



COP822B

COP827B

COP828B

Y6POD47WH

EN User Manual | **Oven**

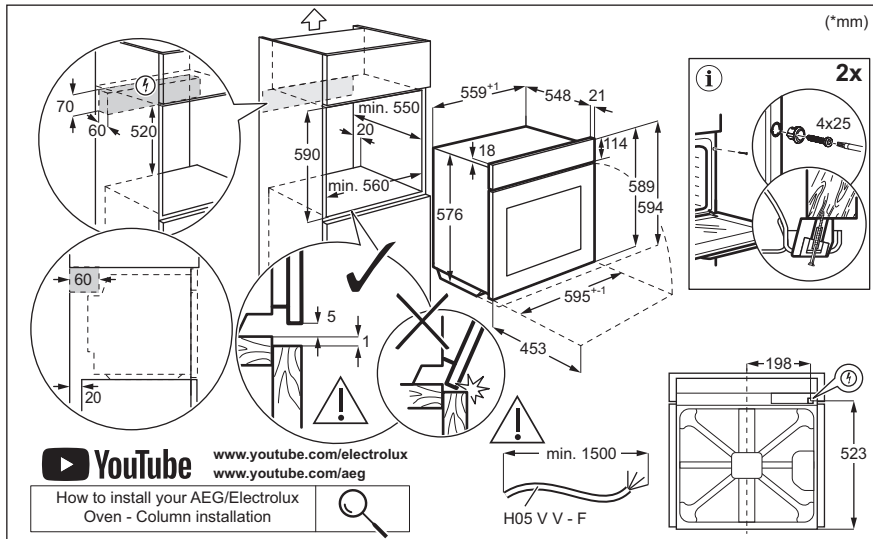
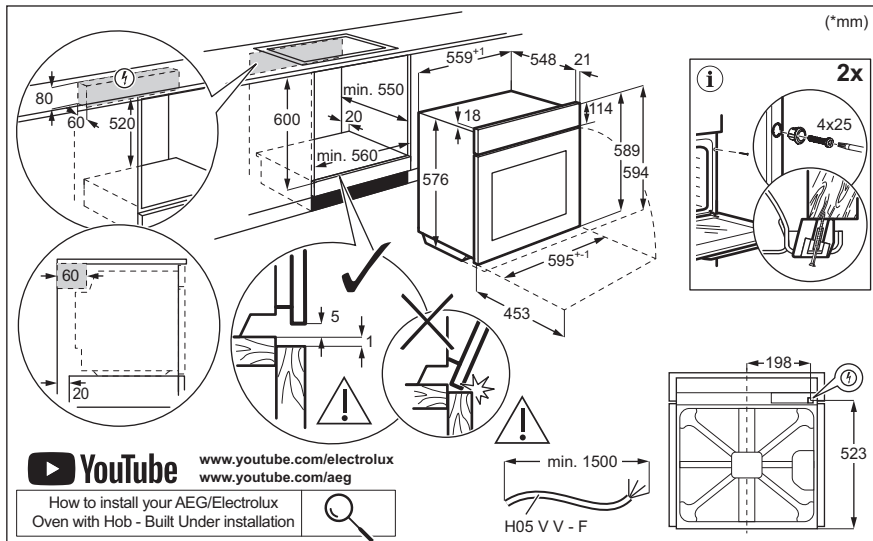
3

IS Notendaleiðbeiningar | **Ofn**

26



INSTALLATION / UPPSETNING



Welcome to Electrolux! Thank you for choosing our appliance.



Get usage advice, brochures, troubleshooting, service and repair information:
www.electrolux.com/support

Subject to change without notice.

CONTENTS

1. SAFETY INFORMATION.....	3
2. SAFETY INSTRUCTIONS.....	5
3. PRODUCT DESCRIPTION.....	8
4. CONTROL PANEL.....	8
5. BEFORE FIRST USE.....	9
6. DAILY USE.....	10
7. ADDITIONAL FUNCTIONS.....	15
8. CLOCK FUNCTIONS.....	15
9. USING THE ACCESSORIES.....	16
10. HINTS AND TIPS.....	18
11. CARE AND CLEANING.....	20
12. TROUBLESHOOTING.....	22
13. ENERGY EFFICIENCY.....	23
14. ENVIRONMENTAL CONCERNS.....	25

1. ⚠ SAFETY INFORMATION

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

1.1 Children and vulnerable people safety

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

be kept away from the appliance unless continuously supervised.

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

1.2 General Safety

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

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

2. SAFETY INSTRUCTIONS

2.1 Installation



WARNING!

Only a qualified person must install this appliance.

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

2.2 Electrical connection



WARNING!

Risk of fire and electric shock.

- All electrical connections should be made by a qualified electrician.
- The appliance must be earthed.
- Make sure that the parameters on the rating plate are compatible with the electrical ratings of the mains power supply.
- Always use a correctly installed shockproof socket.
- Do not use multi-plug adapters and extension cables.
- Make sure not to cause damage to the mains plug and to the mains cable. Should the mains cable need to be replaced, this must be carried out by our Authorised Service Centre.
- Do not let mains cables touch or come near the appliance door or the niche below the appliance, especially when it operates or the door is hot.
- The shock protection of live and insulated parts must be fastened in such a way that it cannot be removed without tools.
- Connect the mains plug to the mains socket only at the end of the installation.

Make sure that there is access to the mains plug after the installation.

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

Cable types applicable for installation or replacement for Europe:

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

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

Total power (W)	Section of the cable (mm²)
maximum 1380	3x0.75
maximum 2300	3x1
maximum 3680	3x1.5

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

2.3 Use

WARNING!

Risk of injury, burns and electric shock or explosion.

- Do not change the specification of this appliance.
- Make sure that the ventilation openings are not blocked.

- Do not let the appliance stay unattended during operation.
- Deactivate the appliance after each use.
- Be careful when you open the appliance door while the appliance is in operation. Hot air can release.
- Do not operate the appliance with wet hands or when it has contact with water.
- Do not apply pressure on the open door.
- Do not use the appliance as a work surface or as a storage surface.
- Open the appliance door carefully. The use of ingredients with alcohol can cause a mixture of alcohol and air.
- Do not let sparks or open flames to come in contact with the appliance when you open the door.
- Always use glass and jars approved for preserving purposes.
- Do not put flammable products or items that are wet with flammable products in, near or on the appliance.
- Do not share your Wi-Fi password.



WARNING!

Risk of damage to the appliance.

- To prevent damage or discoloration to the enamel:
 - do not put ovenware or other objects in the appliance directly on the bottom.
 - do not put aluminium foil directly on the bottom of cavity of the appliance.
 - do not put water directly into the hot appliance.
 - do not keep moist dishes and food in the appliance after you finish the cooking.
 - be careful when you remove or install the accessories.
- Discoloration of the enamel or stainless steel has no effect on the performance of the appliance.
- Use a deep pan for moist cakes. Fruit juices cause stains that can be permanent.
- Always cook with the appliance door closed.
- If the appliance is installed behind a furniture panel (e.g. a door) make sure the door is never closed when the appliance operates. Heat and moisture can build up behind a closed furniture panel and cause subsequent damage to the appliance, the

housing unit or the floor. Do not close the furniture panel until the appliance has cooled down completely after use.

2.4 Care and cleaning

WARNING!

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

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

2.5 Pyrolytic cleaning

WARNING!

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

- Before carrying out the pyrolytic cleaning and initial preheating remove from the oven cavity:
 - any excess food residues, oil or grease spills / deposits.
 - any removable objects (including shelves, side rails, etc., provided with the appliance) especially any non-stick pots, pans, trays, utensils, etc.
- Read carefully all the instructions for pyrolytic cleaning.
- Keep children away from the appliance while the pyrolytic cleaning operates. The appliance becomes very hot and hot air is released from the front cooling vents.
- Pyrolytic cleaning is a high temperature operation that can release fumes from cooking residues and construction

materials, as such consumers are advised to:

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

2.6 Internal lighting

WARNING!

Risk of electric shock.

- Concerning the lamp(s) inside this product and spare part lamps sold separately: These lamps are intended to withstand extreme physical conditions in household appliances, such as temperature, vibration, humidity, or are intended to signal information about the operational status of the appliance. They are not intended to be used in other applications and are not suitable for household room illumination.
- This product contains a light source of energy efficiency class G.
- Use only lamps with the same specifications.

2.7 Service

- To repair the appliance contact the Authorised Service Centre.
- Use original spare parts only.

2.8 Disposal

WARNING!

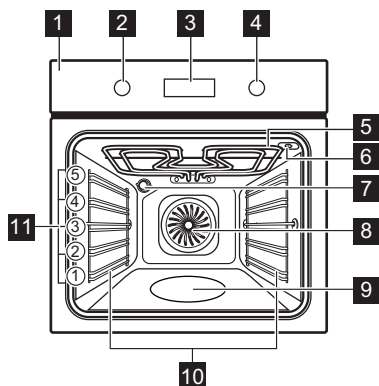
Risk of injury or suffocation.

- Contact your municipal authority for information on how to dispose of the appliance.

- Disconnect the appliance from the mains supply.
- Cut off the mains electrical cable close to the appliance and dispose of it.

3. PRODUCT DESCRIPTION

3.1 General overview



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

4. CONTROL PANEL

4.1 Turning the appliance on and off

To turn on the appliance:

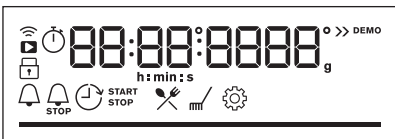
1. Press the knobs. The knobs come out.
 2. Turn the knob for the heating functions to select a function.
 3. Turn the control knob to adjust settings.
- To turn off the appliance: turn the knob for the heating functions to the off position .

4.2 Control panel overview

	Press to set timer functions.
	Press and hold to set the function: Fast Heat Up.
	Press to turn the appliance lamp on and off.

	Press to set the food core temperature with: Food Sensor
OK	Press to confirm your selection.

4.3 Display indicators



Display with key functions.

	The appliance is locked.
---	--------------------------

	Submenu: Assisted Cooking.
	Submenu: Cleaning.
	Submenu: Settings
	Fast Heat Up is activated.
	Steam cooking is activated.
	Food Sensor is activated.
	Minute minder is activated.
	Cooking time is activated.

	Time Delayed Start is activated.
	Uptimer is activated.
	Wi-Fi is activated.
	Remote operation is activated.
	Progress bar - visually indicates when the appliance reaches the set temperature or when the cooking time comes to an end.

5. BEFORE FIRST USE



WARNING!

Refer to Safety chapters.

5.1 Setting the time

After the first connection to the mains, wait until the display shows: **"00:00"** or **"12:00"** (depending on the model).

1. Turn the control knob to set the time.
2. Press **OK**.

5.2 Initial preheating and cleaning

Preheat the empty appliance before the first use and contact with food. The appliance can emit unpleasant smell and smoke. Ventilate the room during preheating.

1. Remove all accessories and removable shelf supports from the appliance.
2. Set the function . Set the maximum temperature. Let the appliance operate for 1 h.
3. Set the function . Set the maximum temperature. Let the appliance operate for 15 min.
4. Set the function . Set the maximum temperature. Let the appliance operate for 15 min.
5. Turn off the appliance and wait until it is cold.

6. Clean the appliance and the accessories only with a microfibre cloth, warm water and a mild detergent.
7. Put the accessories and removable shelf supports back to their initial position.

5.3 Wireless connection

To connect the appliance you need:

- Wireless network with the Internet connection.
- Mobile device connected to the same wireless network.

1. To download the app scan the QR code located on the back cover of the user manual. You can also download the app directly from the app store.
2. Follow the app onboarding instructions.
3. Turn the knob for the heating functions to select .
4. Turn the control knob to select  / Wi-Fi. Turn it on or off. Refer to "Daily use" chapter, Changing: Settings.

Wi-Fi is turned on by default. Refer to "Energy efficiency" chapter, Energy saving tips.



For safety reasons, remote operation turns off automatically after 24 h. Repeat the onboarding, if needed.

Frequency	2.4 GHz WLAN
	2400 - 2483.5 MHz
Protocol	IEEE 802.11b DSSS, 802.11g/n OFDM
Max Power	EIRP < 20 dBm (100 mW)
Wi-Fi module	NIUS-50

5.4 Software licences

The software in this product contains components that are based on free and open

source software. Electrolux acknowledges the contributions of the open software and robotics communities to the development project.

