



COP905B
OOP900NB

NO Bruksanvisning | **Ovn**

3

SV Bruksanvisning | **Inbyggnadsugn**

24



INSTALLASJON / INSTALLATION



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



Få råd om bruk, brosjyrer, hjelp til feilsøking, og informasjon om service og reparasjon:

www.electrolux.com/support

Med forbehold om endringer.

INNHold

1. SIKKERHETSINFORMASJON.....	3
2. SIKKERHETSANVISNINGER.....	5
3. PRODUKTBEskRIVELSE.....	8
4. BETJENINGSPANEL.....	8
5. FØR FØRSTEGANGS BRUK.....	9
6. DAGLIG BRUK.....	10
7. TILLEGGSFUNKSJONER.....	13
8. KLOKKEFUNKSJONENE.....	14
9. BRUKE TILBEHØRET.....	15
10. RÅD OG TIPS.....	16
11. STELL OG RENGJØRING.....	18
12. FEILSØKING.....	20
13. ENERGIEFFEKTIVITET.....	21
14. BESKYTTELSE AV MILJØET.....	23

1. ⚠ SIKKERHETSINFORMASJON

Les medfølgende instruksjoner nøye innen du installerer og bruker apparatet. Produsenten er ikke ansvarlig for personskader eller andre skader som følge av feilaktig montering eller bruk. Hold alltid instruksjonene på et trygt og tilgjengelig sted for fremtidig referanse.

1.1 Sikkerhet for barn og sårbare mennesker

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

- Barn bør være under oppsyn for å sikre at de ikke leker med produktet og mobilenheter med appen.
- Oppbevar all emballasje utilgjengelig for barn og kast den på riktig måte.
- ADVARSEL: Produktet og tilgjengelige deler blir varme under bruk. Hold barn og kjæledyr borte fra apparatet når det er i bruk og når det kjøles ned.
- Hvis produktet har en barnesikring, bør den aktiveres.
- Rengjøring og vedlikehold av produktet skal ikke utføres av barn.

1.2 Generell sikkerhet

- Dette produktet skal kun brukes til matlaging.
- Dette produktet er beregnet for bruk innendørs.
- Dette produktet kan brukes på kontorer, hotellrom og tilsvarende gjesterom hvor slik bruk ikke overstiger gjennomsnittlig bruksnivå for husholdninger.
- Bare en kvalifisert person må montere produktet og skifte ut kablet.
- Bruk ikke produktet før du installerer det i en innebygget enhet.
- Trekk støpselet ut av stikkontakten før du utfører vedlikehold.
- Om tilførselsledningen er skadet må den erstattes av produsenten, et autorisert servicesenter eller tilsvarende kvalifiserte personer for å unngå at den kan utgjøre en elektrisk fare.
- ADVARSEL: Sørg for at produktet er slått av før du bytter lampen for å unngå fare for elektrisk støt.
- ADVARSEL: Produktet og tilgjengelige deler blir varme under bruk. Vær forsiktig så du ikke berører varmeelementene eller produktrommets overflate.
- Bruk alltid grillvotter til å fjerne eller sette inn tilbehør eller ovnsutstyr.
- Bruk kun steketermometeret anbefalt for dette produktet.

- For å fjerne ovnsstigene, må du først trekke dem ut i front og siden i bakkant. Monter brettstigen i motsatt rekkefølge.
- Ikke bruk damprengjøring til å rengjøre produktet.
- Ikke bruk skurende rengjøringsmidler eller skarpe gjenstander av metall for å rengjøre glassdøren, da dette kan ripe opp glasset og føre til at glasset blir matt.
- Før pyrolytisk rengjøring må alt tilbehør og overflødige avleiringer/søl fjernes fra ovnen.

2. SIKKERHETSANVISNINGER

2.1 Montering

ADVARSEL!

Installering må kun foretas av en kvalifisert person.

- Fjern all emballasje.
- Ikke monter eller bruk et skadet produkt.
- Følg installasjonsinstruksjonene som er tilgjengelige på nettstedet vårt.
- Vær alltid forsiktig når du flytter produktet. Det er tungt. Bruk alltid vernebriller og lukket føttøy.
- Ikke dra eller løft produktet etter håndtaket.
- Monter produktet på et trygt og egnet sted som oppfyller monteringskrav.
- Overhold minimumsavstanden fra andre produkter og enheter.
- Før montering av produktet, sørg for at det er i vater og at døren åpner seg uten hindringer.
- Produktet er utstyrt med et elektrisk kjølesystem. Det må brukes med elektrisk strømforsyning.

2.2 Elektrisk tilkobling

ADVARSEL!

Fare for brann og elektrisk støt.

- Bruk alltid en korrekt montert, jordnet stikkontakt.
- Bruk ikke multi-plugg-adaptore og skjøteledninger.
- Påse at støpselet og strømkabelen ikke blir påført skade. Hvis strømledningen må skiftes ut, må dette utføres av vårt autoriserte servicesenter.
- Strømledningene må ikke berøre eller komme nær døren på produktet eller nisen under, spesielt ikke når det er i bruk eller når døren er varm.
- Beskyttelsen mot elektrisk støt fra strømførende og isolerte deler må festes på en måte som gjør at den ikke kan fjernes uten verktøy.
- Sett ikke støpselet i stikkontakten før monteringen er fullført. Påse at det er tilgang til stikkontakten etter monteringen.
- Hvis stikkontakten er løs må den ikke benyttes.
- Ikke koble fra produktet ved å trekke i strømledningen. Trekk alltid i selve støpselet.
- Bruk kun korrekte isoleringsenheter: vernebrytere, sikringer (sikringer av skrutypen fjernet fra holderen), jordfeilbrytere og kontaktorer.
- Den elektriske monteringen må ha en isoleringsenhet som lar deg frakoble produktet fra strømmettet ved alle poler. Isoleringsenheten må ha en kontaktåpningsbredde på minst 3 mm.
- Lukk døren til produktet helt før du setter støpselet i stikkontakten.
- Produktet leveres med støpsel og strømlledning.

Anvendelige kabeltyper for montering eller utskiftning i Europa:

H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F, H05Z1Z1-F

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

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

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

2.3 Bruk

ADVARSEL!

Risiko for skade, brannskader og elektrisk støt eller eksplosjon.

