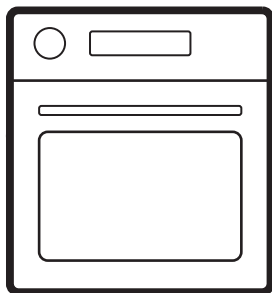




Electrolux

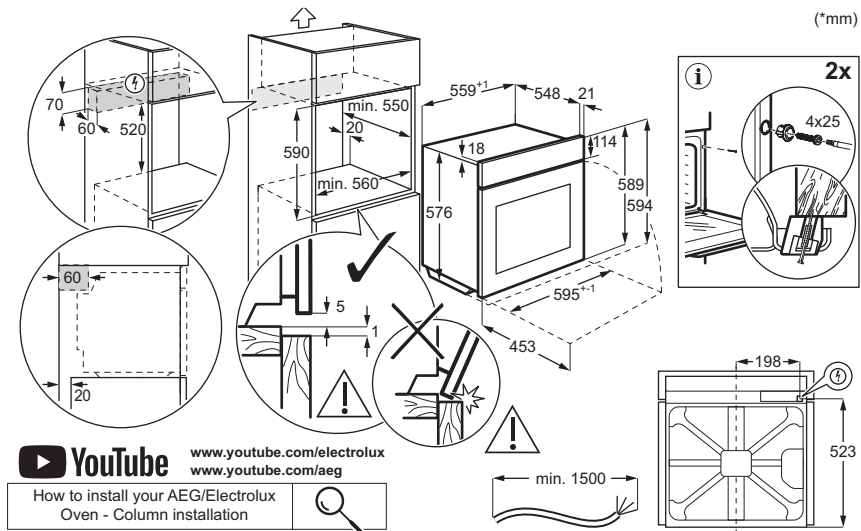
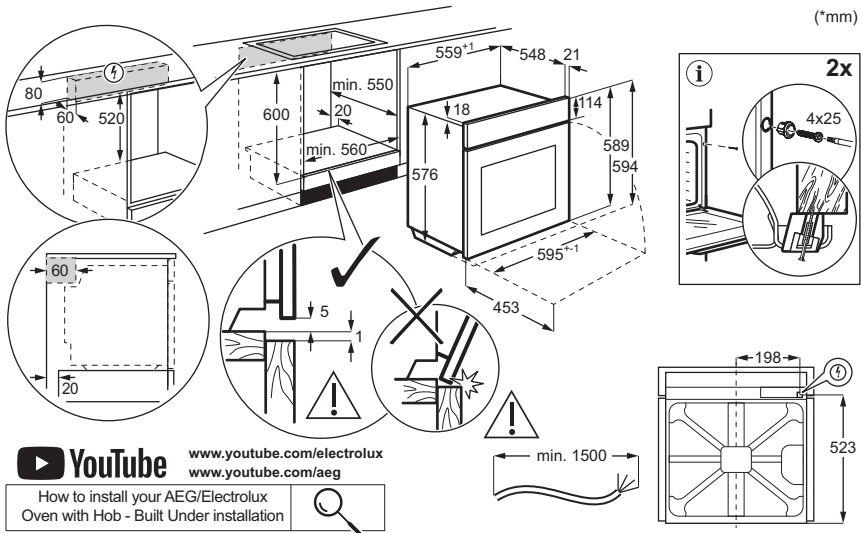


electrolux.com/register



COPP00B
COPP02B
COPP04X
EOE7P12Z
EOE7P30H
EOE7P86E
KOECP01H
KOECP87E

INSTALLATION / UPPSETNING



ENGLISH

1. SAFETY INFORMATION.....	3	6. HINTS AND TIPS.....	10
2. SAFETY INSTRUCTIONS.....	5	7. CARE AND CLEANING.....	12
3. PRODUCT DESCRIPTION.....	7	8. TROUBLESHOOTING.....	13
4. BEFORE FIRST USE.....	7	9. ENERGY EFFICIENCY.....	14
5. DAILY USE.....	8	10. ENVIRONMENTAL CONCERNS.....	15

Subject to change without notice.

1. ⚠ SAFETY INFORMATION

Before the installation and use of the appliance read the supplied instructions carefully. The manufacturer is not responsible for any injuries or damage that result from incorrect installation or usage. Always keep the instructions in a safe and accessible location for future reference.

1.1 Children and vulnerable people safety

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning the use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children of less than 8 years of age and persons with very

extensive and complex disabilities shall be kept away from the appliance unless continuously supervised.

- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Keep packaging away from children and dispose of it properly.
- **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use. Keep children and pets away during use and cooling.
- Activate the child safety device, if available.
- Children must not clean or maintain the appliance without supervision.

1.2 General Safety

- This appliance is for cooking purposes only.
- This appliance is designed for single household do-

mestic use in an indoor environment.

- This appliance may be used in offices, hotel guest rooms, bed & breakfast guest rooms, farm guest houses, and other similar accommodation where such use does not exceed average domestic usage levels.
- Do not use the appliance before installing it in the built-in structure.
- Disconnect the appliance from the power supply before carrying out any maintenance.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its authorised service centre or similarly qualified persons to avoid an electrical hazard.
- **WARNING:** Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.
- **WARNING:** The appliance and its accessible parts be-

come hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements or the surface of the appliance cavity.

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

2. SAFETY INSTRUCTIONS

2.1 Installation

WARNING!

Only a qualified person must install this appliance.

- Remove all the packaging.
- Do not install or use a damaged appliance.
- Follow the installation instructions available on our website.
- Be careful when moving the appliance, as it is heavy. Use safety gloves and enclosed footwear.
- Do not pull the appliance by the handle.
- Install the appliance in a safe and suitable location that meets installation requirements.
- Keep the minimum distance from other appliances and units.
- Before mounting the appliance, ensure it is level and that the door opens without any restraint.
- The appliance is equipped with an electric cooling system. It must be operated with the electric power supply.

2.2 Electrical connection

WARNING!

Risk of fire and electric shock.

- All electrical connections should be made by a qualified electrician.
- Make sure the parameters on the rating plate are compatible with the electrical ratings of the mains power supply.
- The appliance must be earthed. Always use a correctly installed shockproof socket.
- Do not use multi-plug adapters and extension cables.
- Avoid damaging the mains plug and cable. If replacement is needed, it must be done by our Authorized Service Centre.
- Do not let mains cables touch or come near the appliance door or the niche below, especially when it operates or the door is hot.
- Shock protection of live and insulated parts must be fastened securely and should not be removable without tools.

- Connect the mains plug to the socket only at the end of installation. Ensure access to the mains plug after installation.
- If the mains socket is loose, do not connect the mains plug.
- Do not disconnect the appliance by pulling on the mains cable. Always pull on the mains plug.
- Use only correct isolation devices: line protecting cut-outs, fuses (screw type fuses removed from the holder), earth leakage trips and contactors.
- The electrical installation must have an isolation device that disconnects the appliance from the mains at all poles, with a contact opening width of at least 3 mm.
- Fully close the appliance door before connecting it to the mains.
- This appliance is supplied with a main plug and a main cable.

Cable types applicable for installation or replacement for Europe:

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

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

Total power (W)	Section of the cable (mm ²)
maximum 1,380	3x0.75
maximum 2,300	3x1
maximum 3,680	3x1.5

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

2.3 Use

WARNING!

Risk of injury, burns and electric shock or explosion.

- Do not change the specification of the appliance.
- Ensure ventilation openings are not blocked.
- Do not let the appliance stay unattended during operation.
- Deactivate the appliance after each use.

- Be careful when opening the appliance door during operation, as hot air and flammable mixtures from alcohol ingredients can be released.
- Do not operate the appliance with wet hands or when it comes in contact with water.
- Do not apply pressure on the open door.
- Do not use the appliance as a work surface or as a storage surface.
- Keep sparks and open flames away from the appliance when the door is open.
- Use only approved glass and jars for preserving.
- Do not place flammable products near the appliance.

WARNING!

Risk of damage to the appliance.

- To prevent damage or discoloration to the enamel:
 - do not place ovenware or objects directly on the cavity bottom.
 - do not place aluminum foil directly on the cavity bottom.
 - do not put water directly into the hot appliance.
 - do not leave moist dishes and food in the appliance after cooking.
 - be careful when removing or installing accessories.
- Enamel or stainless steel discoloration does not affect performance of the appliance.
- Use a deep pan for moist cakes, as fruit juices can cause permanent stains.
- Always cook with the appliance door closed.
- If the appliance is installed behind a furniture panel, do not close the panel during use or until the appliance is fully cooled to prevent heat and moisture damage.
- Concerning the lamp(s) inside this product and spare part lamps sold separately: These lamps are intended to withstand extreme physical conditions in household appliances, such as temperature, vibration, humidity, or are intended to signal information about the operational status of the appliance. They are not intended to be used in other applications and are not suitable for household room illumination.
- This product contains a light source of energy efficiency class G.