To access the source code of these free and open source software components whose license conditions require publishing, and to see their full copyright information and applicable license terms, visit: <http://electrolux.opensourcerepository.com> (folder NIUS).

6. DAILY USE

WARNING!

Refer to Safety chapters.

6.1 Heating functions



True Fan Cooking

To roast meat and bake cakes. Set a lower temperature than for Conventional Cooking as the fan distributes heat evenly in the oven interior.



Conventional Cooking

To bake and roast food on one shelf position.



SteamBake

To add humidity during the cooking. To get the right colour and crispy crust during baking. To give more juiciness during reheating.



Frozen Foods

To make convenience food crispy, e.g. french fries, potato wedges or spring rolls.



Pizza Function

To bake pizza and other dishes that require more heat from below.



Bottom Heat

To make browning and crispy bottom. Use the lowest shelf position.



Moist Fan Baking

This function is designed to save energy during cooking. When you use this function, the temperature inside the appliance may differ from the set temperature. The residual heat is used. The heating power may be reduced. For more information refer to "Daily Use" chapter, Notes on: Moist Fan Baking.



Grill

To grill thin pieces of food and to toast bread.



Turbo Grilling

To roast large meat joints or poultry with bones on one shelf position. To bake gratins and to brown.



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

6.2 Notes on: Moist Fan Baking

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

The oven door should be closed during cooking so that the function is not interrupted and the oven operates with the highest energy efficiency possible.

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

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

6.3 Setting: Heating functions

1. Turn the knob for the heating functions to select a heating function.
2. Turn the control knob to set the temperature.

 Fast Heat Up - press and hold to shorten the heating time. It is available for some heating functions. Fan may turn on automatically.

6.4 Setting: SteamBake - Steam cooking

1. Make sure that the appliance is cold.
2. Fill the cavity embossment with maximum 250 ml of tap water.
Do not refill the cavity embossment during cooking or when the appliance is hot.
3. Turn the knob for the heating functions to select the heating function .
4. Turn the control knob to set the temperature.
5. Preheat the empty appliance for 10 min to create humidity.
6. Insert the food in the appliance.
7. When the cooking ends, turn the knob for the heating functions to the off position to turn off the appliance.
8. When the appliance is cold, remove the remaining water from the cavity embossment with a soft cloth.

WARNING!

Carefully open the door. Released humidity can cause burns.

6.5 Entering: Menu

Open the Menu to access Assisted Cooking dishes and settings.

1. Turn the knob for the heating functions to .

The display shows , , .

2. Turn the control knob and select the icon to enter submenu. Press OK.

6.6 Setting: 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. Turn the knob for the heating functions to .
2. Turn the control knob to select . Press OK.
3. Turn the control knob to select a dish (P1 - P...). Press OK.
4. Place the food inside the appliance.
Press OK.
5. When the function ends, check if the food is ready. Extend the cooking time, if needed.

Submenu: Assisted Cooking

Legend



Food sensor must be connected in order to use the function. Refer to "Using the accessories" chapter.



Fill the cavity embossment with water for steam cooking.



Preheat the appliance before you start cooking.



Shelf level. Refer to "Product description" chapter.

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

Dish		Weight	Shelf level / Accessory
P1	Roast Beef, rare		
P2	Roast Beef, medium	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.
P3	Roast Beef, well done		
P4	Steak, medium	180 - 220 g per piece; 3 cm thick slices	   3; roasting dish on wire shelf Fry the meat for a few minutes in a hot pan. Insert to the appliance.
P5	Beef roast / braised (prime rib, top round, thick flank)	1.5 - 2 kg	  2; roasting dish on wire shelf Fry the meat for a few minutes in a hot pan. Add liquid. Insert to the appliance.
P6	Roast Beef, rare (slow cooking)		
P7	Roast Beef, medium (slow cooking)	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.
P8	Roast Beef, well done (slow cooking)		
P9	Fillet of beef, rare (slow cooking)		
P10	Fillet of beef, medium (slow cooking)	0.5 - 1.5 kg; 5 - 6 cm thick pieces	  2; baking tray Fry the meat for a few minutes in a hot pan. Insert to the appliance.
P11	Fillet of beef, done (slow cooking)		
P12	Veal roast (e.g. shoulder)	0.8 - 1.5 kg; 4 cm thick pieces	  2; roasting dish on wire shelf Fry the meat for a few minutes in a hot pan. Add liquid. Insert to the appliance. Roast covered.
P13	Pork roast neck or shoulder	1.5 - 2 kg	  2; roasting dish on wire shelf Add 200 ml liquid to the roasting dish.
P14	Pulled pork (slow cooking)	1.5 - 2 kg	  2; baking tray Turn the meat after half of the cooking time to get an even browning.
P15	Pork loin, fresh	1 - 1.5 kg; 5 - 6 cm thick pieces	   2; roasting dish on wire shelf Fry the meat for a few minutes in a hot pan. Insert to the appliance.
P16	Pork spare ribs	2 - 3 kg; use raw, 2 - 3 cm thin spare ribs	 3; deep pan Add liquid to cover the bottom of a dish. Turn the meat after half of the cooking time.
P17	Lamb leg with bones	1.5 - 2 kg; 7 - 9 cm thick pieces	  2; roasting dish on baking tray Add liquid. Turn the meat after half of the cooking time.

	Dish	Weight	Shelf level / Accessory
P18	Whole chicken	1 - 1.5 kg; fresh	  2;  200 ml; casserole dish on baking tray Turn the chicken after half of the cooking time to get an even browning.
P19	Half chicken	0.5 - 0.8 kg	  3; baking tray
P20	Chicken breast	180 - 200 g per piece	  2; casserole dish on wire shelf Fry the meat for a few minutes in a hot pan.
P21	Chicken legs, fresh	-	  3; baking tray If you marinated chicken legs first, set lower temperature and cook them longer.
P22	Duck, whole	2 - 3 kg	  2; roasting dish on wire shelf Put the meat on roasting dish. Turn the duck after half of the cooking time.
P23	Goose, whole	4 - 5 kg	  2; deep pan Put the meat on deep baking tray. Turn the goose after half of the cooking time.
P24	Meat loaf	1 kg	  2; wire shelf
P25	Whole fish, grilled	0.5 - 1 kg per fish	  2; baking tray Fill the fish with butter, spices and herbs.
P26	Fish fillet	-	  3; casserole dish on wire shelf
P27	Cheesecake	-	 2;  28 cm springform tin on wire shelf
P28	Apple cake	-	  2;  100 - 150 ml; baking tray
P29	Apple tart	-	 2; pie form on wire shelf
P30	Apple pie	-	  2;  100 - 150 ml;  22 cm pie form on wire shelf
P31	Brownies	2 kg of dough	 3; deep pan
P32	Muffins	-	  2;  100 - 150 ml; muffin tray on wire shelf
P33	Loaf cake	-	 2; loaf pan on wire shelf
P34	Baked potatoes	1 kg	 2; baking tray Put the whole potatoes with skin on baking tray.
P35	Wedges	1 kg	 3; baking tray lined with baking paper Cut potatoes into pieces.

	Dish	Weight	Shelf level / Accessory
P36	Grilled mixed vegetables	1 - 1.5 kg	 3; baking tray lined with baking paper Cut the vegetables into pieces.
P37	Croquettes, frozen	0.5 kg	 3; baking tray
P38	Pommes, frozen	0.75 kg	 3; baking tray
P39	Meat / vegetable lasagna with dry pasta sheets	1 - 1.5 kg	 2; casserole dish on wire shelf
P40	Potato gratin (raw potatoes)	1 - 1.5 kg	 1; casserole dish on wire shelf Rotate the dish after half of the cooking time.
P41	Pizza fresh, thin	-	  2;  100 ml; baking tray lined with baking paper
P42	Pizza fresh, thick	-	  2; baking tray lined with baking paper
P43	Quiche	-	 2; baking tin on wire shelf
P44	Baguette / Ciabatta / White bread	0.8 kg	  2;  150 ml; baking tray lined with baking paper More time needed for white bread.
P45	Whole grain / Rye / Dark bread	1 kg	  2;  150 ml; baking tray lined with baking paper / loaf pan on wire shelf

6.7 Changing: Settings

1. Turn the knob for the heating functions to .
2. Turn the control knob to select . Press OK.
3. Turn the control knob to select the setting. Press OK.
4. Turn the control knob to adjust the value. Press OK.
5. Turn the knob for the heating functions to the off position to exit Menu.

Submenu: Settings

Setting	Value
01 Time of day	Change
02 Display brightness	1 - 5
03 Key tones	1 - Beep, 2 - Click, 3 - Sound off

Setting	Value
04 Buzzer volume	1 - 4
05 Food Sensor Action	1 - Alarm and stop, 2 - Alarm
06 Uptimer	On / Off
07 Light	On / Off
08 Fast Heat Up	On / Off
09 Cleaning Reminder	On / Off
10 Wi-Fi	On / Off
11 Auto remote operation	On / Off
12 Forget network	Yes / No
13 Demo mode	Activation code: 2468
14 Software version	Check
15 Reset all settings	Yes / No

7. ADDITIONAL FUNCTIONS

7.1 Lock

This function prevents an accidental change of the appliance function.

When activated while the appliance is in use, it locks the control panel, 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.

 OK - press and hold to turn on the function.

A signal sounds.  - flashes 3 times when the lock is turned on.

 OK - press and hold to turn off the function.

7.2 Automatic switch-off

For safety reasons, if the heating function is active and no settings are changed, the appliance will turn off automatically after a certain period of time.

 (°C)	 (h)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 245	5.5
250 - maximum	3

If you intend to run a heating function for a duration exceeding the automatic switch-off time, set the cooking time. Refer to the 'Clock functions' chapter.

The Automatic switch-off does not work with the functions: Light, Food Sensor, Time Delayed Start.

7.3 Cooling fan

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

8. CLOCK FUNCTIONS

8.1 Timer functions description

 Minute minder	To set a countdown timer. When the timer ends, the signal sounds. This function has no effect on the operation of the appliance and can be set at any time.
 Cooking time	To set cooking duration. When the timer ends, the signal sounds and the heating function will automatically turn off.
 Time Delayed Start	To postpone the start and / or end of cooking.

 Uptimer	To show how long the appliance operates. Maximum is 23 h 59 min. This function has no effect on the operation of the appliance and can be set at any time.
--	--

8.2 Setting: Minute minder

1. Press .
- The display shows: 0:00 and .
2. Turn the control knob to set the Minute minder.
3. Press OK. The timer starts counting down immediately.

8.3 Setting: Cooking time

1. Turn the knobs to select the heating function and to set the temperature.
2. Press  until the display shows: 0:00 and .
3. Turn the control knob to set the Cooking time.
4. Press OK. The timer starts counting down immediately.
5. When the time ends, press OK and turn the knob for the heating functions to the off position.

8.4 Setting: Time Delayed Start

1. Turn the knobs to select the heating function and to set the temperature.
2. Press  until the display shows:  and START.
3. Turn the control knob to set the start time.
4. Press OK.

The display shows: --:--  STOP.

5. Turn the control knob to set the end time.
6. Press OK.

The timer starts counting down at a set start time.

7. When the time ends, press OK and turn the knob for the heating functions to the off position.

8.5 Setting: Uptimer

1. Turn the knob for the heating functions to  to enter Menu.
2. Turn the control knob to select  / Uptimer. Refer to "Daily Use" chapter, Menu: Settings.
3. Press OK.
4. Turn the control knob to turn the Uptimer on and off.
5. Press OK.

8.6 Setting: Time of day

1. Turn the knob for the heating functions to  to enter Menu.
2. Turn the control knob to select  / Time of day. Refer to "Daily use" chapter, Menu: Settings.
3. Turn the control knob to set the clock.
4. Press OK.

9. USING THE ACCESSORIES



WARNING!

Refer to Safety chapters.

9.1 Inserting accessories

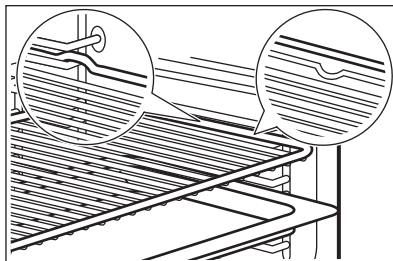
Accessories available depending on model. Scan the QR code to check how to use accessories supplied with your appliance. You can order optional accessories separately. For more information, please contact your local supplier.