- Produktspesifikasjonene må ikke endres.
- Pass på at ventilasjonsåpningene ikke er blokkerte.
- Ikke la produktet være uten tilsyn mens det er i drift.
- Slå av produktet etter hver bruk.
- Vær forsiktig når du åpner døren til produktet når det er i bruk. Varmluft kan frigjøres.
- Ikke bruk produktet med våte hender eller når det kommer i kontakt med vann.
- Ikke belast døren når den er åpen.
- Bruk ikke produktet som arbeids- eller oppbevaringsflate.
- Åpne døren til produktet forsiktig. Bruk av ingredienser med alkohol kan føre til en blanding av alkohol og luft.
- Ikke la gnister eller åpne flammer komme i kontakt med produktet når du åpner døren.
- Bruk alltid glass og krukker som er godkjent for konserveringsformål.
- Plasser ikke brennbare produkter, eller gjenstander som er fuktet med brennbare produkter, inn i, i nærheten av eller på produktet.

- Ikke del WiFi-passordet ditt.

ADVARSEL!

Fare for skade på produktet.

- For å forhindre skade eller misfarging på emaljen:
 - Ikke plasser ovnsutstyr eller andre gjenstander direkte på bunnen av produktets rom.
 - Ikke legg aluminiumsfolie direkte på bunnen av rommet i produktet.
 - Ikke tøm vann direkte inn i det varme produktet.
 - Ikke oppbevar fuktig servise eller mat i produktet når tilberedningen er ferdig.
 - Vær forsiktig når du fjerner eller monterer tilbehøret.
- Misfarge på emaljen eller rustfritt stål har ingen innvirkning på ytelsen til produktet.
- Bruk en grill-/stekepanne for bløte kaker. Fruktsaft gir permanente flekker.
- Bruk kun tilbehør anbefalt av produsenten.
- Tilbered alltid med produktets dør lukket.
- Hvis produktet er montert bak et møbeldør, må du sørge for at døren aldri er lukket når produktet er i drift. Varme og fuktighet kan bygge seg opp bak et lukket møbeldør og dermed forårsake skade på produktet, boligen eller gulvet. Ikke lukk møbeldøren før produktet er helt avkjølt etter bruk.

2.4 Stell og rengjøring

ADVARSEL!

Fare for personskade, brann eller skade på produktet.

- Slå av produktet og trekk støpselet ut av stikkkontakten før rengjøring og vedlikehold.
- Påse at produktet er kaldt. Det er fare for at glasspanelene kan knuses.
- Erstatt dørglassene umiddelbart når de er skadet. Kontakt et autorisert servicesenter.
- Vær forsiktig når du fjerner døren fra produktet, døren er tung.
- Rengjør produktet med jevne mellomrom for å hindre skade på overflaten.

- Rengjør produktet med en fuktet myk klut. Bruk kun nøytralt vaskemiddel. Du må aldri bruke skurende oppvaskmidler, skuresvamber, løsemidler eller metallgjenstander.
- Følg sikkerhetsanvisningene på pakken hvis du bruker ovnspray.

2.5 Pyrolytisk rengjøring

ADVARSEL!

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

- Før du utfører pyrolytisk rengjøring og innledende forvarming skal du fjerne følgende fra ovnsrommet:
 - eventuelle overflødige matrester, olje eller fett/avleiringer.
 - alle uttakbare gjenstander (inkludert hyller, sideskinner osv. som følger med produktet) spesielt Superclean gryter, panner, brett, redskaper osv.
- Les alle instruksjonene for pyrolytisk rengjøring nøye.
- Hold barn borte fra apparatet mens pyrolytisk rengjøring er i gang. Produktet blir svært varmt og varm luft slippes ut fra ventilasjonsåpningene foran.
- Pyrolytisk rengjøring er en operasjon med høy temperatur som kan frigjøre røyk fra matlagingsrester og konstruksjonsmaterialer, og derfor anbefales forbrukere på det sterkeste å:
 - sørg for god ventilasjon under og etter hver pyrolytiske rengjøring.
 - sørg for god ventilasjon under og etter første forvarming.
- Ikke søl eller påfør vann på ovnsdøren under og etter den pyrolytiske rengjøringen for å unngå å skade glasspanelene.
- Røyk som frigis fra alle pyrolytiske ovner / matrester som beskrevet, er ikke skadelige for mennesker, inkludert barn, eller personer med medisinske tilstander.
- Hold kjæledyr unna produktet under og etter pyrolytisk rengjøring og innledende

forvarming. Små kjæledyr (spesielt fugler og reptiler) kan være svært følsomme for temperaturendringer og avgitt røyk.

- Non-stick-overflater på gryter, panner, brett, kjøkkenutstyr osv. kan skades av den høye temperaturen ved pyrolytisk rengjøring av alle pyrolytiske ovner og kan også være en kilde for lave nivåer av skadelige gasser.

2.6 Innvendig lys

ADVARSEL!

Det er fare for elektrisk støt.

- Angående lyspæren(e) i dette produktet og reserve-lyspærene som selges separat: Disse lampene er ment å motstå ekstreme fysiske forhold i husholdningsprodukter, for eksempel temperatur, vibrasjon, fuktighet, eller er ment å signalisere informasjon om produktets driftsstatus. De er ikke ment å brukes i andre bruksområder og egner seg ikke til rombelysning.
- Dette produktet inneholder en lyskilde med energieffektivitetsklasse G.
- Bruk kun lamper med de samme spesifikasjonene.

2.7 Tjenester

- Kontakt det autoriserte servicesenteret for å reparere apparatet.
- Bruk kun originale reservedeler.

2.8 Avfallshåndtering

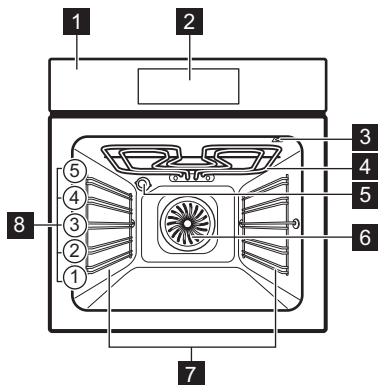
ADVARSEL!

Fare for skade eller kvelning.

- Kontakt kommunen din for informasjon om hvordan du kaster produktet.
- Koble produktet fra strømforsyningen.
- Kutt av strømkabelen nær produktet og kast den.

3. PRODUKTBEKRIVELSE

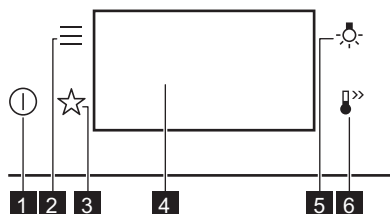
3.1 Generell oversikt



- 1 Betjeningspanel
- 2 Display
- 3 Kontakt til steketermometer
- 4 Varmeelement
- 5 Lampe
- 6 Vifte
- 7 Hyllestøtte, avtakbar
- 8 Hyllnivåer

4. BETJENINGSPANEL

4.1 Oversikt over betjeningspanel

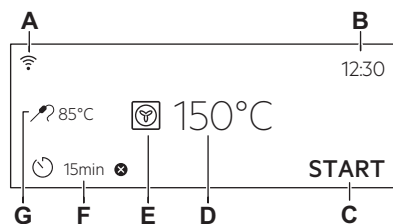


- 1 **På / Av**
Trykk og hold for å slå produktet på og av.
- 2 **Meny**
Viser produktets tilvalg og innstillingsfunksjoner.
- 3 **Favoritter**
Viser favorittinnstillingene.
- 4 **Display**
Viser de gjeldende innstillingene for produktet.
- 5 **Lysbryter**
Slik slår du lampen av og på.

