att minska kondensen låter du produkten vara igång i 10 minuter innan du lagar mat. Förvara inte mat i produkten längre tid än 20 minuter.
- Rengöring inte tillbehören i en diskmaskin.

7.2 Ta bort ugnstegarna


1. Se till att ugnen är kall.
2. Dra först ut stegarnas främre del från sidoväggen.
3. Dra den bakre änden av ugnstegen bort från sidoväggen och ta bort den.
4. Sätt tillbaka hyllstöden till utgångsläget. Upprepa stegen i omvänd ordning.


Om teleskopskenorna medföljer måste låsstiften peka framåt.

7.3 Pyrolytisk rengöring

Detta program bränner bort kvarvarande smuts i produkten. Använd den när din produkt behöver en djuprengöring.


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

1. Se till att ugnen är kall.
2. Ta bort alla tillbehör.
3. Rengör ugnen invändigt och innerglaset på luckan med varmt vatten, en mjuk trasa och ett mildt rengöringsmedel.
4. Vrid vredet för tillagningsfunktioner till  för att öppna Meny.

5. Vrid vredet för att välja  och tryck på OK.

Rengöringsprogram	Koktid
C1 - Lätt rengöring	1 h
C2 - Normal rengöring	1 h 30 min
C3 - Grundlig rengöring	2 h 30 min


6. Välj rengöringsprogram med funktionsvredet och tryck på OK.

7. Tryck på OK för att starta rengöringen. När rengöringen startar, låses luckan och lampan släcks. Starta inte funktionen om du inte har stängt ugnsluckan ordentligt. Tills luckan låses upp visar displayen .

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

9. Vänta tills produkten är sval och luckan låses upp. Rengör ugnen invändigt med en mjuk trasa och vatten.

7.4 Påminnelse om rengöring

När  blinkar på displayen efter tillagnings-sessionen påminner produkten dig om att rengöra den med pyrolytisk rengöring. Du kan stänga av påminnelsen i undermenyn: Inställningar. Se Daglig användning, Ändra: Inställningar.

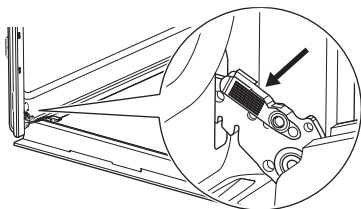
7.5 Demontering och montering av luckan

Du kan ta bort ugnsluckan och de inre glaspanelerna för rengöring. Läs hela instruktionerna "Ta bort och installera luckan" innan du tar bort glaspanelerna.

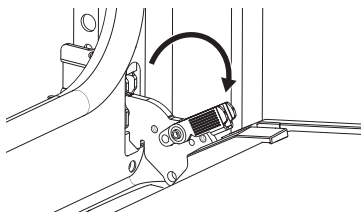
⚠ FÖRSIKTIGHETSÅTGÄRDER!

Använd inte ugnen utan glaspanelerna.

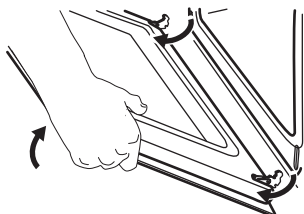
1. Öppna luckan helt och håll i båda gångjärnen.



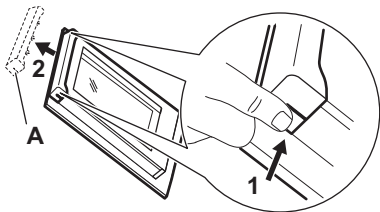
2. Lyft och dra i spärrarna tills de klickar.



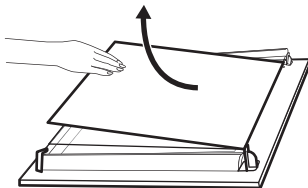
3. Stäng ugnsluckan till den första öppna positionen (halvvägs). Lyft och dra för att ta bort luckan från ugnen.



4. Lägg luckan på en mjuk trasa på en stabil yta.
5. Ta tag i lucklisten A på båda sidorna av luckans övre kant och tryck inåt för att lossa klämläset.

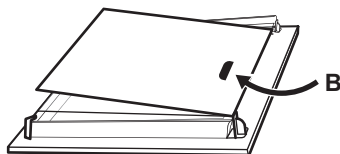


6. Dra lucklisten framåt för att ta bort den.
7. Håll glaset i överkanten ett i taget och dra dem uppåt och ut ur skenan. Se till att glaspanelerna glider i skärorna hela vägen ut.



8. Rengör glaspanelerna med vatten och tvål. Torka glaspanelerna noga. Diska inte glasskivorna i diskmaskin.
9. Efter rengöring, montera glaspanelerna och ugnsluckan. Var noga med att sätta tillbaka glaspanelerna i rätt ordning. Kontrollera symbolen på glaspanelens kant. Om luckan är korrekt installerad kommer du att höra ett klick när du stänger spärrarna.