A small indentation at the top increases safety and provides tilt protection. The indentations are also anti-tip devices. The rim

around the shelf prevents cookware from slipping off the shelf.

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.



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.

9.2 Food Sensor

It measures the temperature inside the food.

There are two temperatures to be set:

- °C - the temperature inside the appliance. It should be at least 25 °C higher than the food core temperature.
-  - the food core temperature.

Recommendations:

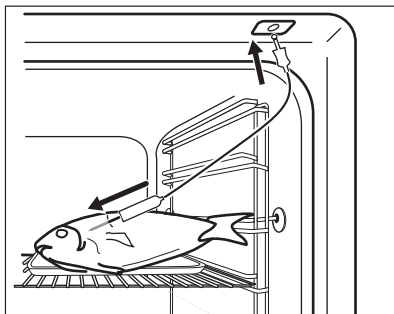
- Ingredients should be at room temperature.
- Do not use it for liquid dishes.
- During cooking the needle of the food sensor must be fully inserted in the dish.

Cooking with: Food Sensor

WARNING!

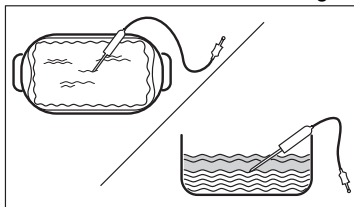
There is a risk of burns as Food Sensor and shelf supports become hot. Do not touch Food Sensor handle with bare hands. Always use oven gloves.

1. Turn on the appliance.
2. Set a heating function and, if necessary, the oven temperature.
3. Insert Food Sensor inside the dish:
Meat, poultry and fish
Insert the entire needle of the Food Sensor into the meat or fish at its thickest part.



Casserole

Insert the tip of Food Sensor exactly in the centre of the casserole. Food Sensor should be stabilized in one place during cooking. Use a solid ingredient to achieve that. Use the rim of the baking dish to support the silicone handle of Food Sensor. The tip of Food Sensor should not touch the bottom of a baking dish.



4. Plug Food Sensor into the socket located inside the appliance. Refer to "Product description" chapter.

The display shows the current temperature of Food Sensor.

5.  - press to set the core temperature of the sensor.
6. Turn the control knob to set the temperature.
7. Press OK.
8. When the food reaches the set temperature, the signal sounds. Check if the food is ready. Extend the cooking time, if needed.
9. Remove Food Sensor plug from the socket and remove the dish from the appliance.

10. HINTS AND TIPS

10.1 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.

Your appliance may bake or roast differently than your previous appliance. The hints below show recommended settings for temperature, cooking time and shelf position for specific types of the food.

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

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

For energy saving tips refer to "Energy efficiency" chapter.

Symbols used in the tables:

	Food type
	Heating function
	Temperature



Accessory



Shelf position



Cooking time (min)

10.2 Moist Fan Baking - recommended accessories

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

- **Pizza pan** - dark, non-reflective, diameter 28cm
- **Baking dish** - dark, non-reflective, diameter 26cm
- **Ramekins** - ceramic, diameter 8cm, height 5 cm
- **Flan base tin** - dark, non-reflective, diameter 28cm

10.3 Moist Fan Baking

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

		°C		
Sweet rolls, 16 pieces	baking tray or dripping pan	180	2	20 - 30
Rolls, 9 pieces	baking tray or dripping pan	180	2	30 - 40
Pizza, frozen, 0.35 kg	wire shelf	220	2	10 - 15
Swiss Roll	baking tray or dripping pan	170	2	25 - 35
Brownie	baking tray or dripping pan	175	3	25 - 30
Soufflé, 6 pieces	ceramic ramekins on wire shelf	200	3	25 - 30
Sponge flan base	flan base tin on wire shelf	180	2	15 - 25
Victoria sandwich	baking dish on wire shelf	170	2	40 - 50
Poached fish, 0.3 kg	baking tray or dripping pan	180	3	20 - 25
Whole fish, 0.2 kg	baking tray or dripping pan	180	3	25 - 35
Fish fillet, 0.3 kg	pizza pan on wire shelf	180	3	25 - 30

		°C		
Poached meat, 0.25 kg	baking tray or dripping pan	200	3	35 - 45
Shashlik, 0.5 kg	baking tray or dripping pan	200	3	25 - 30
Cookies, 16 pieces	baking tray or dripping pan	180	2	20 - 30
Macaroons, 24 pieces	baking tray or dripping pan	180	2	25 - 35
Muffins, 12 pieces	baking tray or dripping pan	170	2	30 - 40
Savory pastry, 20 pieces	baking tray or dripping pan	180	2	25 - 30
Short crust biscuits, 20 pieces	baking tray or dripping pan	150	2	25 - 35
Tartlets, 8 pieces	baking tray or dripping pan	170	2	20 - 30
Vegetables, poached, 0.4 kg	baking tray or dripping pan	180	3	35 - 45
Vegetarian omelette	pizza pan on wire shelf	200	3	25 - 30
Mediterranean vegetables, 0.7 kg	baking tray or dripping pan	180	4	25 - 30

10.4 Information for test institutes

Tests according to IEC 60350-1.

				°C	
Small cakes, 20 per tray	Conventional Cooking	Baking tray	3	170	20 - 35
Small cakes, 20 per tray	True Fan Cooking	Baking tray	3	150 - 160	20 - 35
Small cakes, 20 per tray	True Fan Cooking	Baking tray	2 and 4	150 - 160	20 - 35
Apple pie, 2 tins Ø20 cm	Conventional Cooking	Wire shelf	2	180	70 - 90
Apple pie, 2 tins Ø20 cm	True Fan Cooking	Wire shelf	2	160	70 - 90
Fatless sponge cake, cake mould Ø26 cm ¹⁾	Conventional Cooking	Wire shelf	2	170	40 - 50
Fatless sponge cake, cake mould Ø26 cm ¹⁾	True Fan Cooking	Wire shelf	2	160	40 - 50
Fatless sponge cake, cake mould Ø26 cm ¹⁾	True Fan Cooking	Wire shelf	2 and 4	160	40 - 60
Short bread	True Fan Cooking	Baking tray	3	140 - 150	20 - 40
Short bread	True Fan Cooking	Baking tray	2 and 4	140 - 150	25 - 45
Short bread	Conventional Cooking	Baking tray	3	140 - 150	25 - 45
Toast ¹⁾	Grill	Wire shelf	4	max.	1 - 5

¹⁾ Preheat the appliance for 10 minutes.

11. CARE AND CLEANING

WARNING!

Refer to Safety chapters.

11.1 Notes on cleaning

Cleaning Agents

- Clean the front of the appliance only with a microfibre cloth with warm water and a mild detergent.
- Use a cleaning solution to clean metal surfaces.
- Clean stains with a mild detergent.

Everyday Use

- Clean the interior of the appliance after each use. Fat accumulation or other residue may cause fire.
- Moisture can condense in the appliance or on the door glass panels. To decrease the condensation, let the appliance work for 10 minutes before cooking. Do not store food in the appliance for longer than 20 minutes. Dry the interior of the appliance only with a microfibre cloth after each use.

Accessories

- Clean all accessories after each use and let them dry. Use only a microfibre cloth with warm water and a mild detergent. Do not clean the accessories in a dishwasher.
- Do not clean the non-stick accessories using abrasive cleaner or sharp-edged objects.

11.2 Cleaning the cavity embossment

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



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

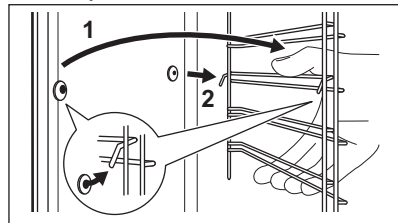
1. Pour 250 ml of white vinegar or citric acid into the cavity embossment. Use maximum 6% acidity vinegar without any additives.
2. Let the vinegar dissolve the limestone residue at the ambient temperature for 30 minutes.

3. Clean the cavity with warm water and a soft cloth.

11.3 Removing the shelf supports

Remove the shelf supports to clean the appliance.

1. Turn off the appliance and wait until it 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. Install the shelf supports in the opposite sequence.

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

11.4 Pyrolytic Cleaning

WARNING!

There is a risk of burns.

CAUTION!

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

Do not start the function if you did not fully close the oven door.

1. Make sure that the appliance is cold.
2. Remove all accessories.
3. Clean the oven interior and the inner door glass with warm water, a soft cloth and a mild detergent.
4. Turn the knob for the heating functions to  to enter Menu.

- Turn the control knob to select  and press **OK**.

Cleaning programme	Duration
C1 - Light cleaning	1 h
C2 - Normal cleaning	1 h 30 min
C3 - Thorough cleaning	2 h 30 min

- Turn the control knob to select the cleaning programme and press **OK**.
- Press **OK** to start cleaning. When the cleaning starts, the appliance door is locked and the lamp is off. Until the door unlocks the display shows .
- After cleaning, turn the knob for the heating functions to the off position.
- Wait until the appliance is cold and the door unlocks. Clean the oven interior with soft cloth and water.

11.5 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" chapter, Changing: Settings.

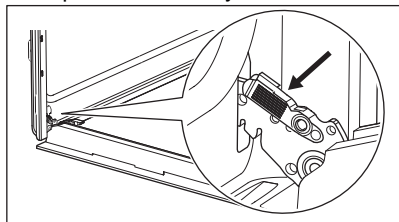
11.6 Removing and installing door

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

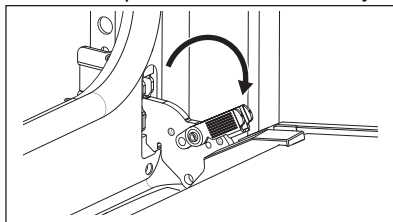
CAUTION!

Do not use the appliance without the glass panels.

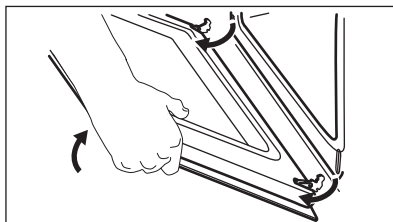
- Open the door fully and hold both hinges.



- Lift and pull the latches until they click.

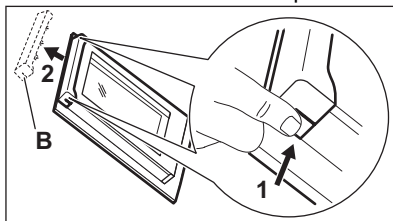


- Close the oven door halfway to the first opening position. Then lift and pull to remove the door from its seat.

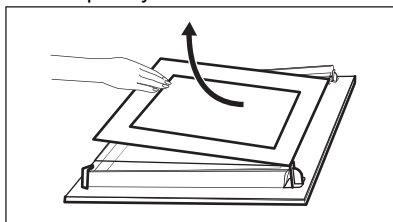


- Put the door on a soft cloth on a stable surface.

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



- Pull the door trim to the front to remove it.
- Hold the door glass panels by their top edge and carefully pull them out one by one. Start from the top panel. Make sure the glass slides out of the supports completely.



- Clean the glass panels with water and soap. Dry the glass panels carefully. Do

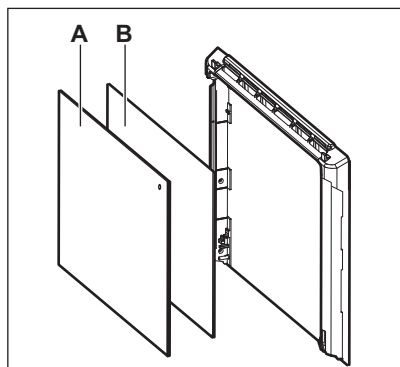
not clean the glass panels in the dishwasher.

9. After cleaning, install the glass panels and the oven door.

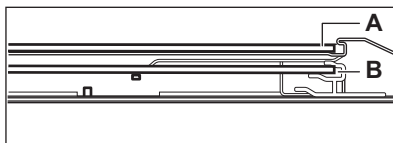
If the door is installed correctly, you will hear a click when closing the latches.

Make sure that you put the glass panels (**A** and **B**) back in the correct sequence. Check for the symbol / printing on the side of the glass panel. Each of the glass panels looks different to make the disassembly and assembly easier.

When installed correctly, the door trim clicks.



Make sure that you install the middle glass panel in the seats correctly.



11.7 Replacing the lamp

WARNING!

Risk of electric shock.
The lamp can be hot.