- 6 **Hurtigoppvarming**
Slik slår du funksjonen av og på: Hurtigoppvarming.








4.2 Display

Display med nøkkelfunksjoner valgt.








- A. Wi-Fi
- B. Tid på dagen
- C. START / STOPP
- D. Temperatur
- E. Varmefunksjoner
- F. Timer
- G. Steketermometer (bare på utvalgte modeller)

Displayindikatorer

-  For å bekrefte valget eller innstillingen.
-  Gå ett nivå tilbake på menyen.
-  Angre siste handling.
-  For å slå alternativene på og av.
-  Produktet er låst.
-  Lydsignalfunksjonen aktiveres.
-  Lydsignalet og funksjonen for å stoppe matlagingen aktiveres.

Displayindikatorer

-  Kun popup-meldingen aktiveres.
-  Utsatt start-funksjonen er aktivert.
-  Slik sletter du innstillingen.
-  Wi-Fi-tilkoblingen er slått på.
-  Fjernstyring er slått på.



Displayet viser ulike meldinger. Når et meldingsvindu vises, trykk på displayet for å fortsette.

5. FØR FØRSTEGANGS BRUK

ADVARSEL!

Se etter i Sikkerhetskapitlene.



5.1 Første tilkobling

Displayet viser en velkomstmelding etter den første tilkoblingen.

Du må stille inn: Språk, Skjermlysstyrke, Tastelyder, Summerlyd, Tid på dagen.

5.2 Trådløs tilkobling

For å koble til produktet trenger du:

- Trådløst nettverk med internettforbindelse.
 - Mobilenhet koblet til det samme trådløse nettverket.
1. Skann QR-koden på baksiden av bruksanvisningen for å laste ned appen. Du kan også laste ned appen direkte fra appbutikken.
 2. Følg appens instruksjoner for introduksjon.
 3. Slå på produktet.
 4. Trykk på . Velg: Oppsett / Tilkoblinger.
 5.  - skyv eller trykk for å slå på eller av: Wi-Fi

Produktets trådløse modul starter innen 90 s.



Av sikkerhetsgrunner slår ekstern drift seg av automatisk etter 24 t. Gjenta introduksjonen om nødvendig.

Frekvens	2.4 GHz WLAN
	2400 - 2483.5 MHz
Protokoll	IEEE 802.11b DSSS, 802.11g/n OFDM
Maks effekt	EIRP < 20 dBm (100 mW)
WiFi-modul	NIUS-50


5.3 Programvarelisenser



Programvaren i dette produktet inneholder komponenter som er basert på gratis programvare med åpen kildekode. Electrolux anerkjenner bidraget fra den åpne programvaren og robotsamfunnene til utviklingsprosjektet.

For å få tilgang til kildekode for disse kostnadsfrie programvarekomponentene med åpen kildekode med lisensvilkår som krever publisering, og for å se fullstendig informasjon om opphavsrett og gjeldende lisensvilkår, gå til: <http://electrolux.opensoftwarerepository.com> (mappe NIUS).

5.4 Innledende forvarming og rengjøring

Forvarm det tomme produktet før førstegangs bruk og kontakt med mat. Produktet kan avgi ubehagelig lukt og røyk. Ventilert rommet under forvarming.

1. Fjern tilbehør og avtakbare hyllestøtter fra produktet.
2. Angi funksjon . Angi maksimal temperatur. Se Daglig bruk. La produktet stå på i 1 t.

3. Angi funksjon . Angi maksimal temperatur. La produktet stå på i 15 min.
4. Angi funksjon . Angi maksimal temperatur. La produktet stå på i 15 min.
5. Slå av produktet og vent til det er kaldt.
6. Rengjør produktet og tilbehøret kun med en mikrofiberklut, varmt vann og et mildt vaskemiddel.
7. Sett tilbehøret og de avtakbare hyllestøttene tilbake til startposisjonen.

6. DAGLIG BRUK

ADVARSEL!

Se etter i Sikkerhetskapitlene.

6.1 Varmefunksjoner

STANDARD



Grill

Slik griller du tynne matstykker og rister brød.



Gratinerer med vifte

For å steke store kjøttstykker eller fjærfe på én brettplassing. For å gratinere og brune.



Ekte Varmluft

For å steke kjøtt og bake kaker. Still inn en lavere temperatur enn for konvensjonell matlaging, da viften fordeler varmen jevnt innvendig i ovnen.



Frossen mat

Perfekt til ferdigmat (f.eks. pomes frites, kroketter eller vårruller).



Over og Undervarme

For å bake og steke på én brettplassing.



Varmluft og undervarme

For å bake pizza og andre retter som krever mer varme nedenfra.



Undervarme

Velg denne funksjonen etter en tilberedningsprosess for å brune maten mer på bunnen om nødvendig. Bruk det laveste hyllenivået.



Brødbaking

Slik baker du brød.



Deigheving

Slik hever du gjærdeig raskere. Dekk til overflaten på deigen for å hindre at den tørker.

SPESIALER



Hermetisering

For å bevare grønnsaker og frukt, plasser hermetikkrukker i et stekebrett fylt med vann, ved hjelp av varmebestandige krukker med bajonett- eller skrukorker av samme størrelse. Bruk det laveste hyllenivået.



Tørking

For å tørke skåret frukt, grønnsaker og sopp. For å la den fuktmettede luften slippe ut og frukten tørke bedre, anbefales det å åpne ovnsdøren av og til under tørkeprosessen.



Tallerkenoppvarming

For å forvarme tallerkener før servering.



Tining

For å tine mat (grønnsaker og frukt). Tine-tiden avhenger av mengden og størrelsen på den frosne maten.



Grateng

For retter som lasagne eller potetgrateng. For å gratinere og brune.



Langtidssteking

Tilberedningsprosess ved lav temperatur. Det er perfekt til å tilberede delikat mat (f.eks. storfe kjøtt, kalvekjøtt eller lam). Stek kjøttet før du legger det i ovnen for en rikere smak og bedre bruning.



Hold varm

For å holde mat varm. Vær oppmerksom på at noen retter kan fortsette å koke og tørke ut mens de holdes varme. Dekk til skålene om nødvendig.