- Use only lamps with the same specifications.
- To repair the appliance contact the Authorised Service Centre. Use original spare parts only.

2.4 Care and cleaning

WARNING!

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

- Turn off and unplug the appliance before maintenance.
- Ensure the appliance is cold to avoid glass breakage. If the door glass panels are damaged, contact the authorized service centre for replacement.
- Be careful when you remove the door from the appliance, it is heavy.
- Clean and dry the appliance, its cavity, and accessories after each use to prevent steam condensation, corrosion, and surface deterioration.
- Check the product regularly for signs of deterioration that may make it unsuitable for food contact, such as cracks, blisters, delamination, shrinkage, stickiness, corrosion, or other visible changes in texture or appearance. Follow cleaning and care instructions to prevent deterioration.
- Use a microfibre cloth, warm water, and neutral detergents for cleaning the appliance and accessories. Do not use abrasive products, pads, solvents, sharp-edged or metal objects.
- Follow safety instructions on packaging when using an oven spray.

Pyrolytic cleaning

- Read all instructions for pyrolytic cleaning
- Before carrying out the pyrolytic cleaning and initial preheating remove from the oven cavity:
 - any excess food residues, oil or grease spills / deposits.
 - any removable objects (including shelves, side rails, etc., provided with the appliance) especially any non-stick pots, pans, trays, utensils, etc.
- Keep children away during pyrolytic cleaning, as the appliance becomes very hot and releases hot air from the front vents.
- Pyrolytic cleaning releases fumes from cooking residues and construction materials. Ensure good ventilation during

and after the initial preheating and pyrolytic cleaning.

- Do not spill or apply water on the oven door during and after the pyrolytic cleaning to avoid damaging the glass panels.
- Fumes from pyrolytic ovens / cooking residues are not harmful to humans, including children, or persons with medical conditions.
- Keep pets away from the appliance during and after pyrolytic cleaning and the initial preheating phase. Small pets (especially birds and reptiles) can be highly sensitive to temperature changes and emitted fumes.
- Non-stick surfaces on pots, pans, trays, and utensils can be damaged by high-

temperature pyrolytic cleaning and may release low-level harmful fumes.

2.5 Disposal

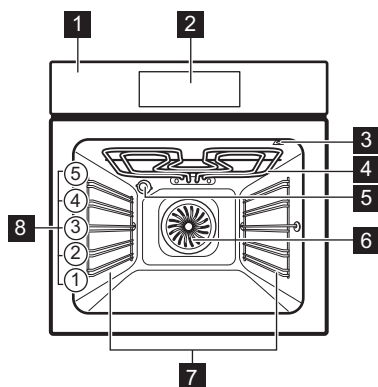
⚠ WARNING!

Risk of injury or suffocation.

- Contact your municipal authority for information on how to dispose of the appliance.
- Disconnect the appliance from the mains, then cut off and dispose of the electrical cable.

3. PRODUCT DESCRIPTION

3.1 General overview



- 1 Control panel
- 2 Display
- 3 Socket for the food sensor
- 4 Heating element
- 5 Lamp

- 6 Fan
- 7 Shelf support, removable
- 8 Shelf positions

3.2 Touch fields

ⓘ	To turn the appliance on and off.
^ v	To navigate the menu.
+ -	To adjust settings.
🍷	Press to set the function: AirFry.
🍴	To set assisted cooking function.
🕒	To set timer functions.
⚙️	To enter settings.
OK	To confirm your selection.

4. BEFORE FIRST USE

4.1 Setting the time

1. Press **+** or **-** to adjust the hours and minutes.
2. Press **OK** to confirm.

4.2 Initial preheating and cleaning

Preheat the empty appliance to remove any odours. Ventilate the room.

1. Remove all accessories and shelf supports.

2. Set each function to maximum temperature and let the appliance operate for specified durations: 1 h, 15 min, 15 min. Refer to Daily use.
3. Turn off the appliance and let it cool down.

4. Clean with a microfiber cloth, warm water, and mild detergent. Replace accessories and shelf supports.

5. DAILY USE

5.1 Cooking functions

	True Fan Cooking: Even baking, tenderness, drying
	Conventional Cooking: Traditional baking
	AirFry: Frying food with less oil and without baking paper.
	Frozen Foods: French fries, potato wedges, spring rolls
	Pizza Function: Baking pizza
	Bottom Heat: Baking cakes
	Defrost: Defrosting
	Moist Fan Baking: Baking
	Grill: Toasting, grilling
	Turbo Grilling: Roasting meat, browning
	Reheat: Heating up, cooking

The lamp may turn off automatically at a temperature below 80°C during some oven functions.

5.2 Setting: cooking functions

1. Press to turn on the appliance.
2. Press or to navigate functions.
3. Press or to set the temperature.
4. If needed, set the timer functions.
5. Press **OK**.
6. Press to turn off the cooking function.

To change the function, press to switch the appliance off, then press it again to turn it back on.

— Progress bar - visually indicates when the appliance reaches the set temperature or when the cooking time comes to an end.

➤ Fast Heat Up - press and hold **OK** for 3 seconds during heating up phase to shorten the heating time. It is available for some cooking functions. Fan may turn on automatically.

5.3 Timer

1. Press .
2. Press or to select a timer function.
3. Press or to set the time. Press **OK**. To cancel a timer function, press and hold for 3 seconds .

Timer functions

	Set a countdown. When the timer ends, the signal sounds.
	Set a countdown. When the timer ends, the signal sounds and the cooking stops.
	To postpone the start and / or end of cooking.
Uptimer	To show how long the appliance operates from the moment you start a function. You can reset it from the timer menu.

5.4 Assisted Cooking

Assisted Cooking submenu consists of programmes that are designed for dedicated dishes. Programmes start with a suitable setting. You can adjust the time and the temperature during cooking.

1. Press to turn on the appliance.
2. Press .
3. Press or to select assisted cooking functions.
4. Press or to adjust settings if needed.

- Press **OK** to confirm.
- When the function ends, check if the food is ready. Extend the cooking time, if needed. For assisted cooking with food probe the procedure is the same.

Submenu: Assisted Cooking

Legend	
	Food sensor must be connected in order to use the function.
	Preheat the appliance before you start cooking.
	Shelf level. Refer to Product description.
Dishes	
 Pizza	  2 baking tray lined with baking paper
 Chicken 1 - 1.5 kg; fresh	  2 baking tray. Turn the chicken after half of the cooking time to get an even browning.
 Beef 1 - 1.5 kg; 4 - 5 cm thick pieces	  2 baking tray Fry the meat for a few minutes in a hot pan. Insert to the appliance.
 Fillets	  3 casserole dish on wire shelf
 Lasagne 1 - 1.5 kg	 2 casserole dish on wire shelf
 Quiche	 2 baking tin on wire shelf
 Potatoes 1 kg	 2 baking tray Put the whole potatoes with skin on baking tray.
 Vegetable gratin 1 - 1.5 kg	  3 baking tray lined with baking paper Cut the vegetables into slices.
 Muffins	 3 muffin tray on wire shelf
 Ciabatta 0.8 kg	  2 baking tray lined with baking paper More time needed for white bread.

5.5 Settings

- Press **1** to turn on the appliance.

- Press  to access settings.
- Press **^** or **v** to adjust settings. Press **OK**.
- Press **+** or **-** to adjust value.
- Press **OK** to confirm or exit adjustment mode.
- Press  to exit settings.

Submenu: Settings

Setting	Value
01 Cleaning	Pyrolytic Cleaning
02 Time of day	Change
03 Light	On / Off
04 Fast Heat Up	On / Off
05 Uptimer	On / Off
06 Display brightness	1 - 5
07 Key tones	Beep, Clic, None
08 Buzzer volume	1 - 4
09 -	-
10 Food Sensor ¹⁾	1  - Alarm, 2  - Alarm and stop
11 Cleaning Reminder ¹⁾	On / Off
12 -	-
13 Demo mode	Activation code: 2468
14 Software version	Check
15 Reset all settings	Yes / No

¹⁾ selected models only

Settings by default start at **02**. Use the **^** and **v** to navigate.

5.6 Lock

This function prevents an accidental change of the appliance function.

When activated while the appliance is in use, it locks the control panel and the door ensuring that the current cooking settings continue uninterrupted.

When activated while the appliance is off, it keeps the control panel locked, preventing the appliance from being turned on unintentionally.

🕒 ⚙️ - press and hold to turn on and off the function.

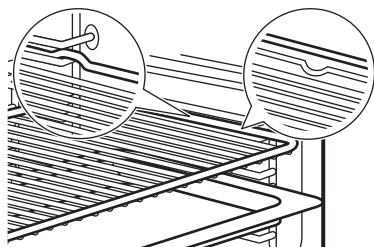
🔒 - flashes 3 times when the lock is turned on.