1. Turn off the appliance and wait until it is cold.
2. Disconnect the appliance from the mains.
3. Place the cloth on the oven floor.

CAUTION!

Always hold the halogen lamp with a cloth to prevent grease residue from burning on the lamp.

Back lamp

1. Turn the glass cover to remove it.
2. Clean the glass cover.
3. Replace the lamp with a suitable 300 °C heat-resistant lamp.
4. Install the glass cover.

12. TROUBLESHOOTING

WARNING!

Refer to Safety chapters.

12.1 What to do if...

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

Problem	Check if...
The lamp is turned off.	Moist Fan Baking - is activated.
The lamp does not work.	The lamp is burnt out.
The Food Sensor does not operate.	The plug of the Food Sensor is fully inserted into the socket.
Err C2	You removed the Food Sensor plug from the socket.
Err C3	The appliance door is closed or the door lock is not broken.
Err F102	The appliance door is closed.
Err F102	The door lock is not broken.
The display shows 00:00.	There was a power cut. Set the time of day.
The water leaks out of the cavity embossment.	There is too much water in the cavity embossment.



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

12.2 Service data

If you cannot find a solution to the problem yourself, contact your dealer or an Authorised Service Centre.

The necessary data for the service centre is on the rating plate. The rating plate is located on the front frame of the appliance. It is visible when you open the door. Do not remove the rating plate from the appliance.

We recommend that you write the data here:

Model (MOD.):

Product number (PNC):

Serial number (S.N.):

13. ENERGY EFFICIENCY

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

Supplier's name	Electrolux
Model identification	COP822B 949289803 COP827B 949289804 COP828B 949289805 Y6POD47WH 949289802
Energy Efficiency Index	81.2
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	0.69 kWh/cycle

Number of cavities	1	
Heat source	Electricity	
Volume	72 l	
Type of oven	Built-In Oven	
Mass	COP822B	32.7 kg
	COP827B	32.7 kg
	COP828B	33.5 kg
	Y6POD47WH	31.7 kg

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

13.2 Product Information for power consumption and maximum time to reach applicable low power mode

Power consumption in standby	0.8 W
Power consumption in network standby	2.0 W
Maximum time needed for the equipment to automatically reach the applicable low power mode	20 min

For guidance on how to activate and deactivate the wireless network connection, refer to "Before first use" chapter.

13.3 Energy saving tips

Following tips below will help you save energy when using your appliance.

Make sure that the appliance door is closed when the appliance operates. Do not open the appliance door too often during cooking. Keep the door gasket clean and make sure it is well fixed in its position.

Use metal cookware and dark, non-reflective tins and containers to improve energy saving.

Do not preheat the appliance before cooking unless specifically recommended.

Keep breaks between baking as short as possible when you prepare a few dishes at one time.

Cooking with fan
When possible, use the cooking functions with fan to save energy.

Residual heat
When the cooking duration is longer than 30 min, reduce the appliance temperature to minimum 3 - 10 min before the end of cooking. The residual heat inside the appliance will continue to cook.

Use the residual heat to keep the food warm or warm up other dishes.

When you turn off the appliance, the display shows the residual heat or temperature.

Keep food warm
Choose the lowest possible temperature setting to use residual heat and keep the food warm. The residual heat indicator or temperature appears on the display.

Cooking with the lamp off
Turn off the lamp during cooking. Turn it on only when you need it.

Moist Fan Baking
Function designed to save energy during cooking.

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

turn on the lamp again but this action will reduce the expected energy savings.

Wi-Fi

When possible, turn off the Wi-Fi to save energy.

14. ENVIRONMENTAL CONCERNS

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

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

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



Fáðu notkunarleiðbeiningar, bæklinga, bilanaleit, þjónustu- og viðgerðarupplýsingar:
www.electrolux.com/support

Með fyrirvara á breytingum.

EFNISYFIRLIT

1. ÖRYGGISUPPLÝSINGAR.....	26
2. ÖRYGGISLEIÐBEININGAR.....	28
3. VÖRULÝSING.....	31
4. STJÓRNBOÐ.....	31
5. FYRIR FYRSTU NOTKUN.....	32
6. DAGLEG NOTKUN.....	33
7. VIÐBÓTARAÐGERÐIR.....	38
8. KLUKKUAÐGERÐIR.....	38
9. NOTKUN FYLGIHLUTA.....	39
10. ÁBENDINGAR OG GÓÐ RÁÐ.....	41
11. UMHIRÐA OG HREINSUN.....	43
12. BILANALEIT.....	46
13. ORKUNÝTNI.....	47
14. UMHVERFISMÁL.....	48

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 og fartæki með smáforritinu.
- Haltu öllum umbúðum frá börnum og fargaðu þeim á viðeigandi hátt.
- VIÐVÖRUN: Heimilistækið og aðgengilegir hlutar þess hitna meðan á notkun stendur. Haltu börnum og gæludýrum fjarri heimilistækinu þegar það er í notkun og þegar það kólnar.
- Ef heimilistækið er með barnalæsingu ætti hún að vera virkjuð.
- Börn eiga ekki að hreinsa eða framkvæma notandaviðhald á heimilistækinu án eftirlits.

1.2 Almennt öryggi

- Þetta heimilistæki er eingöngu ætlað til matreiðslu.
- Þetta heimilistæki er hannað til notkunar innanhúss á heimilum.
- Þetta heimilistæki má nota á skrifstofum, í herbergjum hótela, herbergjum gestahúsa, bændagistingum og öðrum sambærilegum gistirýmum þar sem notkun er ekki meiri en almenn (meðal) heimilisnotkun.
- Einungis til þess hæfur aðili má setja upp þetta heimilistæki og skipta um snúruna.
- Ekki má nota heimilistækið fyrr en innbyggða virkið hefur verið uppsett.
- Aftengdu heimilistækið frá rafmagns- og vatnsinntaki áður en hvers kyns viðhaldsvinna fer fram.
- Ef rafmagnssnúra er skemmd verður framleiðandi, viðurkennd þjónustumiðstöð, eða álíka hæfur aðili að skipta um hana til að forðast hættu vegna rafmagns.
- VIÐVÖRUN: Tryggðu að slökkt sé á heimilistækinu áður en þú skiptir um ljósið til að forðast möguleika á raflosti.
- VIÐVÖRUN: Heimilistækið og aðgengilegir hlutar þess hitna meðan á notkun stendur. Gæta ætti varúðar þegar

hitunarelementin eru snert eða yfirborð holrýmis heimilistækisins.

- Notaðu alltaf hanska við að taka úr og setja í aukahluti eða eldföst matarílát.
- 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 Upsetning



ADVÖRUN!

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 vegna þess að það er þungt. Notaðu alltaf öryggishanska og lokaðan skóbúnað.
- Dragðu heimilistækið ekki á handfanginu.
- Settu heimilistækið upp á öruggum og hentugum stað sem uppfyllir uppsetningarkröfur.
- Haltu lágmarksfjarlægð frá öðrum heimilistækjum og einingum.
- Áður en þú setur upp ofninn skaltu athuga hvort hurðin opnast án heftingar.
- Heimilistækið er útbúið rafstýrðu kælikerfi. Það þarf rafstraum til að geta gengið.

2.2 Rafmagnstenging



ADVÖRUN!

Hætta á eldi og raflosti.

- Allar rafmagnstengingar skulu framkvæmdar af viðurkenndum rafvirkja.
- Heimilistækið verður að vera jarðtengt.
- Gakktu úr skugga um að færibreytnar á merkiplötunni séu samhæfar við rafmagnsflokkun aðalæðar aflgjafa.
- Notaðu alltaf rétt ísetta innstungu sem ekki veldur raflosti.
- Notaðu ekki fjöltengi eða framlengingarsnúrur.
- Gakktu úr skugga um að rafmagnsklóin og snúran verði ekki fyrir skemmdum. Ef skipta þarf um rafmagnssnúru verður viðurkennd þjónustumiðstöð okkar að sjá um það.
- Ekki láta rafmagnssnúrnar snerta eða koma nálægt hurð heimilistækisins, eða skotið undir heimilistækinu, sérstaklega þegar það er í gangi eða hurðin er heit.

- Vörn lifandi og einangraðra hluta gegn raflosti verður að vera fest þannig að ekki sé hægt að fjarlægja hana án verkfæra.
- Aðeins skal tengja rafmagnsklóna við rafmagnsinnstunguna í lok uppsetningarinnar. Gakktu úr skugga um að rafmagnsklónin sé aðgengileg eftir uppsetningu.
- Ef rafmagnsinnstungan er laus, skal ekki tengja rafmagnsklóna.
- Ekki toga í snúruna til að taka tækið úr sambandi. Taktu alltaf um klóna.
- Notaðu aðeins réttan einangrunarbúnað: Línuvarnarstraumloka, öryggi (öryggi með skrufgangi fjarlægð úr höldunni), lekalíða og spólurofa.
- Rafmagnsuppsetningin verður að vera með einangrunarbúnað sem leyfir þér að aftengja tækið frá stofnæð á öllum pólum. Einangrunarbúnaðurinn verður að hafa að lágmarki 3 mm snertiopnunarvidd.
- Lokaðu alveg hurð heimilistækisins áður en þú tengir rafmagnsklóna við innstunguna.
- Þessu tæki fylgja rafmagnskló og -snúra.

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

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

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

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

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

2.3 Notkun


ÆDVÖRUN!

Hætta á meiðslum, bruna og raflosti eða sprengingu.

- Breytið ekki eiginleikum heimilistækisins.

- Gangið úr skugga um að loftræstiop séu ekki stífluð.
- Látið heimilistækið ekki vera án eftirlits á meðan það er í gangi.
- Slökkvið á heimilistækinu eftir hverja notkun.
- Farið varlega þegar hurð heimilistækisins er opnuð á meðan það er í gangi. Heitt loft getur losnað út.
- Notið ekki heimilistækið með blautar hendur eða þegar það er í snertingu við vatn.
- Beitið ekki þrýstingi á opna hurð.
- Notið ekki heimilistækið sem vinnusvæði eða geymslusvæði.
- Opnið hurð heimilistækisins varlega. Notkun efna sem innihalda áfengi getur valdið blöndu af áfengi og lofti.
- Láttu ekki neista eða opinn eld komast í snertingu við heimilistækið þegar þú opnar hurðina.
- Notaðu alltaf gler og krukur sem eru með niðursuðusamþykki.
- Setjið ekki eldfim efni eða hluti bleytta með eldfimum efnum í, nálægt, eða á heimilistækið.
- Deildu ekki Wi-Fi aðgangsorðinu þínu.


ÆDVÖRUN!

Hætta á eldi og skemmdum á heimilistækinu.

- Til að koma í veg fyrir skemmdir eða aflitun á gljáhúðinni:
 - setjið ekki ofnáhöld eða aðra hluti beint á botn heimilistækisins.
 - setjið ekki álpappír beint á botn heimilistækisins.
 - setjið ekki vatn beint inn í heitt heimilistækið.
 - látið ekki raka rétti og rök matvæli vera inni í heimilistækinu eftir að matreiðslu er lokið.
 - farið varlega þegar aukahlutir eru fjarlægðir eða settir upp.
- Aflitun á glerungnum eða ryðfríu stáli hefur engin áhrif á getu eða frammistöðu heimilistækisins.
- Notið djúpa skúffu fyrir rakar kökur. Ávaxtasafi veldur blettum sem geta verið varanlegir.
- Alltaf skal elda með hurð heimilistækisins lokaða.

- Ef heimilistækið er uppsett bak við innréttingarplötu (t.d. hurð) þá þarf að ganga úr skugga um að hurðin sé aldrei lokuð þegar tækið er í notkun. Hiti og raki geta safnast upp bak við lokaða innréttingarplötu og leitt til skemmda á tækinu, ytra byrði tækisins eða gólfi. Því skal ekki loka innréttingarplötunni fyrir en tækið hefur náð að kólna að fullu eftir notkun.

2.4 Umhirða og hreinsun

AÐVÖRUN!

Hætta á meiðslum, eldsvoða eða skemmum á heimilistækinu.

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

2.5 Hreinsun með eldglæðingu

AÐVÖRUN!