Baking med fukt

Denne funksjonen er laget med tanke på å spare energi når man lager mat. Når du bruker denne funksjonen, kan temperaturen i produktet variere fra den angitte temperaturen. Restvarmen brukes. Oppvarmingseffekten kan bli redusert. For mer informasjon, se Daglig bruk, merknader om: Baking med fukt.



PizzaExpert

For å steke pizza raskt på et oppvarmet pizzastål ved høye temperaturer, noe som gir sprø bunn og myk, luftig skorpe. Denne funksjonen fordeler varmen jevnt gjennom ovnen.

6.2 Merknader om: Baking med fukt


Denne funksjonen blir brukt til å overholde energieffektivitetsklassen og økodesignkrav (i henhold til EU 65/2014 og EU 66/2014).
Tester i henhold til: IEC/EN 60350-1.

Stekeovnsdøren skal være lukket under tilberedning slik at funksjonen ikke forstyrres, og ovnen er i drift med høyest mulig energieffektivitet.

Når du bruker denne funksjonen, slås ovnslampen automatisk av etter 30 sekunder.

For instruksjonene om tilberedning, referer til Råd og Tips, Baking med fukt. For generelle anbefalinger om energisparing, referer til Energieffektivitet, Tips om energisparing.

6.3 Innstilling: Varmefunksjoner

1. Slå på produktet. Displayet viser standard ovnsfunksjon.
2. Trykk på symbolet for ovnsfunksjonen  for å åpne undermenyen.
3. Velg ovnsfunksjonen, og trykk på **OK**.
4. Still inn temperaturen. Trykk på **OK**.
5. Trykk på **START**.
Steketermometer – du kan koble til sensoren når som helst før eller under tilberedningen. Referer til Bruke tilbehøret, Matsensor.
6. **STOP** – trykk for å slå av ovnsfunksjonen.

7. Slå du av produktet.



Lampen kan deaktiveres automatisk ved en temperatur under 80 °C for enkelte ovnsfunksjoner.

6.4 Meny

Trykk på  for å gå inn i menyen.

Meny-element		Beskrivelse
Assistert matlaging		Viser automatiske programmer.
Rengjøring		Viser rengjøringsprogrammer.
Favoritter		Viser favorittinnstillingene.
Alternativer		For å angi produktkonfigurasjonen.
Oppsett	Tilkoblinger	For å stille inn nettverkskonfigurasjonen.
	Oppsett	For å angi produktkonfigurasjonen.
	Service	Viser programvareversjon og konfigurasjon.

Undermeny for: Rengjøring

Undermeny	Beskrivelse
Pyrolytisk rengjøring, rask	Varighet: 1 h.
Pyrolytisk rengjøring, normal	Varighet: 1 h 30 min.
Pyrolytisk rengjøring, intens	Varighet: 2 h 30 min.

Undermeny for: Alternativer

Undermeny	Beskrivelse
Ovnslys	Slår lyset av og på.


Undermeny	Beskrivelse
Barnelås	Forhindrer utilsiktet aktivering av produktet.
Hurtigoppvarming	Forkorter oppvarmingstiden. Funksjonen er kun tilgjengelig for enkelte av ovnsfunksjonene.
Husk Å Rengjøre !	Slår påminnelsen på og av.
Digital klokke	Endrer formatet til den viste tidsangivelsen.

Undermeny for: Oppsett

Tilkoblinger

Undermeny	Beskrivelse
Wi-Fi	For å aktivere/deaktivere: Wi-Fi.
Fjernstyring	For å aktivere og deaktivere fjernstyring. Alternativet er kun synlig etter at du slår på: Wi-Fi.
Automatisk fjernbruk	For å starte fjernstyring automatisk etter at du har trykket på START. Alternativet er kun synlig etter at du slår på: Wi-Fi.
Nettverk	For å sjekke nettverksstatus og signaleffekt for: Wi-Fi.
Glem nettverk	For å deaktivere automatisk tilkobling til produktet for gjeldende nettverk.

Oppsett

Undermeny	Beskrivelse
Språk	Angir produktets språk.
Skjermlysstyrke	Angir skjermens lysstyrke.
Tastelyder	Slår tastelyden til sensorfeltene av og på. Det er ikke mulig å dempe lyden for  .

Undermeny	Beskrivelse
Summerlyd	Angir volumet på tastelyder og -signaler.
Tid på dagen	Stiller inn gjeldende tid og dato.

Service

Undermeny	Beskrivelse
Demomodus	Aktiverings-/deaktiveringskode: 2468
Programvareversjon	Informasjon om programvareversjon.
Tilbakestill alle innstillinger	Tilbakestiller til fabrikkinnstillingene.



6.5 Innstilling: Assistert matlaging

Undermenyen Assistert matlaging består av et sett med tilleggsfunksjoner og programmer som er utformet for dedikerte retter. Hver rett i denne undermenyen er utstyrt med en egnet innstilling. Du kan justere tiden og temperaturen under matlagingen.

For enkelte av rettene kan du også bruke Steketermometer. Tilberedningsgrad:

- Rå
- Middels
- Godt stekt

For enkelte av rettene kan du også bruke Vekt automatisk.




1. Slå på produktet.
2. Trykk på .
3. Trykk på . Gå inn på Assistert matlaging.
4. Velg en rett eller type mat.
5. Plasser maten inne i produktet og trykk på START.

Når funksjonen avsluttes, kontroller at maten er klar. Forleng tilberedningstiden etter behov.

7. TILLEGGSFUNKSJONER



7.1 Favoritter ☆

Du kan lagre inntil tre av favorittinnstillingene dine, for eksempel ovnsfunksjonen og tilberedningstid.

1. Slå på produktet.
 2. Velg den foretrukne innstillingen.
 3. Trykk på .
 4. Velg: Favoritter Lagre gjeldende innstillinger.
 5. Trykk på **+** for å legge innstillingen til listen over: Favoritter.
 6. Trykk på **OK**.
-  – trykk for å nullstille innstillingen.
-  – trykk for å avbryte innstillingen.


7.2 Tastelås

Denne funksjonen forhindrer utilsiktede endringer av produktets funksjoner.

1. Slå på produktet.
 2. Angi en ovnsfunksjon.
 3. ☆,  - trykk samtidig for å aktivere funksjonen.
- ☆,  - trykk samtidig for å deaktivere funksjonen.

7.3 Banelås

Denne funksjonen forhindrer utilsikket aktivering av produktet.

1. Slå på produktet.
2. Trykk på .
3. Velg Alternativer / Banelås.
4. Trykk på kodebokstavene i alfabetisk rekkefølge.
5. Slå du av produktet.