5.7 Accessories



Accessories available depending on model. Scan the QR code to check how to use accessories supplied with your appliance. You can order optional accessories separately. For more information, please contact your local supplier.

Insert the accessory (wire shelf / tray) between the guide bars of the shelf support. Make sure that the shelf touches the back of the oven interior and the feet point down. A small indentation at the top increases safety and provides tilt protection. The rim around the shelf prevents cookware from slipping off the shelf.



If your tray has a slope, position it towards the back of the oven interior.

If there is an inscription on the accessory, make sure it is facing you.

If you are using a tray with holes, place the tray / pan underneath to collect dripping liquids.

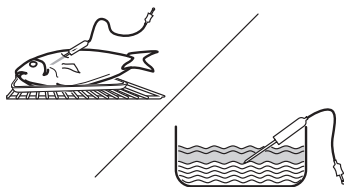
5.8 Food Sensor

It measures the temperature inside the food.

There are two temperatures to be set:

- °C - the oven temperature (max. 250 °C with food sensor). It should be at least 25 °C higher than the food sensor temperature.
- ℞ - the food sensor temperature.

1. Set a cooking function and the oven temperature.
2. Insert the tip of the food sensor into the centre of the thickest part of the meat or fish. For casseroles, place the tip of the food sensor exactly in the centre, stabilized in a solid ingredient. Make sure the tip does not touch the bottom of the baking dish.



3. Plug food sensor into the socket located inside the appliance. Refer to Product description. ℞ appears on the display.
4. Press + or - to set the food sensor temperature. Press OK.
5. When food reaches the set temperature, the signal sounds. Press any symbol to stop the signal. Check if the food is ready. Extend the cooking time, if needed.

You can select the desired food sensor end action in submenu: Settings.

6. Turn off the appliance.
7. Remove food sensor plug from the socket and remove the dish from the appliance.

6. HINTS AND TIPS

6.1 Cooking recommendations

The temperature and cooking times in the tables are for guidance only. They depend on the recipes, quality and quantity of the ingredients used. If you cannot find the settings for a specific recipe, look for a similar one.

Count the shelf positions from the bottom of the oven floor.

Symbols used in the tables:



Food type



Cooking function

	Temperature
	Shelf position
	Cooking time (min)
	Additional information

6.2 Moist Fan Baking

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

	°C			
Sweet rolls, 16 pieces	180	2	20 - 30	1)
Rolls, 9 pieces	180	2	30 - 40	1)
Pizza, frozen, 0.35 kg	220	2	10 - 15	2)
Swiss Roll	170	2	25 - 35	1)
Brownie	175	3	25 - 30	1)
Soufflé, 6 pieces	200	3	25 - 30	3)
Sponge flan base	180	2	15 - 25	4)
Victoria sandwich	170	2	40 - 50	5)
Poached fish, 0.3 kg	180	3	20 - 25	1)
Whole fish, 0.2 kg	180	3	25 - 35	1)
Fish fillet, 0.3 kg	180	3	25 - 30	6)
Poached meat, 0.25 kg	200	3	35 - 45	1)
Shashlik, 0.5 kg	200	3	25 - 30	1)
Cookies, 16 pieces	180	2	20 - 30	1)
Macaroons, 24 pieces	180	2	25 - 35	1)
Muffins, 12 pieces	170	2	30 - 40	1)
Savory pastry, 20 pieces	180	2	25 - 30	1)
Short crust biscuits, 20 pieces	150	2	25 - 35	1)
Tartlets, 8 pieces	170	2	20 - 30	1)
Vegetables, poached, 0.4 kg	180	3	35 - 45	1)
Vegetarian omelette	200	3	25 - 30	6)

	°C			
Mediterranean vegetables, 0.7 kg	180	4	25 - 30	1)

- 1) Use baking tray or dripping pan.
- 2) Use wire shelf.
- 3) Use ceramic ramekins on wire shelf.
- 4) Use flan base tin on wire shelf.
- 5) Use baking dish on wire shelf.
- 6) Use pizza pan on wire shelf.

6.3 Information for test institutes

Tests according to IEC 60350-1.

		°C		
Small cakes, 20 per tray				
	3	170	20 - 35	1)
	3	150 - 160	20 - 35	1)
	2 and 4	150 - 160	20 - 35	1)
Apple pie, 2 tins Ø20 cm				
	2	180	70 - 90	2)
	2	160	70 - 90	2)
Fatless sponge cake, cake mould Ø26 cm				
	2	170	40 - 50	2) 3)
	2	160	40 - 50	2) 3)
	2 and 4	160	40 - 60	2) 3)
Shortbread				
	3	140 - 150	20 - 40	1)
	2 and 4	140 - 150	25 - 45	1)
	3	140 - 150	25 - 45	1)
Toast				
	4	max.	1 - 5	2) 3)

- 1) Use Baking tray.
- 2) Use Wire shelf.
- 3) Preheat the appliance for 10 minutes.

7. CARE AND CLEANING

7.1 Notes on cleaning

- Use a cleaning solution for metal surfaces.
- Use a special oven cleaner for stubborn stains.
- Use the liquid descaler recommended by the manufacturer to remove limestone residue.
- Moisture can condense in the appliance or on the door glass panels. To decrease the condensation, let the appliance work for 10 minutes before cooking. Do not store food in the appliance for longer than 20 minutes.
- Do not clean the accessories in a dishwasher.

7.2 Removing the shelf supports

1. Make sure the appliance is cold.
2. Pull the front of the shelf support away from the side wall.
3. Pull the rear end of the shelf support away from the side wall and remove it.
4. Put the shelf supports back to the initial position. Repeat the steps in the reverse order.

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

7.3 Pyrolytic Cleaning

This programme burns off residual dirt in the appliance. Use it whenever your appliance needs a deep cleaning.

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

1. Make sure the appliance is cold.
2. Remove all accessories.
3. Clean the oven interior and the inner door glass with warm water, a soft, wet cloth and a mild detergent.
4. Press ① to turn on the appliance.
5. Press ⚙️.
6. Press ^ or v to select 01. Pyrolytic cleaning is indicated by ✨.
7. Press OK.

8. Press + or - to select cleaning duration. Press OK to start the cleaning.

Cleaning	Duration
Light cleaning	1 h
Normal cleaning	1 h 30 min
Thorough cleaning	2 h 30 min

When the cleaning starts, the oven door is locked and the lamp is off. Do not start the function if you did not fully close the oven door. The cooling fan works at a higher speed.

9. When the cleaning ends, turn off the appliance and wait until it is cold. Clean the oven interior with a soft cloth.

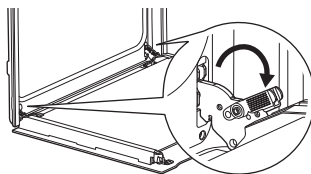
7.4 Cleaning Reminder

When ✨ flashes on the display after cooking session, the appliance reminds you to clean it with pyrolytic cleaning. You can turn off the reminder in the submenu: Settings. Refer to Daily use, Settings

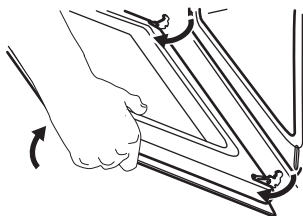
7.5 Removing and installing door

You can remove the oven door and the internal glass panels to clean them. Do not use the appliance without the glass panels.

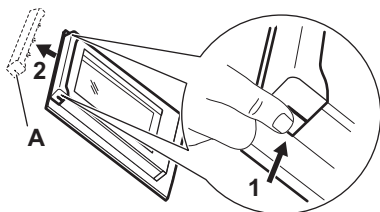
1. Open the door fully and hold both hinges.
2. Lift and pull the latches until they click.



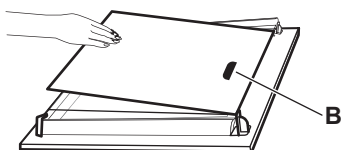
3. Close the oven door halfway to the first opening position. Then lift and pull to remove the door from its seat.



4. Put the door on a soft cloth on a stable surface.
5. Hold the door trim **A** on the top edge of the door at the two sides and push inwards to release the clip seal.



6. Pull the door trim to the front to remove it.
7. Hold the door glass panels on their top edge one by one and pull them up out of the guide. Make sure the glass slides out of the supports completely.



8. Clean the glass panels with water and soap. Dry the glass panels carefully. Do not clean the glass panels in the dishwasher.
9. After cleaning, install the glass panels and the oven door.

Make sure that you put the glass panels back in the correct sequence. Check for the symbol / printing on the side of the glass panel. The printing zone **B** (if present) must face the oven interior. If the door is installed correctly, you will hear a click when closing the latches.

7.6 Replacing the lamp

Disconnect the appliance from the mains and wait until it is cold.