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

- Áður en hreinsun með eldglæðingu fer fram og forhitun fer í gang skaltu fjarlægja úr ofnrýminu:
 - Allar matarleifar, dreggjar, olíu eða feiti sem lekið hefur niður.
 - alla hluti sem hægt er að losa (þ.m.t. plötur, plötubera í hliðum o.s.frv. sem fylgja heimilistækinu), sérstaklega alla

viðloðunarfría potta, pönnur, bakka, áhöld o.s.frv.

- Lestu leiðbeiningar fyrir eldglæðingu vandlega.
- Haldið börnum frá heimilistækinu þegar hreinsun með eldglæðingu stendur yfir. Heimilistækið verður mjög heitt og berst heitt loft úr loftopum að framan.
- Hreinsun með eldglæðingu er aðgerð með háum hita sem getur losað gufur út frá leifum eftir eldun og byggingarefni og er því mælt með fyrir notendur að:
 - tryggja góða loftræstingu meðan á hreinsun með eldglæðingu stendur og eftir hana.
 - tryggja góða loftræstingu meðan á forhitun stendur og eftir hana.
- Skvettu ekki né heldur settu vatn á ofnhurðina á meðan hreinsun með eldglæðingu stendur eða eftir hana til að forðast skemmdir á glerplötunum.
- Gufur sem koma frá öllum ofnum með eldglæðingu / matarleifum samkvæmt lýsingu eru ekki skaðlegar fyrir manneskjur, þ.m.t. börn eða fólk með undirliggjandi sjúkdóma.
- Haldið gæludýrum frá heimilistækinu á meðan hreinsun með eldglæðingu og forhitun stendur yfir. Lítil gæludýr (sérstaklega fuglar og skriðdýr) geta verið mjög viðkvæm fyrir breytingum á hitastigi og uppgufun.
- Viðloðunarfrítt yfirborð á pottum, pönnum, bökkum, áhöldum o.s.frv. geta orðið fyrir skemmdum vegna mikils hita við eldglæðingu í öllum ofnum sem búnir eru eldglæðingu og geta líka gefið frá sér lítillaga skaðlegar gufur.

2.6 Innri lýsing

AÐVÖRUN!

Hætta á raflosti.

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

- Þessi vara inniheldur ljósgjafa í orkunýtniflokki G.
- Notaðu aðeins ljós með sömu tæknilýsingu.

2.7 Þjónusta

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

2.8 Förgun



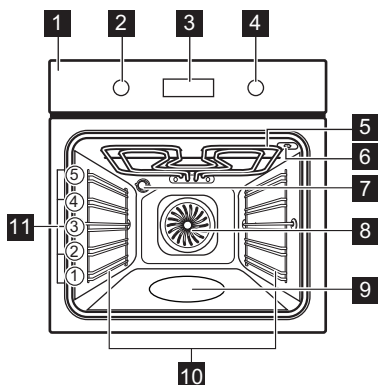
ADVÖRUN!

Hætta á meiðslum eða köfnun.

- Hafðu samband við staðbundin yfirvöld fyrir upplýsingar um hvernig skuli farga heimilistækinu.
- Aftengdu tækið frá rafmagni.
- Klipptu rafmagnssnúruna af upp við heimilistækið og fargaðu henni.

3. VÖRULÝSING

3.1 Almennt yfirlit



- 1 Stjórnborð
- 2 Hnúður fyrir hitunaraðgerðir
- 3 Skjár
- 4 Stjórnhnúður
- 5 Hitunareining
- 6 Innstunga fyrir matvælskynjara
- 7 Ljós
- 8 Vifta
- 9 Holrými ofnhólfs
- 10 Hilluberarar, lausir
- 11 Hillustöður

4. STJÓRNBORÐ

4.1 Kveikt og slökkt á heimilistækinu

Til að kveikja á heimilistækinu:

1. Ýttu á hnúðana. Hnúðarnir koma út.
2. Snúðu hnúðum fyrir hitunaraðgerðir til að velja aðgerð.
3. Snúðu stjórnhnúðum til að breyta stillingum.

Til að slökkva á heimilistækinu: snúðu hnúðum fyrir hitunaraðgerðir í stöðuna slökkt

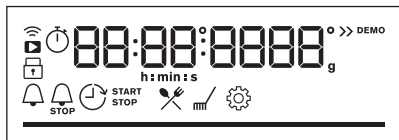
4.2 Yfirlit yfir stjórnborð



Ýttu á til að stilla tímastilliaðgerðir.

	Ýttu á og haltu inni til að stilla á aðgerðina: Hröð upphitun.
	Ýttu á og haltu inni til að kveikja og slökkva á ljósi heimilistækisins.
	Ýttu á til að stilla kjarnahitastigið með: Matvælaskynjari
OK	Ýttu á til að staðfesta val þitt.

4.3 Skjávísar



Skjár

með lykilaðgerðum.

	Heimilistækið er læst.
	Undirvalmynd: Eldunaraðstoð.
	Undirvalmynd: Hreinsun.

	Undirvalmynd: Stillingar
	Hröð upphitun er virkjað.
	Gufueldun er virkjuð.
	Matvælaskynjari er virkjað.
	Minútumælir er virkjað.
	Eldunartími er virkjað.
	Seinkun á ræsingu er virkjað.
	Upptalning er virkjað.
	Wi-Fi er virkjað.
	Fjarstýring er virkjað.
	Vinnslustika - sýnir sjónrænt hvenær heimilistækið nær settu hitastigi eða hvenær eldunartímanum lýkur.

5. FYRIR FYRSTU NOTKUN

⚠ AÐVÖRUN!

Sjá kafla um Öryggismál.

5.1 tíminn stilltur

Eftir fyrstu tengingu við rafmagn skaltu biða þar til skjárin sýnir: "00:00" eða "12:00" (fer eftir gerðinni).

1. Snúðu stjórnhnúðnum til að stilla tímann.
2. Ýttu á OK.

5.2 Forhitun og hreinsun

Forhitaðu heimilistækið tómt fyrir fyrstu notkun og fyrstu snertingu við matvæli. Heimilistækið kann að gefa frá sér vonða lykt og reyk. Lofta skal rýmið meðan á forhitun standur.

1. Fjarlægðu allan aukabúnað og lausa hillubera úr heimilistækinu.

2. Stilltu  aðgerðina. Stilltu hámarkshitastigið. Láttu heimilistækið ganga í 1 klst.
3. Stilltu  aðgerðina. Stilltu hámarkshitastigið. Láttu heimilistækið ganga í 15 mín.
4. Stilltu  aðgerðina. Stilltu hámarkshitastigið. Láttu heimilistækið ganga í 15 mín.
5. Slökktu á heimilistækinu og biðu þar til það er kalt.
6. Hreinsaðu heimilistækið eingöngu með trefjahlút, volgu vatni og mildu hreinsiefni.
7. Settu fylgihlutina og fjarlægjanlegu hillustöðirnar aftur í sína upphaflegu stöðu.

5.3 Þráðlaus tenging

Til að tengja heimilistækið þarftu:

- Þráðlaust netkerfi með nettengingu.
- Fartæki sem er tengt við sama þráðlausa netkerfið.

1. Til að hlaða niður appinu skaltu skanna QR-kóðann sem finna má aftan á notandahandbókinni. Þú getur líka hlaðið niður appinu beint úr App store.
2. Fylgdu leiðbeiningum um samræmingu í appinu.
3. Snúðu hnúðnum fyrir hitunaraðgerðir til að velja .
4. Snúðu stjórnumarhnúðnum til að velja  / Wi-Fi. Kveikja eða slökkva. Sjá kaflann „Dagleg notkun“, Breyta: Stillingar.

Wi-Fi er kveikt á sjálfkrafa á. Fyrir almenn ráð um orkusparnað, sjá kaflann „Orkunýtni“.



Af öryggisástæðum sloknar sjálfkrafa á fjarstýringu eftir 24 klst. Endurtaktu innsetningarferlið ef þörf krefur.

Tíðni	2.4 GHz WLAN
	2400 - 2483.5 MHz

Samskiptareglur	IEEE 802.11b DSSS, 802.11g/n OFDM
-----------------	-----------------------------------

Hámarkskraftur	EIRP < 20 dBm (100 örbylgja)
----------------	------------------------------

Þráðlaust net - eining	NIUS-50
------------------------	---------

5.4 Hugbúnaðarleyfi

Hugbúnaðurinn í þessari vöru inniheldur íhluti sem eru byggðir á frjálsum og opnum hugbúnaði. Electrolux viðurkennir það sem opinn hugbúnaður og samtök um vélmenni hafa lagt til þróunarverkefnisins.

Til að fá aðgang að frumkóða þessa ókeypis og opna hugbúnaðarhluta, þar sem leyfisveiting gerir birtingu að skilyrði, og til að fá aðgang að heildarupplýsingum um höfundarétt og viðeigandi leyfisskilyrði skaltu heimsækja: <http://electrolux.opensoftwarerepository.com> (mappa NIUS).

6. DAGLEG NOTKUN



ADVÖRUN!

Sjá kaffa um Öryggismál.

6.1 Upphitunaraðgerðir



Eldun með hefðbundnum blæstri

Til að steikja kjöt og baka kökur. Stilltu á læg- ra hitastig en á yfir-undir hita þar sem viftan dreifir hitanum jafnt inni í ofninum.



Hefðbundin matreiðsla

Til að baka og steikja í einni hillustöðu.



SteamBake

Til að bæta við raka meðan á eldun stendur. Til að fá rétta litinn og stökka skorpu á meðan verið er að baka. Til að gera safaríkara meðan á endurhitun stendur.



Frosin matvæli

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



Pítsuaðgerð

Til að baka pítsur og aðra rétti sem þurfa meiri undirhita.



Undirhiti

Til að fá meiri brúnun og stökkan botn. Notaðu neðstu hillustöðuna.



Bökun með rökum blæstri

Þessi aðgerð er hönnuð til að spara orku á meðan eldað er. Þegar þú notar þessa aðgerð kann hitastigið í rýminu að vera frábrugðið innstillta hitastiginu. Afgangshiti er notaður. Hitunarkraftur kann að vera minni. Fyrir frekari upplýsingar má sjá kaflann „Dagleg notkun“, ráð fyrir: Bökun með rökum blæstri.



Grill

Til að grilla þunnar sneiðar af mat og til að rista brauð.



Blástursgrillun

Til að steikja stór kjötstykki eða alifuglakjöt á beini á einni hillustöðu. Til að baka gratinrétti og til að brúna.



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

6.2 Athugasemdir varðandi: Bökun með rökum blæstri

Þessi aðgerð var notuð til að uppfylla skilyrði flokkunar á orkunýtni og vishönnunar (í samræmi við EU 65/2014 og EU 66/2014). Prófanir í samræmi við: IEC/EN 60350-1.

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

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

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

6.3 Stilling: Upphitunaraðgerðir

1. Snúðu hnúðum fyrir hitunaraðgerðir til að velja hitunaraðgerð.
2. Snúðu stjórnhnúðum til að stilla hitastigið.

🔍> Hröð upphitun - ýttu á og haltu inni til að stytta hitunartímann. Það er í boði fyrir sumar hitunaraðgerðir. Viftan kann að fara sjálfkrafa í gang.

6.4 Stilling: SteamBake - Gufueldun

1. Gakktu úr skugga um að heimilistækið sé kalt.
2. Fylltu hólf ofnrýmisins með að hámarki 250 ml af kranavatni. Fylltu ekki aftur á hólf ofnrýmisins meðan á eldun stendur eða þegar heimilistækið er heitt.
3. Snúðu hnúðum fyrir hitunaraðgerðir til að velja hitunaraðgerðina .
4. Snúðu stjórnhnúðum til að stilla hitastigið.
5. Forhitaðu heimilistækið í 10 mín til að mynda raka.
6. Settu matinn í heimilistækið.
7. Þegar eldunartímann lýkur skaltu snúa hnúðum fyrir hitunaraðgerðir í stöðuna slökkt til að slökkva á heimilistækinu.

8. Þegar heimilistækið er kalt skaltu fjarlægja vatn sem eftir er í hólf ofnrýmisins með mjúkum klút.

⚠️ AÐVÖRUN!

Opnaðu hurðina varlega. Raki sem sleppur út getur valdið brunasárum.

6.5 Setja inn: Valmynd

Opnaðu valmyndina til að fá aðgang að eldunaraðstoðarréttum og stillingum.

1. Snúðu hnúðum fyrir hitunaraðgerðir á .

Skjárin sýnir , , .