Banelås er aktivert.



Tilgang til: Timer, Wi-Fi og lampe er tilgjengelig. Døren er låst når produktet er slått av.

Velg kodebokstavene i alfabetisk rekkefølge for å aktivere bruk av produktet.

Gjenta trinnene ovenfor for å deaktivere denne funksjonen.

7.4 Automatisk avstenging

Av sikkerhetsgrunner, vil produktet slå seg av automatisk etter en viss tidsperiode hvis varmefunksjonen er aktiv og ingen innstillinger endres.

 (°C)	 (t)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 245	5.5
250 – maksimum	3

Hvis du har tenkt å kjøre en ovnsfunksjon over en steketid som overskrider den automatiske avstengningstiden, må du stille inn tilberedningstiden. Se Klokkefunksjonene.

Automatisk avstenging virker ikke med funksjonene: Ovnslys, Steketermometer, Sluttid.

7.5 Kjølevifte

Når produktet er i bruk, slår kjøleviften seg på automatisk for å holde produktets overflater kalde. Hvis du slår av produktet, er kjøleviften aktiv til produktet avkjøles.

8. KLOKKEFUNKSJONENE

8.1 Beskrivelse av klokkefunksjoner

Funksjon	Beskrivelse
Timer	Slik stiller du inn tilberedningstiden. Maksimum er 23 t 59 min. Du kan angi hva som skjer når tiden er ute ved å stille inn foretrukket: Avslutte handling
Avslutte handling	Lydsignal - når tiden er ute kommer det et lydsignal. Du kan stille inn denne funksjonen når som helst, selv når ovnen er slått av. Lydalarm ved endt tilberedning - når tiden er ute kommer det et lydsignal og varmefunksjonen slår seg av. Kun popup melding - når tiden er ute vises en melding på displayet. Du kan stille inn denne funksjonen når som helst, selv når ovnen er slått av.
Utsatt start	For å utsette starten og/eller slutten på tilberedningen.
Tidsforlengelse	Slik forlenger du tilberedningstiden.
Tidsinnstilling	For å velge hvor lenge produktet skal være på. Maksimum er 23 t 59 min. Du kan slå funksjonen på og av. Denne funksjonen har ingen innvirkning på bruken av produktet.



Noen klokkefunksjoner kan være utilgjengelige for enkelte tilberedningsfunksjoner.

8.2 Innstilling: Tid på dagen

1. Slå på produktet.
2. Trykk på: Tid på dagen.
3. Still inn tiden.
4. Trykk på OK.

8.3 Innstilling: Timer

1. Velg en ovnsfunksjon og still inn temperaturen.

2. Trykk på

3. Still inn tiden.

Du kan velge ønsket slutthandling ved å trykke på ● ● ●.

4. Trykk på OK. Gjenta handlingen til displayet viser hovedskjermen.

Når 10 % av tilberedningstiden er igjen og maten ikke ser ut til å være klar, kan du forlenge tilberedningstiden. Du kan også endre ovnsfunksjonen. Trykk på **+1min** for å forlenge tilberedningstiden.

8.4 Innstilling: Utsatt start

1. Still inn ovnsfunksjonen og temperaturen.
2. Trykk på
3. Still inn tilberedningstiden.
4. Trykk på ● ● ●.
5. Trykk på: Utsatt start.
6. Velg ønsket starttid.
7. Trykk på OK. Gjenta handlingen til displayet viser hovedskjermen.

8.5 Innstilling: Tidsinnstilling

1. Trykk på
2. Trykk på ● ● ●.
3. Trykk på Tidsinnstilling.
4. Skyv eller trykk på for å se steketiden på hovedskjermen.
5. Trykk på OK. Gjenta handlingen til displayet viser hovedskjermen.

8.6 Endre timerinnstillinger

Du kan endre den angitte tiden når som helst under matlagingen.

1. Trykk på
2. Still inn timerverdien.
3. Trykk på OK.

9. BRUKE TILBEHØRET

⚠ ADVARSEL!

Se etter i Sikkerhetskapitlene.

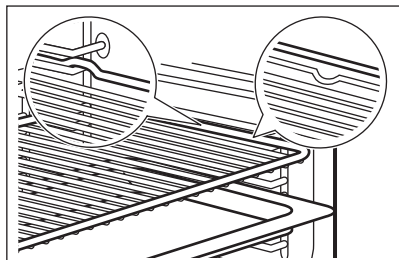
9.1 Innsetting av tilbehør

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



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

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



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

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

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

9.2 Steketermometer

Den måler temperaturen i maten. Du kan bruke det sammen med alle ovnsfunksjonene.

To temperaturer må stilles inn:

- °C - temperaturen inne i produktet. Den bør være minst 25 °C høyere enn matens kjernetemperatur.
- ⤴ - kjernetemperaturen for maten. Anbefalinger:
 - Ingrediensene bør holde romtemperatur.
 - Ikke bruk den til flytende retter.
 - Under tilberedning må nålen på steketermometeret settes helt inn i retten. Produktet regner ut en omtrentlig sluttid. Den avhenger av mengden mat, innstilt varmfunksjon og temperatur.

Matlaging med: Steketermometer

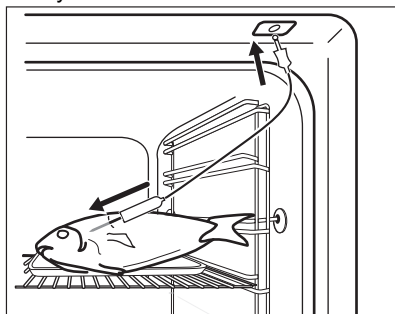
⚠ ADVARSEL!

Siden steketermometeret og hyllestøtten blir svært varme er det en risiko for brannskader. Ikke berør håndtaket på steketermometeret med bare hender. Bruk alltid grillvotter.

1. Slå på produktet.
2. Angi en varmfunksjon eller en rett og, om nødvendig, ovnstemperaturen.
3. Sett steketermometeret i maten:

Kjøtt, fjærkre og fisk

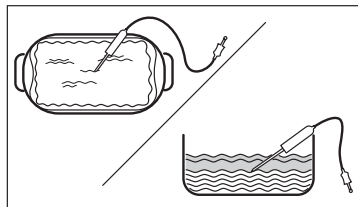
Stikk hele spissen av steketermometeret inn i midten av kjøttet eller fisken, helst i den tykkeste delen.



Gryterett


Sett spissen på steketermometeret nøyaktig i midten av gryteretten. Steketermometeret bør stå stødig på samme sted under steking. For å oppnå dette kan du bruke en solid råvare.