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

Back lamp

1. Turn the glass cover to remove it.
2. Clean the glass cover.
3. Replace the lamp.
4. Install the glass cover.

8. TROUBLESHOOTING

If you cannot find a solution to the problem yourself, contact your dealer or an Authorised Service Centre. Service details are on the rating plate, located on the front frame. It is visible when you open the door. Do not remove the rating plate.

You cannot activate or operate the appliance. - The appliance is not connected to an electrical supply or it is connected incorrectly.

The appliance does not heat up.

- The door is not closed correctly.
- Lock is activated.
- Automatic switch-off is activated.

The lamp does not work. - The lamp is burnt out. Replace the lamp.

The lamp is turned off. - Moist Fan Baking - is activated.

The Food Sensor does not operate. - The plug of the Food Sensor is not fully inserted into the socket.

The display shows "00:00". - There was a power cut. Set the time of day.

Err C2 - Fully plug Food Sensor into the socket.

Err C3 - Close the door. Turn the appliance off and on. Check if the door lock is not broken.

Err F102 - Close the door. Check if the door lock is not broken.

9. ENERGY EFFICIENCY

9.1 Product Information Sheet and Product Information according to (EU) No 65/2014 and (EU) No 66/2014

Supplier's name	Electrolux	
Model identification	COPP00B 949288444 COPP02B 949288445 COPP04X 949288446 EOE7P12Z 949288460 EOE7P30H 949288450 EOE7P86E 949288453 KOECPO1H 949288461 KOECPO87E 949288452	
Energy Efficiency Index	61.2	
Energy efficiency class	A++	
Energy consumption with a standard load, conventional mode	0.93 kWh/cycle	
Energy consumption with a standard load, fan-forced mode	0.52 kWh/cycle	
Number of cavities	1	
Heat source	Electricity	
Volume	72 l	
Type of oven	Built-In Oven	
Mass	COPP00B	29.2 kg
	COPP02B	29.2 kg
	COPP04X	31.6 kg
	EOE7P12Z	30.0 kg
	EOE7P30H	32.4 kg
	EOE7P86E	32.0 kg
	KOECPO1H	32.0 kg
	KOECPO87E	32.0 kg

Appliance tested according to: EN IEC 60350-1.

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

Power consumption in standby	0.8 W
------------------------------	-------

Maximum time needed for the equipment to automatically reach the applicable low power mode 20 min

Appliance tested according to: EN 50564.

9.3 Energy saving tips

- Keep the door closed during cooking and avoid opening it often.
- Keep the door gasket clean and make sure it is well fixed in its position.
- Use metal or dark, non-reflective cookware.
- Skip preheating unless needed.
- Minimize breaks between baking multiple dishes.
- When possible, use the cooking functions with fan to save energy (selected models only).
- Use residual heat to keep food warm. Reduce the appliance temperature to minimum 3 - 10 min before the end of cooking.
- Turn off the lamp during cooking unless needed. Refer to Settings.
- Moist Fan Baking (selected models only) - this function was used to comply with the energy efficiency class and ecodesign requirements (according to EU 65/2014 and EU 66/2014). Tests according to: IEC/EN 60350-1. The oven door should be closed during cooking so that the function is not interrupted and the oven operates with the highest energy efficiency possible. When you use this function the lamp automatically turns off. In some models it takes 30 sec.
- Automatic switch-off - for safety reasons, if the cooking function is active and no settings are changed, the appliance will turn off automatically after a certain period of time. To operate a cooking function longer, set the cooking time. Automatic switch-off does not apply when the lamp is on or with function:  START STOP .
 - 12.5 h: 30-115 °C
 - 8.5 h: 120-195 °C
 - 5.5 h: 200-245 °C
 - 3 h: 250-maximum °C

10. ENVIRONMENTAL CONCERNS

Recycle materials with the symbol . Put the packaging in relevant containers to recycle it. Help protect the environment and human health by recycling waste of electrical and electronic appliances. Do not dispose of ap-

pliances marked with the symbol  with the household waste. Return the product to your local recycling facility or contact your municipal office.

ÍSLENSKA

1. ÖRYGGISUPPLÝSINGAR.....	15
2. ÖRYGGISLEIÐBEININGAR.....	17
3. VÖRULÝSING.....	19
4. FYRIR FYRSTU NOTKUN.....	19
5. DAGLEG NOTKUN.....	20

6. ÁBENDINGAR OG GÓÐ RÁÐ.....	22
7. UMHIRÐA OG HREINSUN.....	24
8. BILANALEIT.....	25
9. ORKUNÝTNÍ.....	26
10. UMHERFISSJÓNARMÍÐ.....	27

Með fyrirvara á breytingum.

1. ⚠ ÖRYGGISUPPLÝSINGAR

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

1.1 Öryggi barna og viðkvæmra einstaklinga

- Börn, 8 ára og eldri og fólk með minnkaða líkamlega-, skyn- eða andlega getu, eða sem skortir reynslu og þekkingu, mega nota þetta tæki, ef þau eru undir eftirliti

eða hafa verið veittar leiðbeiningar varðandi örugga notkun tækisins og ef þau skilja hættuna sem því fylgir. Halda skal börnum yngri en 8 ára gömlum og fólki með mjög miklar og flóknar fatlanir frá heimilistækinu, nema þau séu undir stöðugu eftirliti.

- Hafa ætti eftirlit með börnum til að tryggja að þau leiki sér ekki með heimilistækið.
- Haltu öllum umbúðum frá börnum og fargaðu þeim á viðeigandi hátt.
- VIÐVÖRUN: Heimilistækið og aðgengilegir hlutar þess hitna meðan á notkun stendur. Haltu börnum og

gæludýrum frá meðan á notkun stendur og meðan tækið kólnar.

- Kveiktu á barnalæsingunni ef hún er í boði.
- Börn mega ekki þrifa eða annast viðhald á tækinu án eftirlits.

1.2 Almennt öryggi

- Þetta heimilistæki er eingöngu ætlað til matreiðslu.
- Þetta heimilistæki er hannað til notkunar innanhúss á heimilum.
- Þetta heimilistæki má nota á skrifstofum, í herbergjum hótela, herbergjum gestahúsa, bændagistingum og öðrum sambærilegum gistirýmum þar sem notkun er ekki meiri en almenn heimilisnotkun.
- Ekki má nota heimilistækið fyrr en innbyggða virkið hefur verið uppsett.
- Aftengdu heimilistækið frá rafmagnsinnstungu áður en hvers kyns viðhaldsvinna fer fram.
- Ef rafmagnssnúran skemmist skal framleiðandi, viðurkennd þjónustumiðstöð hans eða hæfir aðilar skipta henni út til að koma í veg fyrir rafmagnshættu.
- VIÐVÖRUN: Tryggðu að slökkt sé á heimilistækinu

áður en þú skiptir um ljósið til að forðast möguleika á raflostri.

- VIÐVÖRUN: Heimilistækið og aðgengilegir hlutar þess hitna meðan á notkun stendur. Gæta ætti varúðar þegar hitunarelementin eru snert eða yfirborð holrýmis heimilistækisins.
- Notaðu alltaf hanska við að taka úr og setja í aukahluti eða eldföst matarílát.
- Notaðu aðeins þann matarmæli (kjöthitamæli) sem ráðlagður er fyrir þetta heimilistæki.
- Til þess að taka hillustuðninginn úr skal fyrst toga í framhluta hillustuðningsins og síðan afturhluta hans frá hliðarveggjunum. Komdu hilluberunum fyrir í öfugri röð.
- Notaðu ekki gufuhreinsibúnað til að hreinsa heimilistækið.
- Notaðu ekki sterk tærandi hreinsiefni eða beittar málmsköfur til að hreinsa glerhurðina þar sem slíkt getur rispað yfirborðið, sem getur aftur leitt til þess að glerið brotnar.
- Fyrir hitahreinsun skaltu fjarlægja alla aukahluti og allt sem er inni í rými heimilistækisins.

2. ÖRYGGISLEIÐBEININGAR

2.1 Installation

ÁÐVÖRUN!

Einungis til þess hæfur aðili má setja upp þetta heimilistæki.

- Fjarlægðu allar umbúðir.
- Ekki setja upp eða nota skemmt heimilistæki.
- Fylgdu uppsetningarleiðbeiningunum sem eru á vefsíðu okkar.
- Alltaf skal sýna aðgát þegar heimilistækið er fært til, vegna þess að það er þungt. Notaðu öryggishanska og lokaðan skóbúnað.
- Dragðu heimilistækið ekki á handfanginu.
- Settu heimilistækið upp á öruggum og hentugum stað sem uppfyllir allar uppsetningarkröfur.
- Haltu lágmarksfjarlægð frá öðrum heimilistækjum og einingum.
- Áður en tækið er sett upp skaltu ganga úr skugga um að það standi slétt og að hurðin opnist án hindrana.
- Heimilistækið er útbúið rafstýrðu kælikerfi. Það þarf rafstraum til að geta gengið.