2. Snúðu stjórnhnúðum og veldu táknið til að fara í undirvalmynd. Ýttu á OK.

6.6 Stilling: Eldunaraðstoð

Eldunaraðstoð undirvalmynd samanstendur af kerfum sem eru hönnuð fyrir sérstaka rétti. Kerfin byrja með viðeigandi stillingu. Þú getur stillt tímann og hitastigið meðan á eldun stendur.

1. Snúðu hnúðum fyrir hitunaraðgerðir á .
2. Snúðu stjórnhnúðum til að velja . Ýttu á OK.
3. Snúðu stjórnhnúðum til að velja númer réttar (P1 - P...). Ýttu á OK.
4. Settu matvælin í heimilistækið. Ýttu á OK.
5. Þegar aðgerðinni lýkur skaltu kanna hvort maturinn sé tilbúinn. Framlengdu eldunartímann ef þörf er á.

Undirvalmynd: Eldunaraðstoð

Merking



Kjöthitamælir verður að vera tengdur til að hægt sé að nota aðgerðina. Sjá kaflann „Notkun fylgihluta“.



Fylltu hólf ofnrýmisins með vatni fyrir gufueldun.



Forhitaðu heimilistækið áður en eldun hefst.

Merking



Hillustaða. Sjá kaflann „Vörulýsing“.

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

	Diskur	Þyngd	Hillustaða / Aukahlutur
P1	Nautasteik, léttsteikt		
P2	Nautasteik, miðlungs	1 - 1.5 kg; 4 - 5 cm þykkir bitar	2; bökunarplata Steiktu kjötið á heitri pönnu í nokkrar mínútur. Settu inn í heimilistækið.
P3	Nautasteik, gegnst-eikt		
P4	Steik, miðlungs	180 - 220 g hver sneið; 3 cm þykkar sneiðar	3; steiktur réttur á vírhillu Steiktu kjötið á heitri pönnu í nokkrar mínútur. Settu inn í heimilistækið.
P5	Nautasteik / brösuð (framhryggur, hringsteik, þykk flankasteik)	1.5 - 2 kg	2; steiktur réttur á vírhillu Steiktu kjötið á heitri pönnu í nokkrar mínútur. Bættu við vökva. Settu inn í heimilistækið.
P6	Nautasteik, léttsteikt (hægeldun)		
P7	Nautasteik, miðlungs (hægeldun)	1 - 1.5 kg; 4 - 5 cm þykkir bitar	2; bökunarplata Steiktu kjötið á heitri pönnu í nokkrar mínútur. Settu inn í heimilistækið.
P8	Nautasteik, gegnst-eikt (hægeldun)		
P9	Nautalund, léttsteikt (hægeldun)		
P10	Nautalund, miðlungs (hægeldun)	0.5 - 1.5 kg; 5 - 6 cm þykkir bitar	2; bökunarplata Steiktu kjötið á heitri pönnu í nokkrar mínútur. Settu inn í heimilistækið.
P11	Nautalund, gegnst-eikt (hægeldun)		
P12	Kálfasteik (t.d. öxl)	0.8 - 1.5 kg; 4 cm þykkir bitar	2; steiktur réttur á vírhillu Steiktu kjötið á heitri pönnu í nokkrar mínútur. Bættu við vökva. Settu inn í heimilistækið. Steik hulin.
P13	Svínasteik hnakki eða bógur	1.5 - 2 kg	2; steiktur réttur á vírhillu Bættu við 200 ml af vökva í steikarfatið.
P14	Rífið svínakjöt (hægeldun)	1.5 - 2 kg	2; bökunarplata Snúðu kjötinu þegar eldunartíminn er hálfnaður til að ná fram jafnri brúnun.
P15	Svínalund, fersk	1 - 1.5 kg; 5 - 6 cm þykkir bitar	2; steiktur réttur á vírhillu Steiktu kjötið á heitri pönnu í nokkrar mínútur. Settu inn í heimilistækið.

Diskur		Þyngd	Hillustaða / Aukahlutur
P16	Svínaríf	2 - 3 kg; notaðu hrátt, 2 - 3 cm þunn ríf	 3; djúp ofnskúffa Bættu við vökva til að hylja botninn á disknum. Snúðu kjötinu þegar eldunartíminn er hálfnaður.
P17	Lambalæri með beini	1.5 - 2 kg; 7 - 9 cm þykkir bitar	 2; steiktur réttur á bökunarplötu Bættu við vökva. Snúðu kjötinu þegar eldunartíminn er hálfnaður.
P18	Heill kjúklingur	1 - 1.5 kg; ferskt	 2;  200 ml; pottréttur á bökunarplötu Snúðu kjúklingnum þegar eldunartíminn er hálfnaður til að hann brúnist jafnt.
P19	Hálfur kjúklingur	0.5 - 0.8 kg	 3; bökunarplata
P20	Kjúklingabryóst	180 - 200 g hver bití	 2;  2; pottréttur á vírhilla Steiktu kjötið á heitri pönnu í nokkrar mínútur.
P21	Kjúklingalæri, fersk	-	 3; bökunarplata Ef þú marinerar kjúklingaleggina fyrst skaltu stilla á lægra hitastig og elda þá lengur.
P22	Önd, heil	2 - 3 kg	 2; steiktur réttur á vírhilla Settu kjötið á steikingardisk. Snúðu öndinni þegar eldunartíminn er hálfnaður.
P23	Gæs, heil	4 - 5 kg	 2; djúp ofnskúffa Settu kjötið á djúpa bökunarplötu. Snúðu gæsinni þegar eldunartíminn er hálfnaður.
P24	Kjöthleifur	1 kg	 2; vírhilla
P25	Heill fiskur, grillaður	0.5 - 1 kg á hvern fisk	 2; bökunarplata Fylltu fiskinn með smjöri, kryddi og kryddjurtum.
P26	Fiskflök	-	 3; pottréttur á vírhilla
P27	Ostakaka	-	 2;  28 cm kökuform á vírhilla
P28	Eplakaka	-	 2;  100 - 150 ml; bökunarplata
P29	Eplabaka	-	 2; bökuform á vírhilla
P30	Eplabaka	-	 2;  100 - 150 ml;  22 cm bökuform á vírhilla
P31	Súkkulaðikökur	2 kg af deigi	 3; djúp ofnskúffa
P32	Formkökur	-	 2;  100 - 150 ml; múffukökubakki á vírhilla
P33	Formkaka	-	 2; form á vírhilla

	Diskur	Þyngd	Hillustaða / Aukahlutur
P34	Bakaðar kartöflur	1 kg	2; bökuarplata Settu kartöflurnar heilar með hýðinu á bökuarplötu.
P35	Bátar	1 kg	3; bökuarplata með bökuarpappír Skerðu kartöflurnar í bita.
P36	Grillað blandað grænmeti	1 - 1.5 kg	3; bökuarplata með bökuarpappír Skerðu grænmetið í bita.
P37	Krókettur, frosnar	0.5 kg	3; bökuarplata
P38	Franskar kartöflur, frosnar	0.75 kg	3; bökuarplata
P39	Kjöt / grænmetislasagna með þurrum pastablöðum	1 - 1.5 kg	2; pottréttur á virhillu
P40	Kartöflugratín (hráar kartöflur)	1 - 1.5 kg	1; pottréttur á virhillu Snúðu réttinum þegar eldunartíminn er hálfnaður.
P41	Pítsa fersk, þunn	-	2; 100 ml; bökuarplata með bökuarpappír
P42	Pítsa fersk, þykk	-	2; bökuarplata með bökuarpappír
P43	Opnar eggjabökur	-	2; kökuform á virhillu
P44	Snittubrauð / Ciabatta / Hvítt brauð	0.8 kg	2; 150 ml; bökuarplata með bökuarpappír Hvítt brauð þarfnast meiri tíma.
P45	Heilkorna- / rúg- / dökkt brauð	1 kg	2; 150 ml; bökuarplata með bökuarpappír / brauðform á virhillu

6.7 Breyting á: Stillingar

1. Snúðu hnúðnum fyrir hitunaraðgerðir á .
2. Snúðu stjórnhnúðnum til að velja . Ýttu á OK.
3. Snúðu stjórnhnúðnum til að velja valkostinn. Ýttu á OK.
4. Snúðu stjórnhnúðnum til að lagfæra gildið. Ýttu á OK.
5. Snúðu hnúðnum fyrir hitunaraðgerðir í slökkva-stöðuna til að fara út úr Valmynd.

Undirvalmynd: Stillingar

	Stilling	Gildi
01	Tími dags	Breyta
02	Skjábirta	1 - 5
03	Lykiltónar	1 - Píp, 2 - Smellur, 3 - Hljóð af
04	Hljóðstyrkur hljóðgjafa	1 - 4
05	Matvælaskynjari Aðgerð	1 - Viðvörðun og stöðva, 2 - Viðvörðun
06	Upptalning	Kveikja / Slökkva
07	Létt	Kveikja / Slökkva

Stilling	Gildi
08	Hröð upphitun Kveikja / Slökkva
09	Áminning um hreinsun Kveikja / Slökkva
10	Wi-Fi Kveikja / Slökkva
11	Sjálfvirk fjarstýring Kveikja / Slökkva
12	Gleyma netkerfi Já / Nei

Stilling	Gildi
13	Kynningarhamur Virkjunarkóði: 2468
14	Útgáfa hugbúnaðar Athuga
15	Endursetja allar stillingar Já / Nei

7. VIÐBÓTARADGERÐIR

7.1 Lás

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

Þegar það er virkjað á meðan heimilistækið er í notkun læsir það stjórnborðinu og tryggir að núverandi eldunarstillingar haldi samfelld áfram.

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.

 OK - ýttu á og haltu inni til að kveikja á aðgerðinni.

Hljóðmerki heyrir.  - blikkar þrisvar þegar kveikt er á lásnunum.

 OK - ýttu á og haltu inni til að slökkva á aðgerðinni.

7.2 Slökkt sjálfvirk

Ef hitunaraðgerðin er virk og engum stillingum er breytt, slekkur heimilistækið af

öryggisástandum sjálfkrafa á sér eftir ákveðinn tíma.

 (°C)	 (klst)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 245	5.5
250 - hámark	3

Ef þú átt til að hafa upphitunaraðgerð í gangi fram yfir sjálfvirka tímann þegar straumur er rofinn settu þá í gang eldunartíma. Sjá kaflann „Klukkuaðgerðir“.

Slökkt sjálfvirk virkar ekki með aðgerðunum: Létt, Matvælastýring, Seinkun á ræsing.

7.3 Viftukæling

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

8. KLUKKUAÐGERÐIR

8.1 Lýsing á tímastilliaðgerðum

 Minútumælir	Til að stilla niðurtalningartíma. Þegar tíminn er liðinn hljómar merkið. Þessi aðgerð hefur engin áhrif á virkni heimilistækisins og er hægt að stilla á hana hvenær sem er.
--	--

 Eldunartími	Til að stilla eldunartíma. Þegar tíminn er liðinn hljómar merkið og hitunaraðgerðin stöðvast sjálfkrafa.
 Seinkun á ræsing	Til að fresta ræingu og / eða lokum eldunar.



Upptalning

Til að sýna hversu lengi heimilistækið starfar. Hámarkið er 23 klst 59 mín. Þessi aðgerð hefur engin áhrif á virkni heimilistækisins og er hægt að stilla á hana hvenær sem er.

8.2 Stilling: Mínútumælir

1. Ýttu á .

Skjárin sýnir: 0:00 og .

2. Snúðu stjórnhnúðnum til að stilla klukkustundina Mínútumælir.
3. Ýttu á OK. Tíminn byrjar að telja niður umsvifalaust.

8.3 Stilling: Eldunartími

1. Snúðu hnúðnum til að velja hitunaraðgerðina og til að stilla hitastigið.
2. Ýttu á þangað til skjárinn sýnir: 0:00 og .
3. Snúðu stjórnhnúðnum til að stilla klukkustundina Eldunartími.
4. Ýttu á OK. Tíminn byrjar að telja niður umsvifalaust.
5. Þegar tíminn er liðinn skaltu ýta á OK og snúðu hnúðnum fyrir hitunaraðgerðir í stöðuna slökkt, ýttu á til að slökkva á ofninum.

8.4 Stilling: Seinkun á ræsingu

1. Snúðu hnúðnum til að velja hitunaraðgerðina og til að stilla hitastigið.
2. Ýttu á þangað til skjárinn sýnir: og START.