Bruk kanten av formen som støtte for silikonhåndtaket på steketermometeret. Spissen av steketermometeret skal ikke røre bunnen av formen.



4. Plugg steketermometeret inn i kontakten som befinner seg på sideveggen inne i produktet. Referer til Produktbeskrivelse.

Displayet viser den aktuelle temperaturen i steketermometeret.

5.  – trykk for å angi kjernetemperaturen til steketermometeret.
6. ● ● ● – trykk for å angi foretrukket alternativ:

- Lydsignal – når retten når den angitte kjernetemperaturen, hører du et lydsignal.
- Lydalarm ved endt tilberedning – når maten oppnår kjernetemperaturen hører du en lydalarm, og ovnen slår seg av.

7. Velg alternativet og trykk gjentatte ganger på OK for å gå til hovedskjermen.
8. Trykk på START .
9. Når retten når den angitte temperaturen, hører du et lydsignal. Sjekk om maten er klar. Forleng tilberedningstiden etter behov.
10. Ta pluggen til steketermometeret ut av kontakten og ta ut retten.

10. RÅD OG TIPS

10.1 Råd om tilberedning

Temperaturer og tilberedningstider i tabellene er kun veiledende. De avhenger av oppskriftene og kvalitet og mengde ingredienser som brukes.



Produktet kan bake eller steke annerledes enn det forrige produktet. Hintene nedenfor viser anbefalte innstillinger for temperatur, tilberedningstid og hylleplassering for spesifikke mattyper.



Tell brettposisjonene fra bunnen av ovnen.

Hvis du ikke finner opplysningene for en bestemt oppskrift, kan du ta utgangspunkt i en tilsvarende rett.

For energisparingstips, referer til Energieffektivitet.

Symboler som brukes i tabellene:

	Mattype
	Varmefunksjon
°C	Temperatur

	Tilbehør
	Hyllenivå
	Tilberedningstid (min)





10.2 Baking med fukt – anbefalt tilbehør

Bruk mørke og ikke-refleksive bokser og beholdere. De har bedre varmeabsorbering enn den lette fargen og de reflekserne rettene.

- **Pizzabrett** – mørk, ikke-reflekterende, diameter 28 cm
- **Bakeform** – mørk, ikke-reflekterende, diameter 26 cm
- **Ramekiner** – keramikk, diameter 8 cm, høyde 5 cm
- **Tertebunnsform** – mørk, ikke-reflekterende, diameter 28 cm

10.3 Baking med fukt

















Følg forslagene i tabellen for best mulig resultater.

	°C			
Søt små gjærbakst, 16 stk	180	2	20–30	1)
Rundstykker, 9 stk	180	2	30–40	1)
Frossen pizza, 0,35 kg	220	2	10–15	2)
Rullekake	170	2	25–35	1)
Brownies	175	3	25–30	1)
Soufflé, 6 stk	200	3	25–30	3)
Sukkerbrødbunn	180	2	15–25	4)
Formkake med syltetøy	170	2	40–50	5)
Posjert fisk, 0,3 kg	180	3	20–25	1)
Hel fisk, 0,3 kg	180	3	25–35	1)
Fiskefilet, 0,3 kg	180	3	25–30	6)
Posjert kjøtt, 0,25 kg	200	3	35–45	1)
Shashlik, 0,5 kg	200	3	25–30	1)
Informasjonskapsler (Cookies), 16 stk	180	2	20–30	1)
Makroner, 24 stk	180	2	25–35	1)
Muffins, 12 stk	170	2	30–40	1)
Ikke-søt butterdeig, 20 stk	180	2	25–30	1)
Sandkjeks, 20 stk	150	2	25–35	1)
Småterter, 8 stk	170	2	20–30	1)
Grønnsaker, posjerte, 0,3 kg	180	3	35–45	1)
Vegetarisk omelett	200	3	25–30	6)
Middelhavsgrønnsaker, 0,7 kg	180	4	25–30	1)

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

10.4 Informasjon for testinstitutter

Tester i henhold til IEC 60350-1.

		°C		
Små kaker, 20 stk. pr stekebrett				
	3	170	20 - 35	1)
	3	150 - 160	20 - 35	1)
	2 og 4	150 - 160	20 - 35	1)
Eplepai, 2 former Ø 20 cm				
	2	180	70 - 90	2)
	2	160	70 - 90	2)
Fettfritt sukkerbrød, kakeform Ø 26 cm				
	2	170	40 - 50	2) 3)
	2	160	40 - 50	2) 3)
	2 og 4	160	40 - 60	2) 3)
Mørdeigkjeks				
	3	140 - 150	20 - 40	1)
	2 og 4	140 - 150	25 - 45	1)
	3	140 - 150	25 - 45	1)
Ristet brød				
	4	maks.	1 - 5	2) 3)

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

11. STELL OG RENGJØRING

⚠ ADVARSEL!

Se etter i Sikkerhetskapitlene.

11.1 Merknader om rengjøring

Rengjøringsmidler

- Rengjør produktets forside kun med en mikrofiberklut med varmt vann og et mildt vaskemiddel.
- Bruk en rengjøringsløsning for å rengjøre metalloverflater.
- Rengjør flekker med et mildt vaskemiddel.

Hverdagsbruk

- Rengjør innsiden av produktet etter hver bruk. Fettoppsamling eller andre rester kan føre til brann.
- Fuktighet kan kondensere inne i produktet eller på glasspanelene i døren. For å redusere kondensen, kan du la produktet være i gang i 10 minutter før du lager mat. Ikke oppbevar maten i produktet lenger enn 20 minutter. Tørk innsiden av produktet kun med en mikrofiberklut etter hver bruk.

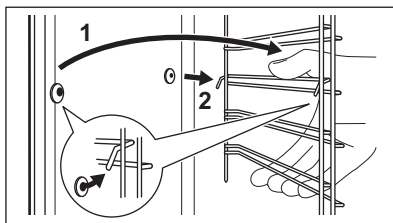
Tilbehør

- Rengjør alt tilbehør etter hver bruk og la det tørke. Bruk kun en mikrofiberklut med varmt vann og et mildt vaskemiddel. Ikke rengjør tilbehøret i en oppvaskmaskin.
- Rengjør ikke tilbehør med slippbelegg ved hjelp av sterke vaskemidler eller skarpe gjenstander.

11.2 Fjerning av brettstignene

Fjern brettstignene for å rengjøre produktet.

1. Slå av produktet og vent til det er kaldt.
2. Trekk den fremre delen av brettstigen ut fra sideveggen.
3. Trekk den bakre delen av brettstignene ut fra sideveggen og ta den ut.



4. Sett hyllestøttene tilbake til utgangsposisjonen. Gjenta trinnene i motsatt rekkefølge.

Hvis teleskopskinnene følger med, må holdepinnene peke mot fronten.