2.2 Rafmagnstenging

ÁÐVÖRUN!

Hætta á eldi og raflosti.

- Allar rafmagnstengingar skulu framkvæmdar af viðurkenndum rafvirkja.
- Gakktu úr skugga um að upplýsingar á merkiplötunni séu í samræmi við rafmagnsgildi rafmagnsnetins.
- Heimilistækið verður að vera jarðtengt. Notaðu alltaf rétt uppsettar einangraðar innstungur.
- Notaðu ekki fjöltengi eða framlengingarsnúrur.
- Gættu þess að rafmagnstengill og snúra skemmist ekki. Ef skipta þarf um varahlut skal það gert af viðurkenndri þjónustumiðstöð okkar.
- Láttu rafmagnssnúrur ekki snerta hurð tækisins eða svæðið undir henni, sérstaklega þegar tækið er í notkun eða hurðin er heit.
- Raflostvörn á straumvirkum og einangruðum hlutum skal festa tryggilega og hún má ekki vera fjarlægjanleg án verkfæra.

- Aðeins skal tengja rafmagnsklóna við rafmagnsinnstunguna í lok uppsetningarferlisins. Gakktu úr skugga um að auðvelt sé að komast að rafmagnstenglinum eftir uppsetningu.
- Ef aðalrafmagnstengið er laust skaltu ekki stínga í samband.
- Ekki aftengja tækið með því að toga í rafmagnssnúruna. Taktu alltaf í innstunguna sjálfa.
- Notaðu aðeins réttan einangrunarbúnað: Línuvarnarstraumloka, öryggi (öryggi með skrúfgangi fjarlægð úr höldunni), lekaliða og spólurofa.
- Rafmagnsuppsetningin verður að vera með einangrunarbúnað sem gerir þér kleift að rjúfa straum til heimilistækisins frá innstungum við alla póla með að minnsta kosti 3 mm snertibil.
- Lokaðu hurð heimilistækisins alveg áður en það er tengt við rafmagn.
- Þessu tæki fylgja rafmagnsklór og -snúra.

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

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

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

Heildarafi (W)	Hluti vírsins (mm ²)
hámark 1,380	3x0.75
hámark 2,300	3x1
hámark 3,680	3x1.5

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

2.3 Notkun

ÁÐVÖRUN!

Hætta á meiðslum, bruna og raflosti eða sprengingu.

- Breytið ekki eiginleikum heimilistækisins.
- Gakktu úr skugga um að loftræstigötin séu ekki stífluð.
- Látið heimilistækið ekki vera án eftirlits á meðan það er í gangi.

- Slökkvið á heimilistækinu eftir hverja notkun.
- Gættu varúðar þegar hurð tækisins er opnuð meðan á notkun stendur, þar sem heitt loft og eldfim efni úr áfengisinnihaldsefnum geta sloppið út.
- Notaðu ekki heimilistækið með blautar hendur eða þegar það kemst í snertingu við vatn.
- Beitið ekki þrýstingi á opna hurð.
- Notið ekki heimilistækið sem vinnusvæði eða geymslusvæði.
- Gættu þess að neistar og opnir eldar komist ekki nærri tækinu þegar hurðin er opin.
- Notaðu einungis viðurkennt gler og krukkur til niðursuðu.
- Ekki geyma eldfimar vörur nálægt tækinu.

⚠ **ADVÖRUN!**

Hætta á eldi og skemmdum á heimilistækinu.

- Til að koma í veg fyrir skemmdir eða aflitun á gláhuðinni:
 - ekki setja eldföst mót eða hluti beint á botn ofnsins.
 - ekki setja álpappír beint á botn ofnsins.
 - setjið ekki vatn beint inn í heitt heimilistækið.
 - Ekki skilja eftir rök ílát eða mat í heimilistækinu eftir eldun.
 - farðu varlega þegar þú fjarlægir eða setur aukahluti í heimilistækið.
- Aflitun á glerungnum eða ryðfríu stáli hefur engin áhrif á getu eða frammistöðu heimilistækisins.
- Notið djúpt form fyrir blautar kökur, þar sem ávaxtasafi getur valdið varanlegum blettum.
- Alltaf skal elda með hurð heimilistækisins lokaða.
- Ef tækið er sett upp bak við skápahurð má ekki loka hurðinni meðan á notkun stendur eða fyrr en tækið hefur kólnað alveg, til að koma í veg fyrir skemmdir af völdum hita og raka.
- Varðandi ljós inni í þessari vöru og varaljós sem eru seld sér: Þessum ljósum er ætlað að þola ófgafullar aðstæður í heimilistækjum á borð við hitastig, titring, raka eða er ætlað að senda upplýsingar um notkunarástand tækisins. Þau eru ekki ætluð til að nota í öðrum tækjum og henta ekki sem lýsing í herbergjum heimila.
- Þessi vara inniheldur ljósgjafa í orkunýtniflokki G.

- Notaðu aðeins ljós með sömu tæknilýsingu.
- Hafðu samband við viðurkennda þjónustumiðstöð til að gera við heimilistækið. Notaðu eingöngu upprunalega varahluti.

2.4 Umhirða og hreinsun

⚠ **ADVÖRUN!**

Hætta á meiðslum, eldsvoða eða skemmdum á heimilistækinu.

- Slökktu á og taktu heimilistækið úr sambandi áður en farið er í viðhald.
- Gakktu úr skugga um að tækið sé kalt til að forðast að gler brotni. Ef glerplötur hurðarinnar skemmast skaltu hafa samband við viðurkennda þjónustumiðstöð til að láta skipta um þær.
- Farðu varlega þegar þú fjarlægir hurðina af heimilistækinu, hún er þung.
- Hreinsaðu og þurrkaðu heimilistækið, holrými þess og fylgihluti eftir notkun til að forðast tæringu og raka- eða yfirborðsskemmdir.
- Leitaðu reglulega að merkjum um slit á tækinu sem gera það óhentugt fyrir matarsnertingu, til að mynda sprungur, blöðrur, flögnun, rýrnun, klístur, tæringu eða aðrar sjáanlegar breytingar í áferð eða útliti. Farðu eftir leiðbeiningum er varða hreinsun og umhirðu til að koma í veg fyrir slit.
- Hreinsaðu heimilistækið og fylgihluti eingöngu með trefjaklút, volgu vatni og mildu hreinsiefni. Notaðu ekki neinar vörur með svarfefnum, stálull, leysiefni eða málmhluti.
- Fylgdu öryggisleiðbeiningum á umbúðum þegar notaður er ofnspray.

Hreinsun með eldglæðingu

- Lestu leiðbeiningar fyrir hreinsun með eldglæðingu vandlega
- Áður en hreinsun með eldglæðingu fer fram og forhitun fer í gang skaltu fjarlægja úr ofnrýminu:
 - Allar matarleifar, dreggjar, olíu eða feiti sem lekið hefur niður.
 - alla hluti sem hægt er að losa (þ.m.t. plötur, plötubera í hliðum o.s.frv. sem fylgja heimilistækinu), sérstaklega alla viðloðunarfria potta, pönnur, bakka, áhöld o.s.frv.
- Haltu börnun frá heimilistækinu meðan á hreinsun með eldglæðingu stendur, þar

sem það verður mjög heitt og heitt loft sleppur út um framloftopið.

- Hreinsun með eldglæðingu losar gastegundir úr matarleifum og efnum í heimilistækinu. Tryggja skal góða loftræstingu meðan á forhitun stendur og eftir hreinsun með eldglæðingu.
- Skvettu ekki né heldur settu vatn á ofnhurðina á meðan hreinsun með eldglæðingu stendur eða eftir hana til að forðast skemmdir á glerplötunum.
- Gufur sem koma frá öllum ofnum með eldglæðingu / matarleifum eru ekki skaðlegar mönnum, þ.m.t. börnum eða einstaklingum með undirbyggjandi sjúkdóma.
- Haltu gæludýrum frá heimilistækinu á meðan hreinsun með eldglæðingu og forhitun stendur yfir. Lítil gæludýr

(sérstaklega fuglar og skriðdýr) geta verið mjög viðkvæm fyrir breytingum á hitastigi og uppgufun.

- Non-stick yfirborð á pottum, pönnum, bökunarplötum og áhöldum geta skemmt í háhitahreinsun með eldglæðingu og losað lítilsháttar skaðlegar gufur.

2.5 Förgun

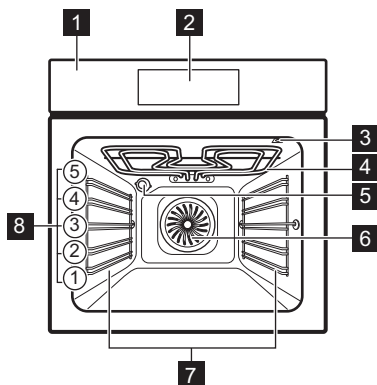
⚠ AÐVÖRUN!