ⓘ Området med tryck B (om sådant finns) måste vara vänt mot ugnens insida.



7.6 Byte av LED-lampa

Koppla ur produkten från elnätet och vänta tills den svalnat.

Byt ut lampan mot en passande som är värmetålig upp till 300 °C.

Bakre lampa

1. Ta bort glasskyddet genom att vrida på det.
2. Rengör glasskyddet.
3. Byt ut lampan.
4. Sätt tillbaka glasskyddet.

8. FELSÖKNING

Kontakta din återförsäljare eller en auktoriserad serviceverkstad om du inte kan avhjälpa felet. Serviceinformation finns på typplåten, som är placerad på den främre ramen. Den är synlig när du öppnar luckan. Ta inte bort typplåten.

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.

Du kan inte aktivera eller använda produkten. – Produkten är inte ansluten till ett eluttag eller är felaktigt ansluten.

Ugnen värms inte upp.

- Dörren är inte ordentligt stängd.
- Knapplås är aktiverad.
- Automatisk avstängning är aktiverad.

Lampan fungerar inte. – Lampan är trasig. Byt ut lampan.

Lampan är avstängd. – Bakning med fukt – har aktiverats.

Matlagningstermometer fungerar inte. – Kontakten till Matlagningstermometer är inte ordentligt isatt i uttaget.

Displayen visar "00:00". – Det har varit strömbrott. Ställ in klockan.

Err C2 – Sätt in Matlagningstermometer ordentligt i uttaget.

Err C3 – Stäng luckan. Stäng av och slå på produkten. Kontrollera att lucklåset är inte trasigt.

Err F102 – Stäng luckan. Kontrollera att lucklåset är inte trasigt.

9. ENERGIEFFEKTIVITET

9.1 Produktinformationsblad och produktinformation enligt (EU) nr 65/2014 och (EU) nr 66/2014

Leverantörens namn	Electrolux
Modellidentifiering	COP800B 949288412 COP802B 949288411 COP804X 949288410 EOE6P46Z 949498464 KOEDP46W 949498463 KOEDP46X 949498462
Energieffektivitetsindex	81.2
Energieffektivitetsklass	A+
Energiförbrukning med en standardlast, konventionellt läge	0.93 kWh/cykel
Energiförbrukning med en standardbelastning, varmluftsläge	0.69 kWh/cykel
Antal kaviteter	1
Värmekälla	Elektricitet
Volym	72 l
Typ av ugn	Inbyggd ugn

Massa	COP800B	30.2 kg
	COP802B	30.2 kg
	COP804X	32.7 kg
	EOE6P46Z	30.9 kg
	KOEDP46W	30.7 kg
	KOEDP46X	31.0 kg

Produkten har testats enligt: EN IEC 60350-1.

9.2 Informationskrav enligt (EU) nr 2023/826

Effektförbrukning i viloläge	0,8 W
Maxtiden som krävs för att utrustningen automatiskt ska uppnå det lämpliga strömsparläget	20 min


Produkten har testats enligt: EN 50564.


9.3 Energibesparande tips

- Håll luckan stängd under tillagningen och undvik att öppna den för ofta.
- Håll luckans tätningslist ren och kontrollera att den sitter rätt och ordentligt fast.
- Använd metall eller mörka, icke-reflekterande köksredskap.

- Hoppa över förvärmning om det inte behövs.
- Minimera pauserna mellan tillagning av flera rätter.
- Använd om möjligt varmluftsfunktionen för att spara energi (endast utvalda modeller).
- Använd restvärme för att hålla maten varm. Sänk produktens temperatur till minst 3 - 10 min innan matlagningen är klar.
- Släck belysningen under tillagning om den inte behövs.
- Bakning med fukt (endast utvalda modeller) – den här funktionen användes för att uppfylla kraven på energieffektivitetsklass och ekodesign (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. När du använder den här funktionen släcks lampan automatiskt. I vissa modeller tar det 30 sek.
- Automatisk avstängning – av säkerhetsskäl stängs produkten av automatiskt efter en viss tid om tillagningsfunktionen är aktiv och inga inställningar ändras. Ställ in tillagningstiden om du tänker köra en tillagningsfunktion som pågår längre än den automatiska avstängningstiden.
 - 12,5 t: 30–115 °C
 - 8,5 t: 120–195 °C
 - 5,5 t: 200–245 °C
 - 3 t: 250 – max. °C

10. MILJÖSKYDD

Återvinn material med symbolen . Återvinn förpackningen i rätt återvinningsbehållare. Bidra till att skydda vår miljö och vår hälsa genom att återvinna avfall från elektriska och elektroniska apparater. Släng inte produkter

som är märkta med symbolen  med hushållsavfallet. Lämna in produkten på närmaste återvinningsstation eller kontakta kommunen.