11.3 Pyrolytisk rengjøring

Bruk den til å rengjøre produktet og brenne av restene.


⚠ ADVARSEL!

Det er fare for brannskader.

⚠ FORSIKTIG!

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

Ikke start funksjonen hvis du ikke lukket ovnsdøren helt.

1. Påse at produktet er kaldt.
2. Fjern alt tilbehør.
3. Rengjør innsiden av ovnen og det innvendige dørglasset med varmt vann, en myk klut og et skånsomt vaskemiddel.
4. Slå på produktet.
5. Trykk på  / Rengjøring.
6. Velg rengjøringsmodusen. Når rengjøringen starter, er ovnsdøren lukket og lampen er av. Kjøleviften fungerer på en høyere hastighet.
STOP – trykk for å stoppe rengjøringen før den er fullført.
Ikke bruk ovnen før symbolet for dørlås-symbolet på displayet slukkes.
7. Når rengjøringen er ferdig, slår du av produktet og venter til det er kaldt.

8. Rengjør ovnen innvendig med en myk klut. Fjern resten fra bunnen av ovnen.

11.4 Husk Å Rengjøre !

Når påminnelsen vises, anbefales det å rengjøre den.

Bruk funksjonen: Pyrolytisk rengjøring.

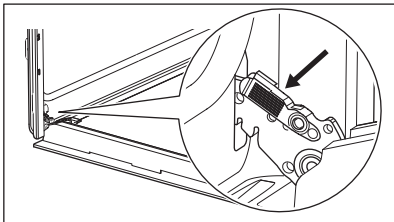
11.5 Fjerning og montering av døren

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

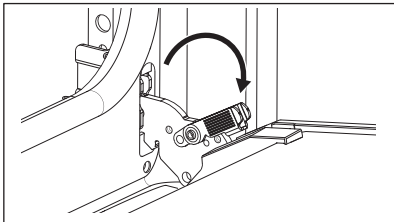
FORSIKTIG!

Ikke bruk ovnen uten glasspanelene.

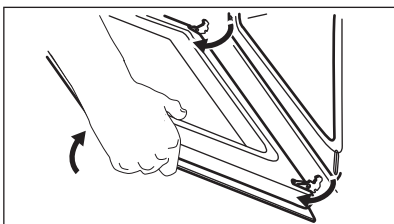
1. Åpne døren helt, og hold begge hengslene.



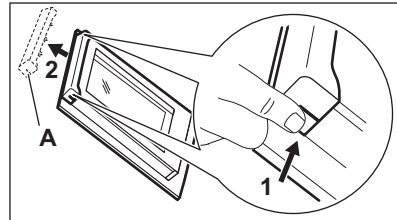
2. Løft og trekk i låsene til de klikker på plass.



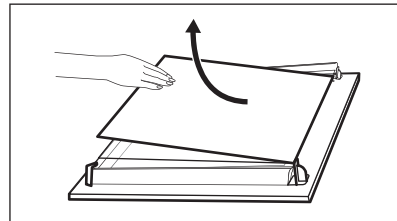
3. Lukk ovnsdøren halveis til første åpne posisjon. Trekk og løft for å ta døren ut av holderen.



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



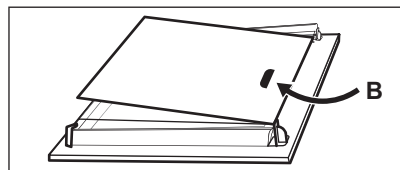
6. Trekk dørlisten mot deg for å fjerne den.
7. Hold et og et glass øverst i kanten og trekk dem oppover og ut av føringen. Påse at glasset skyves helt ut av støttene.



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



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



11.6 Skifte lyspære

ADVARSEL!

Det er fare for elektrisk støt.
Lampen kan være varm.

1. Slå av produktet og vent til det er kaldt.
2. Koble produktet fra strømforsyningen.
3. Legg kluten på ovnsgulvet.

FORSIKTIG!

Hold alltid halogenlampen med en klut for å hindre at fettrester brenner på lampen.

Bakre ovnslampe


1. Drei glassdekselet for å ta det av.
2. Rengjør glassdekselet.
3. Erstatt pæren med en egnet varmebestandig lyspære som tåler 300 °C.
4. Monter glassdekselet.

12. FEILSØKING

ADVARSEL!

Se etter i Sikkerhetskapitlene.

12.1 Hva gjør jeg hvis...

Beskrivelse av problem	Årsak og løsning
Du ikke kan slå på eller betjene produktet.	Produktet er ikke koblet til en strømforsyning eller er koblet feil til.
Produktet blir ikke varmt.	Klokken er ikke stilt inn. For å stille klokken, referer til Klokkefunksjonene. Døren er ikke skikkelig stengt. Sikringen har gått. Kontroller om sikringen er årsaken til problemet. Kontakt en godkjent elektriker hvis feilen ikke løses. Barnelås er aktivert.
Lampen er slått av.	Lyspæren har gått. Bytt lyspæren. For mer informasjon se Stell og rengjøring.
 Strømbrudd avbryter alltid rengjøringen. Gjenta rengjøringen hvis den blir avbrutt av strømbrudd.	
Problemer med trådløst nettverks-signal.	Sjekk om mobilenheten din er koblet til det trådløse nettverket. Sjekk det trådløse nettverket og ruterens. Start ruterens på nytt.
Ny ruter installert eller ruterkonfi-gurasjon endret.	For å konfigurere produktet og mobilenheten igjen, se Før førstegangs bruk, Trådløs tilkobling.
Det trådløse nettverkssignalet er svakt.	Flytt ruterens så nær produktet som mulig.
Det trådløse signalet blir forstyrret av en mikrobølgeovn plassert i nærheten av produktet.	Slå av mikrobølgeovnen. Unngå å bruke mikrobølgeovnen og fjernkontrollen til produktet samtidig. Mikrobølger forstyrrer WiFi-signalet.

Beskrivelse av problem	Årsak og løsning
PizzaExpert-funksjonen stopper og en innledende melding vises på displayet.	Du endret temperaturen under forvarmingsfasen. Trykk på Neste på den første meldingen, trykk deretter på Start for å fortsette forvarmingen med den nye temperaturen.

12.2 Feilkoder

Når det oppstår programvarefeil, viser displayet en feilmelding. Du finner listen over problemer i tabellen nedenfor. Når en av disse feilmeldingene fortsatt vises på displayet, betyr det at et defekt undersystem kan ha blitt deaktivert. Ta i så fall kontakt med forhandleren eller et autorisert servicesenter.