Hætta á meiðslum eða köfnun.

- Hafðu samband við staðbundin yfirvöld fyrir upplýsingar um hvernig skuli farga heimilistækinu.
- Taktu heimilistækið úr sambandi, klipptu síðan rafmagnssnúruna og fargaðu henni.

3. VÖRULÝSING

3.1 Almennt yfirlit



- 1 Stjórnborð
- 2 Skjár
- 3 Innstunga fyrir matvælaskynjara
- 4 Hitunareining
- 5 Ljós

- 6 Vifta
- 7 Hillubera má fjarlægja
- 8 Hillustöður

3.2 Snertifletir

①	Til að kveikja og slökkva á heimilistækinu.
^ v	Til að fletta í valmyndinni.
+ -	Til að breyta stillingum.
📺	Ýttu á til að stilla: Loftsteikingu .
🍴	Til að velja eldunaraðstoð.
🕒	Til að stilla tímastilliaðgerðir.
⚙	Til að opna stillingar.
OK	Ýttu á til að staðfesta val þitt.

4. FYRIR FYRSTU NOTKUN

4.1 tíminn stilltur

1. Ýttu á + eða - til að stilla klukkustundir og mínútur..
2. Ýttu á OK til að staðfesta.

4.2 Forhitun og hreinsun

Forhitaðu heimilistækið, án innihalds, til að fjarlægja lykt. Loftræstu herbergið.

1. Fjarlægðu alla fylgihluti og lausa hillubera.

2. Stillið hverja aðgerð á hámarkshita og látið tækið keyra í tilgreindan tíma: 1 klst, 15 mín, 15 mín. Sjá Dagleg notkun.

3. Slökktu á ofninum og láttu hann kólna.
4. Notaðu trefjaglút með volgu vatni og mildu hreinsiefni. Fjarlægðu fylgihluti og lausa hillubera.

5. DAGLEG NOTKUN

5.1 Eldunaraðgerðir

	Eldun með hefðbundnum blæstri: Jöfn bakstur, meyrnun, þurrkun
	Hefðbundin matreiðsla: Hefðbundinn bakstur
	AirFry: Steiking með minni olíu og án bökunarpappírs.
	Frosin matvæli: Franskar kartöflur, kartöflubátar, vorrúllur
	Pítsuaðgerð: Pítsubakstur
	Undirhiti: Kókubakstur
	Affrysta: Afþýðing
	Bökun með rökum blæstri: Bakstur
	Grill: Ristun, grillun
	Blástursgrillun: Steiking á kjöti, brúnun
	Upphita: upphitun, eldun

Ljósið kann að slökkva á sér sjálfkrafa við hitastig undir 80°C við sumar ofnaðgerðir.

5.2 Stilling: eldunaraðgerðir

- 1. Ýttu á til að kveikja á heimilistækinu.
- 2. Ýttu á eða til að fletta í gegnum stillingar.
- 3. Ýttu á eða til að stilla hitastigið.
- 4. Notaðu tímastillinguna ef þörf er á.
- 5. Ýttu á: OK.
- 6. Ýttu á til að slökkva á eldunaraðgerðinni.

Til að breyta aðgerð skaltu ýta á til að slökkva á heimilistækinu og ýttu síðan aftur á það til að kveikja á því á ný.

— Framvindustika - sýnir sjónrænt hvenær heimilistækið nær settu hitastigi eða hvenær eldunartímanum lýkur.

➤➤ Hröð upphitun - ýttu á og haltu inni í 3 sekúndur á meðan forhitun stendur yfir til að stytta upphitunartímann. Það er í boði fyrir sumar eldunaraðgerðir. Viftan kann að fara sjálfkrafa í gang.

5.3 Tímastillir

- 1. Ýttu á .
- 2. Ýttu á eða til að velja tímastilliaðgerð.
- 3. Ýttu á eða til að stilla tímann. Ýttu á .

Til að hætta við tímastillingu, skaltu halda inni í 3 sekúndur.

Tímastillingar	
	Stilltu niðurtalinguna. Hljóðmerki heyrst þegar tíminn er liðinn.
	Stilltu niðurtalinguna. *Hljóðmerki heyrst þegar tíminn er liðinn og eldun lýkur.
	Til að fresta ræsingu og / eða lokum eldunar.
Uppteljari	Sýnir hversu lengi heimilistækið er í notkun frá því að stillingin er ræst. Endurstilling er möguleg á tímastillingar valmyndinni.

5.4 Eldunaraðstoð

Eldunaraðstoð undirvalmyndin samanstendur af kerfum sem eru hönnuð fyrir tiltekna rétti. Kerfin byrja með viðeigandi stillingu. Þú getur aðlagð tímastillingu og hitastig á meðan eldun stendur.

- 1. Ýttu á til að kveikja á heimilistækinu.
- 2. Ýttu á .
- 3. Ýttu á eða til að velja stillingar fyrir eldunaraðstoð.
- 4. Ýttu á eða til að aðlaga stillingarnar ef þörf er á.
- 5. Ýttu á til staðfestingar.

6. Þegar aðgerðinni lýkur skaltu kanna hvort maturinn sé tilbúinn. Framlengdu eldunartímann ef þörf er á. Við eldunaraðstoð með kjóðhitamæli er ferlið hið sama.

Undirvalmynd: Eldunaraðstoð

Merking	
	Matarnálin verður að vera í sambandi til að nota stillinguna.
	Forhitaðu heimilistækið áður en eldun hefst.
	Hilluhæð. Sjá Vörulýsing.
Réttir	
 Pítsa	  2 bökunarplata klædd með bökunarpappír
 Kjúklingur 1-1.5 kg; ferskt	  2 bökunarplata , Snúðu kjúklingnum við þegar eldunartíminn er hálfnaður svo að hann brúnist jafnt
 Nautakjöt 1 - 1,5kg; 4 - 5cm þykkir bitar	  2 bökunarplata Steiktu kjötið á heitri pönnu í nokkrar mínútur. Settu inn í heimilistækið.
 Flök	  3 eldfast mót á bökunar-grind
 Lasagna 1 - 1,5 kg	 2 eldfast mót á bökunar-grind
 Baka	 2 bökunarform á bökunar-grind
 Kartöflur 1 kg	 2 bökunarplata Settu kartöflurnar heilar með hýðinu á bökunarplötu.
 Gratínerað grænmeti 1- 1,5 kg	 3 bökunarplata klædd með bökunarpappír Skerðu grænmetið í sneiðar.
 Múffur	 3 múffubakki á bökunar-grind
 Ciabatta 0,8 kg	  2 bökunarplata klædd með bökunarpappír Hvitt brauð þarfnast meiri tíma.

5.5 Stillingar

1. Ýttu á  til að kveikja á heimilistækinu.

- Ýttu á  til að opna stillingar.
- Ýttu á  eða  til að stilla stillingar. Ýttu á OK.
- Ýttu á  eða  til að stilla gildi.
- Ýttu á OK til að staðfesta eða hætta í stillingarham.
- Ýttu á  til að hætta í stillingum.

Undirvalmynd: Stillingar

Stilling		Gildi
01	Þrif	Hreinsun með eldg-læðingu
02	Tími dags	Breyta
03	Létt	Kveikja / Slökkva
04	Hröð upphitun	Kveikja / Slökkva
05	Uppteljari	Kveikja / Slökkva
06	Skjábirta	1 - 5
07	Lykiltónar	Beep, Clic, None
08	Hljóðstyrkur hljóðgjafa	1 - 4
09	-	-
10	Kjóðhitamælir ¹⁾	1  - Viðvörðun, 2  - Viðvörðun og stöðvun
11	Áminning um hreinsun ¹⁾	Kveikja / Slökkva
12	-	-
13	Kynningarhamur	Virkjunarkóði: 2468
14	Hugbúnaðarútgáfa	Athuga
15	Endurstetja allar stillingar	Já / Nei

¹⁾ aðeins valdar gerðir

Sjálfgefnar stillingar byrja á **02**. Notaðu  og  til að fletta á milli.

5.6 Læsing

Þessi aðgerð kemur í veg fyrir að aðgerð heimilistækisins breytist óvart. Þegar aðgerðin er virkjuð á meðan heimilistækið er í notkun læsir hún stjórnborðinu og hurðinni og tryggir að núverandi eldunarstillingar haldi áfram án truflana. Þegar það er virkjað á meðan heimilistækið er í notkun heldur það stjórnborðinu læstu og

kemur í veg fyrir að það sé óvart kveikt á heimilistækinu.

🕒 - ýttu á og haltu inni í þrjár sekúndur til að kveikja og slökkva á aðgerðinni.