3. Snúðu stjórnhnúðnum til að stilla upphafstímann.

4. Ýttu á OK.

Skjárinn sýnir: --:-- STOP.

5. Snúðu stjórnhnúðnum til að stilla endatímann.

6. Ýttu á OK.

Tíminn byrjar að telja á stilltum upphafstíma.

7. Þegar tíminn er liðinn skaltu ýta á OK og snúðu hnúðnum fyrir hitunaraðgerðir í stöðuna slökkt, ýttu á til að slökkva á ofninum.

8.5 Stilling: Upptalning

1. Snúðu hnúðnum fyrir hitunaraðgerðir á til að fara í Valmynd.
2. Snúðu stjórnhnúðnum til að velja / Upptalning. Sjá kaflann „Dagleg notkun“, Valmynd: Stillingar.
3. Þrýstu á OK.
4. Snúðu stjórnhnúðnum til að kveikja og slökkva á Uptimer-tímastilliaðgerðinni.
5. Ýttu á OK.

8.6 Stilling: Tími dags

1. Snúðu hnúðnum fyrir hitunaraðgerðir á til að fara í Valmynd.
2. Snúðu stjórnhnúðnum til að velja / Tími dags. Sjá kaflann „Dagleg notkun“, Valmynd: Stillingar.
3. Snúðu stjórnhnúðnum til að stilla klukkuna.
4. Ýttu á OK.

9. NOTKUN FYLGIHLUTA



ADVÖRUN!

Sjá kafla um Öryggismál.

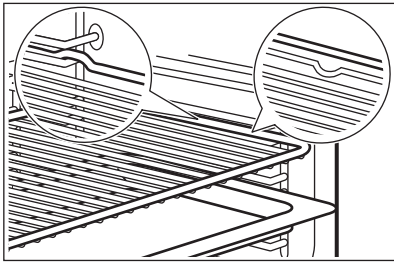
9.1 Aukabúnaður settur í

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.



Lítill skörð efst auka öryggi og veita vörn þegar þær halla. Skörðin eru einnig búnaður sem kemur í veg fyrir að hlutir renni af. Brúnin umhverfis hilluna kemur í veg fyrir að eldunaráhöld renni niður af hillunni.

Settu aukahlutinn (stálhillu / bökunarplötu) inn á milli rásanna á hilluberanum. Gakktu úr skugga um að hillan snerti bakhlið ofnrýmisins og að fæturnir vísi niður.



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

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

Ef þú ert að nota bökunarplötu skaltu setja bökunarplötuna / pönnuna undir, til að safna vökva sem drýpur af.

9.2 Matvælaskynjari

Það mælir hitastigið inni í matnum.

Hægt er að stilla á tvö hitastig:

- °C - hitastigið inni í heimilistækinu. Það ætti að vera að minnsta kosti 25 °C hærra en kjarnahiti matarins.

-  - kjarnahitastig matarins. Ráðleggingar:

- Hráefnin ættu að vera við stofuhita.
- Ekki nota það fyrir rétti sem eru vökvi.

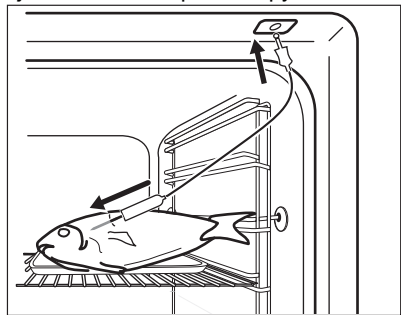
- Á meðan eldun stendur verður nál kjarnhitamælisins að vera stungið alla leið inn í réttinn.

Eldað með: Matvælaskynjari

! AÐVÖRUN!

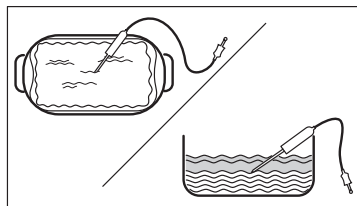
Hætta er á að brenna sig þar sem kjarnhitamælirinn og hilluberarnir verða heitir. Ekki snerta handfang kjarnhitamælisins með berum höndum. Notaðu ávallt ofnhanska.

1. Kveiktu á heimilistækinu.
2. Stilltu hitunaraðgerð og ef nauðsyn krefur, hitastig ofnsins.
3. Settu kjarnhitamælinn inn í réttinn: **Kjöt, alifuglar og fiskur**
Settu alla nálina á kjarnhitamælinum inn í kjötið eða fiskinn þar sem þykktin er mest.



Pottréttur

Stingdu oddi kjarnhitamælisins nákvæmlega inn í miðju pottréttisins. Kjarnhitamælirinn ætti að vera stöðugur á einum stað meðan á eldun stendur. Notaðu gegnheilt hráefni til að ná því. Notaðu brún eldfasta mótsins til að styðja við silíkonhandfangið á kjarnhitamælinum. Oddurinn á kjarnhitamælinum ætti ekki að snerta botn eldfasta mótsins.



4. Stingdu kjarnhitamælinum í innstunguna sem staðsett er inni í heimilistækinu. Sjá kaflann „Lýsing vöru“.
- Skjærinn sýnir núverandi hitastig í kjarnhitamælinum.
5.  - ýttu á til að stilla kjarnahitastigið fyrir mælinn.
6. Snúðu stjórnhnúðnum til að stilla hitastigið.

7. Ýttu á OK .
8. Þegar matvælin ná innstilltu hitastigi heyrir hljóðmerkið. Athugaðu hvort maturinn sé tilbúinn. Framlengdu eldunartímann ef þörf er á.
9. Fjarlægðu kló kjarnhitamælisins úr innstungunni og taktu réttinn út úr heimilistækinu.

10. ÁBENDINGAR OG GÓÐ RÁÐ

10.1 Ráðleggingar um eldun

Hitastig og eldunartími á töflunum er aðeins til viðmiðunar. Það fer eftir uppskriftunum, gæðum og magni hráefnisins sem notað er.

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

Teldu hillustöðurnar að neðan frá botni ofnsins.

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

Fyrir almenn ráð um orkusparnað vísast til kaflans „Orkunýtni“.

Táknin á töflunni:

	Tegund matvæla
	Upphitunaraðgerð
	Hitastig
	Aukahlutur



Hillustaða



Eldunartími (mín)

10.2 Bökun með rökum blæstri - ráðlagðir fylgihlutir

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

- **Pítsubakki** - dökkur, endurkastar ekki ljósi, ummál 28cm
- **Bökunarfat** - dökkt, endurkastar ekki ljósi, ummál 26cm
- **Ramekin-skálar** - keramik, ummál 8cm, hæð 5 cm
- **Bakki fyrir bökubotn** - dökkur, endurkastar ekki ljósi, ummál 28cm

10.3 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	bökunarplata eða lekabakki	180	2	20 - 30
Rúlluturtur, 9 stykki	bökunarplata eða lekabakki	180	2	30 - 40
Frosin pítsa, 0.35 kg	vírhilla	220	2	10 - 15
Rúlluterta	bökunarplata eða lekabakki	170	2	25 - 35
Brúnkaka	bökunarplata eða lekabakki	175	3	25 - 30

		°C		
Frauðréttur, 6 stykki	ramekin-skálar úr keramik á vírhillu	200	3	25 - 30
Svampbökubotnar	bakki fyrir bökubotn á vírhillu	180	2	15 - 25
Viktoríu-samloka	bökunardiskur á vírhillu	170	2	40 - 50
Fiskur soðinn við vægan hita, 0.3 kg	bökunarplata eða lekabakki	180	3	20 - 25
Heill fiskur, 0.2 kg	bökunarplata eða lekabakki	180	3	25 - 35
Fiskflök, 0.3 kg	pítsufat á vírhillu	180	3	25 - 30
Kjöt soðið við vægan hita, 0.25 kg	bökunarplata eða lekabakki	200	3	35 - 45
Shashlik, 0.5 kg	bökunarplata eða lekabakki	200	3	25 - 30
Smákökkur, 16 stykki	bökunarplata eða lekabakki	180	2	20 - 30
Makkarónur, 24 stykki	bökunarplata eða lekabakki	180	2	25 - 35
Formkökur, 12 stykki	bökunarplata eða lekabakki	170	2	30 - 40
Bragðmikið sætabrauð, 20 stykki	bökunarplata eða lekabakki	180	2	25 - 30
Smákökur úr bökudeigi, 20 stykki	bökunarplata eða lekabakki	150	2	25 - 35
Tartalettur, 8 stykki	bökunarplata eða lekabakki	170	2	20 - 30
Grænmeti soðið við vægan hita, 0.4 kg	bökunarplata eða lekabakki	180	3	35 - 45
Eggjakaka grænmetisættunnar	pítsufat á vírhillu	200	3	25 - 30
Grænmeti frá Miðjarðarhafinu, 0,7 kg	bökunarplata eða lekabakki	180	4	25 - 30

10.4 Upplýsingar fyrir prófunarstofnanir

Prófanir í samræmi við IEC 60350-1.

				°C	
Litlar kökur, 20 á plötu	Hefðbundin matreiðsla	Bökunarplata	3	170	20 - 35
Litlar kökur, 20 á plötu	Eldun með hefðbundnum blæstri	Bökunarplata	3	150 - 160	20 - 35
Litlar kökur, 20 á plötu	Eldun með hefðbundnum blæstri	Bökunarplata	2 og 4	150 - 160	20 - 35
Eplabaka, 2 dósir Ø20 cm	Hefðbundin matreiðsla	Vírhilla	2	180	70 - 90
Eplabaka, 2 dósir Ø20 cm	Eldun með hefðbundnum blæstri	Vírhilla	2	160	70 - 90

					
Fitulaus svampterta, köku- form Ø 26 cm ¹⁾	Hefðbundin matreiðsla	Vírhilla	2	170	40 - 50
Fitulaus svampterta, köku- form Ø 26 cm ¹⁾	Eldun með hefðbundnum blæstri	Vírhilla	2	160	40 - 50
Fitulaus svampterta, köku- form Ø 26 cm ¹⁾	Eldun með hefðbundnum blæstri	Vírhilla	2 og 4	160	40 - 60
Smjörbrauð	Eldun með hefðbundnum blæstri	Bökunar- plata	3	140 - 150	20 - 40
Smjörbrauð	Eldun með hefðbundnum blæstri	Bökunar- plata	2 og 4	140 - 150	25 - 45
Smjörbrauð	Hefðbundin matreiðsla	Bökunar- plata	3	140 - 150	25 - 45
Bauðrist ¹⁾	Grill	Vírhilla	4	hám.	1 - 5

¹⁾ Forhitaðu ofninn í 10 mínútur.

11. UMHIRÐA OG HREINSUN



ADVÖRUN!

Sjá kafla um Öryggismál.

11.1 Athugasemdir varðandi þrif

Hreinsiefni

- Hreinsaðu heimilistækið að framan eingöngu með trejklút með volgu vatni og mildu hreinsiefni.
- Notaðu þrifalausrétt til að þrifa málmfleti.
- Þrífðu bletti með mildu hreinsiefni.

Dagleg notkun

- Hreinsaðu heimilistækið að innan eftir hverja notkun. Fituuppsöfnun eða aðrar leifar geta valdið eldsvoða.
- Raki getur þétt í heimilistækinu eða á glerplötum hurðarinnar. Til að minnka þéttingu skaltu láta heimilistækið vera í gangi í 10 mínútur áður en þú byrjar að elda í því. Ekki geyma mat í heimilistækinu lengur en í 20 mínútur. Þurrkaðu heimilistækið að innan eingöngu með örtrefjklút eftir hverja notkun.

Aukabúnaður

- Þrífðu alla aukahluti eftir hverja notkun og leyfðu þeim að þorna. Notið eingöngu trejklút með heitu vatni og mildu

hreinsiefni. Ekki skal hreinsa aukahlutina í uppþvottavél.

- Ekki þrifa viðloðunarfríu aukahlutina með slípandi hreinsiefni eða hlutum með beittum brúnum.

11.2 Hólf ofnrymisins hreinsað

Gufuhreinsaðu hólf ofnrymisins til að fjarlægja kalksteinsleifar eftir eldun.



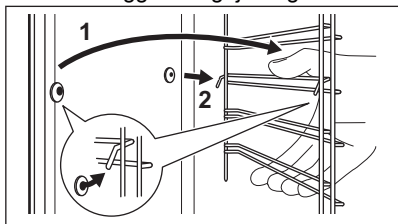
Fyrir aðgerðina SteamBake hreinsaðu ofninn eftir hverjar 5 - 10 eldanir.