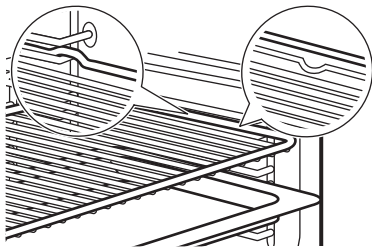
🔒 - blikkar þrisvar þegar kveikt er á lásnum.

5.7 Aukabúnaður



Aukahlutir í boði eftir gerð. Skannaðu QR kóðann til að athuga hvernig nota á aukahlutina sem fylgja með heimilistækinu. Hægt er að panta aukahluti sérstaklega. Til að fá frekari upplýsingar skaltu hafa samband við söluaðilann á staðnum.

Settu aukahlutinn (grillrist/bakka) á milli brautanna á hilluberanna. Gakktu úr skugga um að hillan snerti bakhlið ofnrýmisins og að fæturnir snúi niður á við. Lítið skarð efst í ofninum eykur öryggi og veitir vörn gegn halla. Hillubrúnin kemur í veg fyrir að eldunarílát renni af hillunni.



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

Ef það er áletrun á aukahlutnum skaltu ganga úr skugga um að hún snúi að þér.

Ef þú notar bakka með götum, settu annan bakka/pönnu undir til að safna vökva sem lekur niður.

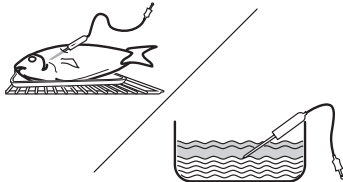
5.8 Kjöthitamælir

Það mælir hitastigið inni í matnum.

Hægt er að stilla á tvö hitastig:

- °C - hitastig ofnsins (hámark 250 °C með kjøthitamæli). Það ætti að vera að minnsta kosti 25°C hærra en hitastigið á kjøthitamæli.
- ℞ - hitastigið á kjøthitamælinum.

1. Stilltu eldunaraðgerð og hitastig í ofninum.
2. Settu odd kjøthitamælisins í miðjuna á þykkasta hluta kjötsins eða fiskisins. Fyrir ofnrétti skaltu setja odd kjøthitamælisins í miðjuna og tryggja að hann sitji stöðugur í föstu hráefni. Gakktu úr skugga um að oddurinn snerti ekki botn bökunarformsins.



3. Stingdu kjøthitamælinum í innstungu sem er staðsett inni í heimilistækinu. Sjá Vörulýsing. ℞ birtist á skjánum.
 4. + eða — til að stilla hitastig kjøthitamælisins. Ýttu á OK.
 5. Þegar matvælin ná innstilltu hitastigi hljómar merkið. Ýttu á hvaða tákn sem er til að stöðva merkið. Athugaðu hvort maturinn sé tilbúinn. Framlengdu eldunartímann ef þörf er á.
- Í undirvalmyndinni er hægt að velja hvaða aðgerð fer fram þegar kjarnhitamælingu er lokið: Stillingar.
6. Slökktu á heimilistækinu.
 7. Taktu tengi kjøthitamælisins úr innstungunni og fjarlægðu réttinn úr heimilistækinu.

6. ÁBENDINGAR OG GÓÐ RÁÐ

6.1 Ráðleggingar um eldun

Hitastig og eldunartími á töflunum er aðeins til viðmiðunar. Það fer eftir uppskriftunum, gæðum og magni hráefnisins sem notað er. Ef þú finnur ekki stillingarnar fyrir ákveðna uppskrift skaltu leita að svipaðri uppskrift.

Teldu hillustöðurnar að neðan frá botni ofnsins.

Táknin á töflunni:

	Tegund matvæla
	Eldunaraðgerð
°C	Hitastig
	Hillustaða
	Eldunartími (mín)
	Viðbótarupplýsingar

6.2 Bökun með rökum blæstri

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

	°C			
Snúðar, 16 stykki	180	2	20-30	1)
Rúllutertur, 9 stykki	180	2	30-40	1)
Frosin pítsa, 0,35 kg	220	2	10 - 15	2)
Rúlluterta	170	2	25 - 35	1)
Brúnkaka	175	3	25 - 30	1)
Frauðrétur, 6 stykki	200	3	25 - 30	3)
Svampbökubotnar	180	2	15 - 25	4)
Viktoríu-samloka	170	2	40 - 50	5)
Fiskur soðinn við vægan hita, 0,3 kg	180	3	20 - 25	1)
Heill fiskur, 0,2 kg	180	3	25 - 35	1)
Fiskflök, 0,3 kg	180	3	25 - 30	6)
Kjöt soðið við vægan hita, 0,25 kg	200	3	35-45	1)
Shashlik, 0,5 kg	200	3	25 - 30	1)
Smákökkur, 16 stykki	180	2	20-30	1)
Makkarónur, 24 stykki	180	2	25 - 35	1)
Formkökur, 12 stykki	170	2	30-40	1)
Bragðmikið sætabrauð, 20 stykki	180	2	25 - 30	1)
Smákökur úr bökudeigi, 20 stykki	150	2	25 - 35	1)
Tartalettur, 8 stykki	170	2	20-30	1)
Grænmeti soðið við væg-an hita, 0,4 kg	180	3	35-45	1)

	°C			
Eggjakaka grænmetisætt-unnar	200	3	25 - 30	6)
Grænmeti frá Miðjarðar-hafinu, 0,7 kg	180	4	25 - 30	1)

- 1) Notið bökunarplötu eða ofnskúffu.
- 2) Notaðu virhilluna.
- 3) Notið keramikform á ofngrind.
- 4) Notið kökuform á ofngrind.
- 5) Notið bökunarfat á ofngrind.
- 6) Notið pítsufat á ofngrind.

6.3 Upplýsingar fyrir prófunarstofnanir

Prófanir í samræmi við IEC 60350-1.

		°C		
Litlar kökur, 20 á plötu				
	3	170	20 - 35	1)
	3	150 - 160	20 - 35	1)
	2 og 4	150 - 160	20 - 35	1)
Eplabaka, 2 dósir Ø20 cm				
	2	180	70 - 90	2)
	2	160	70 - 90	2)
Fitulaus svampterta, kökuform Ø 26 cm				
	2	170	40 - 50	2) 3)
	2	160	40 - 50	2) 3)
	2 og 4	160	40 - 60	2) 3)
Stökk lítill kaka				
	3	140 - 150	20 - 40	1)
	2 og 4	140 - 150	25 - 45	1)
	3	140 - 150	25 - 45	1)
Bauðrist				
	4	hámark	1 - 5	2) 3)

- 1) Notaðu Bökunarplata.
- 2) Notaðu Virhilla.
- 3) Forhitaðu ofninn í 10 mínútur.

7. UMHIRÐA OG HREINSUN

7.1 Athugasemdir varðandi þrif

- Notaðu þrifalaun til að þrifa málmfleti.
- Notaðu sérstakt ofnhreinsiefni á erfiða bletti.
- Notaðu fljótandi kalkhreinsiefni samkvæmt ráðleggingum framleiðanda til að fjarlægja kalkleifar.
- Raki getur safnast fyrir í tækinu eða á glerhurðinni. Til að minnka rakapéttingu skaltu láta tækið ganga í 10 mínútur áður en þú byrjar að elda. Ekki geyma mat í tækinu lengur en 20 mínútur.
- Ekki hreinsa aukahlutina í uppþvottavél.

7.2 Fjarlægðu hilluberana

1. Gakktu úr skugga um að heimilistækið sé kalt.
2. Togaðu framhluta hilluberans frá hliðarveggnum.
3. Togaðu aftari hluta hilluberans frá hliðarveggnum og fjarlægðu hann.
4. Settu hilluberana aftur í sína upphaflegu stöðu. Endurtaktu skrefin í öfugri röð.

Ef að sjónaukabrautir fylgja með þá verða festipinnarnir að snúa fram.

7.3 Hreinsun með eldglæðingu

Þetta kerfi brennir í burtu óhreinindi sem eftir eru í heimilistækinu. Notaðu það þegar heimilistækið þarfnast djúphreinsunar.

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

1. Gakktu úr skugga um að heimilistækið sé kalt.
2. Fjarlægðu alla aukahluti.
3. Hreinsaðu ofnbotninn og innra hurðarglerið með mjúkum klút bleyttum í volgu vatni og mildu þvottaefni.
4. Ýttu á ① til að kveikja á heimilistækinu.
5. Ýttu á: ⚙️.
6. Ýttu á ^ eða v til að stilla 01. Hreinsun með eldglæðingu er gefin til kynna með ⚡️.
7. Ýttu á OK.

8. Ýttu á + eða - til að velja lengd hreinsunar. Ýttu á OK til að hefja þvott.

Hreinsun	Tímalengd
Létt hreinsun	1 h
Venjuleg hreinsun	1 h 30 min
Ítarleg hreinsun	2 h 30 min

Þegar hreinsun hefst læsist hurðin af ofninum og ljósið er slökkt. Ekki ræsa aðgerðina ef þú lokaðir ekki ofnhurðinni að fullu. Kæliviftan virkar á meiri hraða.

9. Slökktu á heimilistækinu og bíddu þar til það hefur kólnað alveg áður en þú hreinsar það. Hreinsaðu ofninn að innan með mjúkum klút.

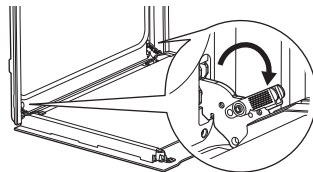
7.4 Áminning um hreinsun

Þegar ⚡️ blikkar á skjánum eftir matreiðslu minnir heimilistækið þig á að hreinsa það með eldglæðingu. Þú getur slökkt á áminningunni í undirvalmyndinni: Stillingar. Sjá Dagleg notkun, Stillingar

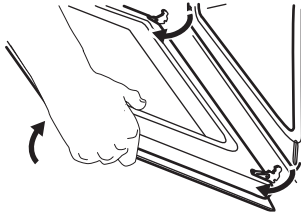
7.5 Hurð fjarlægð og ísett

Þú getur losað ofnhurðina og fjarlægt innri glerplötuna til að hreinsa hana. Ekki nota heimilistækið án glerplatanna.

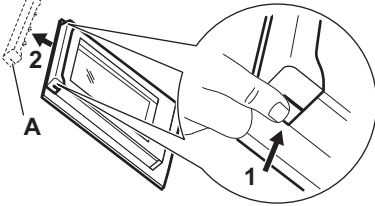
1. Opnaðu hurðina að fullu og haltu við báðar lamirnar.
2. Lyftu og togaðu í krækjurnar þar til þær smella í stað.



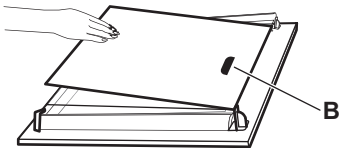
3. Lokaðu ofnhurðinni hálfra leið í fyrstu opnu stöðuna. Lyftu síðan og togaðu til að fjarlægja hurðina úr sæti sínu.



4. Settu hurðina niður á mjúkan klút á stöðugum fleti.
5. Haltu í hurðarkantinn **A** við efstu brún hurðarinnar á báðum hliðum og þrýstu inn á við til að losa gúmmíkantinn.



6. Togaðu hurðarklæðninguna fram á við til að fjarlægja hana.
7. Haltu hurðarglerplötunum á efstu brún á hverri fyrir sig og togaðu þær upp úr rásinni. Gakktu úr skugga um að glerið renni alla leið út úr berunum.



8. Hreinsaðu glerplöturnar með vatni og sápu. Þurrkaðu glerplöturnar varlega. Ekki skal hreinsa glerplöturnar í uppþvottavél.
9. Að hreinsun lokinni skaltu setja glerplöturnar og ofnhurðina í.

Gættu þess að þú komir glerplötunum aftur á sinn stað í rétttri röð. Hugaðu að táknuinu / ál-etrun á hlið glerplötunnar. Prentunarsvæðið **B** (ef það er til staðar) verður að snúa að innra rými ofnsins. Ef hurðin hefur verið rétt sett upp þá muntu heyra smell þegar þú lokar krækjunum.

7.6 Skipt um ljósið

Aftengdu heimilistækið og bíddu þangað til það kólnar.

Skiptu um peru með viðeigandi 300 °C hitapölinni ljósaperu.

Bakljós

1. Snúðu glerhlífinni til að fjarlægja hana.
2. Hreinsaðu glerhlífina.
3. Skiptu um peru.
4. Komdu glerhlífinni fyrir.

8. BILANALEIT

Ef þú getur ekki sjálf(ur) fundið lausn á vandamálinu skaltu hafa samband við söluaðila eða viðurkennda þjónustumiðstöð. Þjónustuupplýsingar eru á merkiplötunni sem er staðsett á framhluta heimilistækisins. Hún er sýnileg þegar þú opnar ofninn. Ekki fjarlægja merkiplötuna.

Ekki er hægt að kveikja á heimilistækinu eða nota það. -Heimilistækið er ekki tengt við rafmagn eða það ekki rétt tengt.

Heimilistækið hitnar ekki.

- Hurðin er ekki nægilega vel lokað.
- Læsing er virkjað.
- Sjálfvirk slökkvun er virk.

Ljósið virkar ekki. – Ljósaperan er sprungin. Skipta um peru.

Slökkt er á ljósinu. - Bökun með rökum blæstri -er virkt.

Kjöthitamælirvirkar ekki. – Klóin Kjöthitamælir er ekki alveg í sambandi.

Skjárinn sýnir "00:00". – Rafmagnstruflun átti sér stað. Stílltu tíma dags.

Err C2 - Stingdu Kjöthitamælir alveg inn í innstunguna.

Err C3 - Lokaðu hurðinni. Til að kveikja og slökkva á heimilistækinu. Hurðarlæsingin er ekki biluð.

9. ORKUNÝTNI

9.1 Upplýsingablað um vöru og vörulýsing samkvæmt (ESB) nr. 65/2014 og (ESB) nr. 66/2014

Heiti birgja	Electrolux	
Auðkenni tegundar	COPP00B 949288444 COPP02B 949288445 COPP04X 949288446 EOE7P12Z 949288460 EOE7P30H 949288450 EOE7P86E 949288453 KOECP01H 949288461 KOECP87E 949288452	
Orkunýtnistuðull	61.2	
Orkunýtingarflokkur	A++	
Orkunotkun með staðlaðri hleðslu, hefðbundinn hamur	0.93 kWh/lotu	
Orkunotkun með staðlaðri hleðslu, blástursham	0.52 kWh/lotu	
Fjöldi holrýma	1	
Hitagjafi	Rafmagn	
Hljóðstyrkur	72 l	
Tegund ofns	Innbyggður ofn	
Massi	COPP00B	29.2 kg
	COPP02B	29.2 kg
	COPP04X	31.6 kg
	EOE7P12Z	30.0 kg
	EOE7P30H	32.4 kg
	EOE7P86E	32.0 kg
	KOECP01H	32.0 kg
	KOECP87E	32.0 kg

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

9.2 Kröfur um upplýsingagjöf samkvæmt (ESB) nr. 2023/826

Rafmagnsnotkun í biðham	0,8 W
-------------------------	-------

Hámarkstími sem þarf til að búnaðurinn nái sjálfkrafa viðeigandi lágorku-ham	20 mín
--	--------

Heimilistæki prófað í samræmi við: EN 50564.

9.3 Ráð til að spara orku

- Haltu hurðinni lokaðri meðan á eldun stendur og forðastu að opna hana oft.
- Haltu kanti hurðarinnar hreinum og gættu þess að hann sé vel festur á sínum stað.
- Notaðu eldhúsáhöld úr málm til að bæta orkusparnað.
- Slepptu forhitun nema þörf sé á henni.
- Lágmarkaðu hlé milli baksturs á fleiri en einum rétti.
- Þegar unnt er skal nota eldunaraðgerðir með viftu til að spara orku (einungis í völdum gerðum).
- Notaðu varmaleifar til að halda matnum heitum. Lækkaðu hitastig tækisins um að minnsta kosti 3–10 mín rétt fyrir lok eldunar.
- Slökktu á ljósinu meðan á eldun stendur. Skoðaðu „Stillingar“.
- Bökun með rökum blæstri(aðeins á völdum gerðum) – þessi aðgerð var notuð til að uppfylla kröfur um orkuflokk og vistvæna hönnun (samkvæmt EU 65/2014 og EU 66/2014). Prófanir í samræmi við: IEC/EN 60350-1. Ofnhurðin ætti að vera lokað meðan á matreiðslu stendur þannig að aðgerðin verði ekki fyrir truflun og til þess að ofninn virki með bestu mögulegu orkunýtni. Þegar þú notar þessa aðgerð slökkunar ljósið sjálfkrafa. Í sumum gerðum tekur það 30 sek.
- Af öryggisástæðum, slekkur heimilistækið sjálfkrafa á sér eftir ákveðinn tíma ef að eldunaraðgerð er virk og engum stillingum er breytt. Til að hafa eldunaraðgerð í gangi lengur skaltu stilla eldunartíma. Sjálfvirka slökkvunin á ekki við þegar lampinn er í gangi eða með aðgerð:  .
 - 12,5 klst: 30-115 °C
 - 8,5 klst: 120-195 °C
 - 5,5 klst: 200-245 °C
 - 3 klst: 250 - hámark °C

10. UMHVERFISSJÓNARMÍÐ

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

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



701131873-B-252026