1. Helltu: 250 ml af hvítu ediki eða sítrónusýru í hólf ofnrymisins. Notaðu edik með að hámarki 6% sýru án íblöndunarefna.
2. Láttu edikið leysa upp kalksteinsleifarnar við umhverfishita í 30 mínútur.
3. Hreinsaðu hólfíð með volgu vatni og mjúkum klút.

11.3 Fjarlægðu hilluberana

Til að hreinsa heimilistækið skaltu fjarlægja hilluberana.

1. Slökktu á heimilistækinu og bíddu þar til það er kalt.
2. Togaðu framhluta hilluberans frá hliðarveggnum.
3. Togaðu afturenda hilluberans frá hliðarveggnum og fjarlægðu hann.



4. Komdu hilluberunum fyrir í öfugri röð. Ef útdraganlegu rennurnar fylgja með verða festipinnar þeirra að snúa fram.

11.4 Hreinsun með eldglæðingu

⚠️ AÐVÖRUN!

Hætta er á bruna.

⚠️ VARÚÐ!

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

Ekki ræsa aðgerðina ef þú lokaðir ekki ofnhurðinni að fullu.

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. Snúðu hnúðnum fyrir hitunaraðgerðir á  til að fara í Valmynd.
5. Snúðu stjórnhnúðnum til að velja  og ýttu á OK.

Sjálfvirkir kerfi	Tímalengd
C1 - Létt hreinsun	1 h
C2 - Venjuleg hreinsun	1 h 30 min
C3 - Ítarleg hreinsun	2 h 30 min

6. Snúðu stjórnhnúðnum til að velja og ýttu á OK.
7. Ýttu á OK til að hefja hreinsun. Þegar hreinsun hefst ler hurðin á ofninum læst og ljósið er slökkt. Þar til hurðin fer úr lás sýnir skjáinn .
8. Eftir hreinsun skaltu snúa hnúðnum fyrir hitunaraðgerðir í slökkva-stöðuna.
9. Bíddu þar til heimilistækið er orðið kalt, og ofnhurðin opnast. Hreinsaðu ofninn að innan með mjúkum klút og vatni.

11.5 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 kaflann „Dagleg notkun“, Breyta: Stillingar.

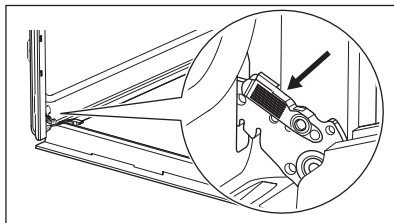
11.6 Hurð fjarlægð og ísett

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

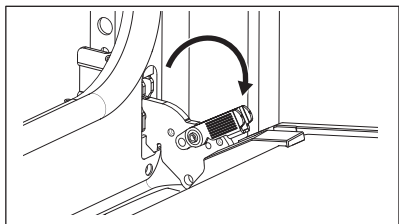
⚠️ VARÚÐ!

Ekki nota heimilistækið án glerplatanna.

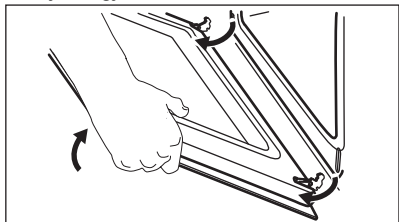
1. Opnaðu hurðina að fullu og haltu við báðar lamirnar.



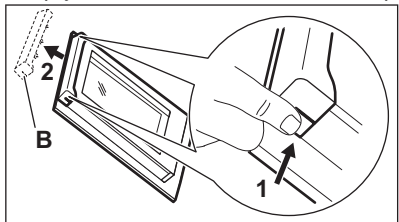
2. Lyftu og togaðu í krækjurnar þar til þær smella í stað.



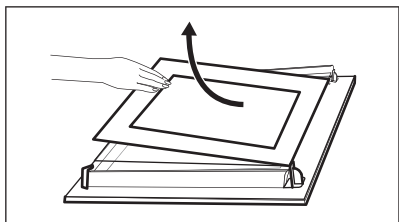
3. Lokaðu ofnhurðinni hálf leið í fyrstu opnu stöðuna. Lyftu síðan og togaðu til að fjarlægja hurðina úr sæti sínu.



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



6. Togaðu hurðarklæðninguna fram á við til að fjarlægja hana.
7. Haltu í efri brúnir glerplatna hurðarinnar og dragðu þær varlega út, eina í einu. Byrjaðu á efstu glerplötunni. Gakktu úr skugga um að glerið renni alla leið út úr berunum.



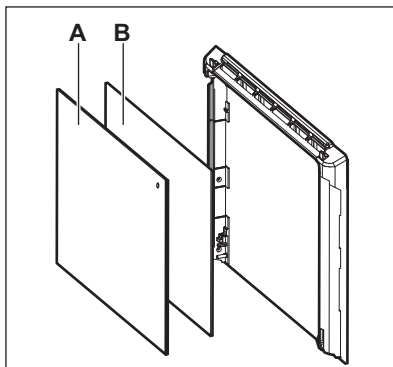
8. Hreinsaðu glerplöturnar með vatni og sápu. Þurrkaðu glerplöturnar varlega.

Ekki skal hreinsa glerplöturnar í uppþvottavél.

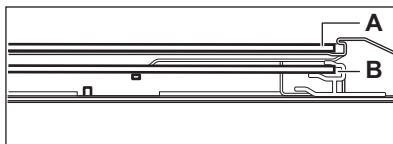
9. Að hreinsun lokinni skaltu setja glerplöturnar og ofnhurðina aftur á ofninn. Ef hurðin hefur verið rétt sett upp þá muntu heyra smell þegar þú lokar krækjunum. Gættu þess að þú komir glerplötunum

(**A** og **B**) fyrir aftur í rétttri röð. Hugaðu að táknuinu / áletrun á hlið glerplötunnar. Hver glerplata er ólík til að auðvelda að taka í sundur og setja saman.

Þegar hún er rétt sett í, smellur hurðarklæðningin.



Passaðu þig að setja miðu glerplötuna rétt í stæðin.



11.7 Skipt um ljósið

⚠ AÐVÖRUN!

Hætta á raflosti.

Ljósið getur verið heitt.

1. Slökktu á heimilistækinu og bíddu þar til það er kalt.
2. Aftengdu tækið frá aðalæðinni.
3. Settu klútinn á botninn í ofninum.



VARÚÐ!

Ávallt skal halda á halogen-ljósaperu með klút til að hindra að fituleifar brenni á ljósaperunni.

Bakljós

1. Snúðu glerhlífinni til að fjarlægja hana.

2. Hreinsaðu glerhlífina.
3. Skiptu um peru með viðeigandi 300 °C hitapolinni ljósaperu.
4. Komdu glerhlífinni fyrir.

12. BILANALET



AÐVÖRUN!

Sjá kafla um Öryggismál.

12.1 Hvað skal gera ef...

Vandamál	Athugaðu eftirfarandi...
Ekki er hægt að ræsa eða nota heimilistækið.	Heimilistækið er rétt tengt við rafmagn.
Heimilistækið hitnar ekki.	Slökkt hefur verið á Slökkt sjálfvirk-taðgerðinni.
Heimilistækið hitnar ekki.	Hurðin á heimilistækinu er lokuð.
Heimilistækið hitnar ekki.	Rafmagnsörygginu hefur ekki slegið út.
Heimilistækið hitnar ekki.	Lás hefur verið afvirkjaður.
Slökkt er á ljósinu.	Bökun með rökum blæstri - er virkjuð.
Ljósið virkar ekki.	Ljósaperan er ónýt.
Matvælaskynjari virkar ekki.	Klóin fyrir Matvælaskynjari er að fullu stungið inn í innstunguna.
Err C2	Taktu kló Matvælaskynjari úr sambandi úr innstungunni.
Err C3	Hurðin á heimilistækinu er lokuð eða hurðarlæsing er ekki biluð.
Err F102	Hurðin á heimilistækinu er lokuð.
Err F102	Hurðarlæsingin er ekki biluð.
Skjárin sýnir 00:00 .	Rafmagnið fór af. Stílltu tíma dags.
Vatnið lekur út úr holrými ofnhólsins.	Það er of mikið vatn í holrými ofnhólsins.



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

12.2 Þjónustugögn

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

Þær nauðsynlegu upplýsingar sem þjónustumiðstöðin þarf á að halda eru á merkiplötunni. Merkiplatan er staðsett á fremri rammaþunum á heimilistækinu. Hún er sýnileg þegar þú opnar ofninn. Fjarlægðu ekki merkiplötuna af heimilistækinu.

Við mælum með því að þú skrifir upplýsingarnar hér:

Módel (MOD.):

Vörunúmer (PNC):

Raðnúmer (S.N.):

13. ORKUNÝTNI

13.1 Vöruupplýsingar og vöruupplýsingaskjal í samræmi við reglugerðir ESB um visthönnun og merkingar fyrir orkuupplýsingar

Heiti birgja	Electrolux	
Auðkenni tegundar	COP822B 949289803	
	COP827B 949289804	
	COP828B 949289805	
	Y6POD47WH 949289802	
Orkunýtnistuðull	81.2	
Orkunýtniflokkur	A+	
Orkunotkun með staðlaðri hleðslu, hefðbundinn hamur	0.93 kWh/lotu	
Orkunotkun með staðlaðri hleðslu, viftudrífinn hamur	0.69 kWh/lotu	
Fjöldi holrýma	1	
Hitagjafi	Rafmagn	
Hljóðstyrkur	72 l	
Tegund ofns	Innbyggður ofn	
Massi	COP822B	32.7 kg
	COP827B	32.7 kg
	COP828B	33.5 kg
	Y6POD47WH	31.7 kg
IEC/EN 60350-1 - Rafmagnseldunartæki til heimilisnota - 1. hluti: Svið, ofnar, gufuofnar og grill - Tegundir afkastamælinga.		

13.2 Vöruupplýsingar fyrir orkunotkun og hámarkstíma til að ná viðeigandi lágorku-ham

Rafmagnsnotkun í biðham	0.8 W
Rafmagnsnotkun í biðstöðu netkerfis	2.0 W
Hámarkstími sem þarf til að búnaðurinn nái sjálfkrafa viðeigandi lágorku-ham	20 mín

Til að fá leiðbeiningar um hvernig eigi að kveikja og slökkva á þráðlausu netfengingunni, sjá kaflann „Fyrir fyrstu notkun“.

13.3 Ráð um orkusparnað

Eftirfarandi ráð hér að neðan munu hjálpa þér að við orkusparnað þegar þú notar heimilistækni þitt.

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

Notaðu eldhúsáhöld úr málm og dökk, mött ílát til að bæta orkusparnað.

Forhitaðu ekki heimilistækni fyrir eldun nema mælt sé sérstaklega með því.

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

Eldun með viftu

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

Hitaeftirstöðvar

Þegar eldun tekur lengri tíma en 30 mínútur skaltu lækka hita heimilistækisins eins mikið

og hægt er 3 - 10 mínútum áður en eldun er lokið. Afgangshiti inn í heimilistækinu mun halda áfram að elda matinn.

Notaðu afgangshitann til að halda matnum heitum eða til að hita upp aðra rétti.

Þegar þú slekkur á heimilistækinu sýnir skjárin afgangshitann eða hitastig.

Halda mat heitum

Veldu lægstu mögulegu hitastillinguna til að nota afgangshita og halda matnum heitum. Vísirinn fyrir afgangshita eða hitastig birtist á skjánum.

Eldun með ljósið slökkt

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

Bökun með rökum blæstri

Aðgerð hönnuð til að spara orku á meðan eldað er.

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

Wi-Fi

Þegar mögulegt er skaltu slökkva á Wi-Fi til að spara orku.

14. UMHVERFISMÁL

Endurvinnna þarf öll efni merkt tákninu ♻️. Setjið umbúðirnar í viðeigandi sorpílát til endurvinnslu. Leggið ykkar að mörkum til verndar umhverfinu og heilsu manna og dýra og endurvinnið rusl sem fylgir raftækjum og rafrænum búnaði. Hendið ekki

heimilistækjum sem merkt eru með tákninu ♻️ í venjulegt heimilisrusl. Farið með vöruna í næstu endurvinnslustöð eða hafið samband við sveitarfélagið.