Kode og beskrivelse	Løsning
F102 - døren er ikke helt lukket eller dørlåsen er ødelagt.	Lukk døren. Slå produktet av og på.
F111 - Steketermometer er ikke riktig satt inn i stikkontakten.	Sett Steketermometer helt inn i kontakten.
F240, F439 – Berøringsfeltene på displayet virker ikke som de skal.	Rengjør displayet. Påse at det ikke er smuss på berøringsfeltene.
F601 - det er et problem med Wi-Fi-signalen.	Sjekk nettverkstilkoblingen din. Referer til Før førstegangs bruk, Trådløs tilkobling.
F604 - den første tilkoblingen til Wi-Fi sviktet.	Slå produktet av og på og prøv igjen. Referer til Før førstegangs bruk, Trådløs tilkobling.
F908 – produktsystemet kan ikke koble til betjeningspanelet.	Slå produktet av og på.
F602, F603 - Wi-Fi er ikke tilgjengelig. ¹⁾	Slå produktet av og på.

1) Hvis én av disse feilene oppstår, vil resten av produktfunksjonene fortsette å virke som vanlig.

12.3 Servicedata

Hvis du ikke greier å løse problemet selv, kontakter du forhandleren eller et autorisert servicesenter.

Du finner informasjon som servicesenteret behøver på typeskiltet. Typeskiltet er plassert på den fremre rammen til produktet. Det er synlig når du åpner døren. Ikke fjern typeskiltet fra produktet.

Vi anbefaler at du noterer opplysningene her:

Modell (MOD.): _____

Produktnummer (PNC): _____

Serienummer (S.N.): _____

13. ENERGIEFFEKTIVITET

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

Leverandørens navn

Electrolux

Modellidentifikasjon	COP905B 949288456 OOP900NB 949288457	
Energieffektivitetsindeks	61.2	
Energieffektivitetsklasse	A++	
Energiforbruk med standard matmengde, over- og underverme	0.93 kWt/syklus	
Energiforbruk med standardbelastning, viftemodus	0.52 kWt/syklus	
Antall ovner	1	
Varmekilde	Elektrisitet	
Volum	72 l	
Ovnstyper	Innebygd ovn	
Masse	COP905B	32.6 kg
	OOP900NB	32.6 kg
Produkt testet i henhold til: EN IEC 60350-1.		

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

Strømforbruk i standby-modus	0,8 W
Strømforbruk i nettverkstilkoblet standbymodus	2.0 W
Maksimal tid som trengs for at utstyret automatisk skal nå gjeldende laveffektmodus	20 min

Produkt testet i henhold til: EN 50564, EN 63474.

For veiledning om hvordan du aktiverer og deaktiverer den trådløse nettverkstilkoblingen, referer til Før førstegangs bruk.

13.3 Energisparingstips

Følgende tips nedenfor vil hjelpe deg med å spare energi når du bruker produktet.

Sørg for at produktets dør er lukket når produktet er i bruk. Ikke åpne døren for ofte under matlaging. Hold dørpakningen ren og sørg for at den sitter godt på plass.

Bruk kokekar i metall og mørke, ikke-reflekterende bokser og beholdere for å forbedre energisparingen

Ikke forvarm produktet før tilberedning med mindre det er spesielt anbefalt.

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

Tilberedning med varmluft

Bruk om mulig tilberedningsfunksjoner med varmluft for å spare strøm.

Restvarme

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

Bruk restvarmen til å holde maten varm eller varme opp andre retter.

Når du slår av produktet viser displayet restvarmen eller temperaturen.

Hvis et program med Steketid er aktivert og tilberedningstiden er lengre enn 30 min, slår varmeelementene seg automatisk av tidligere i enkelte produktfunksjoner.

Slik holder du maten varm

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

Matlaging med lampen av

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

Baking med fukt

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


Når du bruker denne funksjonen, slår lampen seg automatisk av etter 30 sek. Du kan slå på


lampen igjen, men dette vil redusere forventede energibesparelser.

WiFi

Slå av Wi-Fi for å spare energi når det er mulig.

14. BESKYTTELSE AV MILJØET

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

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

Välkommen till Electrolux! Tack för att du har valt en av våra produkter.



Få tips om användning, broschyrer, felsökning, service- och reparationsinformation:
www.electrolux.com/support

Med reservation för ändringar.

INNEHÅLL

1. SÄKERHETSINFORMATION.....	24
2. SÄKERHETSANVISNINGAR.....	26
3. PRODUKTBEKRIVNING.....	29
4. KONTROLLPANEL.....	29
5. FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNING.....	30
6. DAGLIG ANVÄNDNING.....	31
7. YTTERLIGARE FUNKTIONER.....	34
8. KLOCKFUNKTIONER.....	35
9. ANVÄNDA TILLBEHÖREN.....	36
10. RÅD OCH TIPS.....	37
11. UNDERHÅLL OCH RENGÖRING.....	39
12. FELSÖKNING.....	41
13. ENERGIEFFEKTIVITET.....	42
14. MILJÖSKYDD.....	44

1. ⚠ SÄKERHETSINFORMATION

Läs noga de bifogade instruktionerna före installation och användning av produkten. Tillverkaren är inte ansvarig för eventuella personskador eller andra skador som uppkommit som ett resultat av felaktig installation eller användning. Förvara alltid bruksanvisningen på en säker och tillgänglig plats för framtida bruk.

1.1 Säkerhet för barn och personer med funktionsnedsättning

- Denna produkt kan användas av barn från 8 års ålder och uppåt, och av personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga, samt personer med bristande erfarenhet och kunskap om de övervakas eller instrueras om hur produkten används på ett säkert sätt och förstår de risker som är förknippade med användningen. Barn under 8 år

eller personer med mycket omfattande och komplexa funktionsnedsättningar ska inte vistas i närheten av produkten utan ständig uppsikt.

- Barn ska hållas under uppsikt så att de inte leker med produkten och med mobila enheter med appen.
- Håll allt förpackningsmaterial utom räckhåll för barn och kassera det på lämpligt sätt.
- **VARNING!** Ugnen och åtkomliga delar blir mycket varma under användning. Håll barn och husdjur borta från produkten när den används och när den svalnar.
- Om maskinen har ett barnlås ska den aktiveras.
- Barn får inte utföra rengöring och underhåll av produkten utan uppsikt.

1.2 Allmän säkerhet

- Denna produkt är endast avsedd för tillagning.
- Denna produkt är avsedd för enskilt hushållsbruk inomhus.
- Produkten kan användas i kontor, hotellrum, gästrum och liknande boenden där sådan användning inte innebär att genomsnittlig hushållsförbrukning överskrids.
- Installation av denna produkt och byte av kabeln får endast utföras av behörig person.
- Använd inte produkten innan den har installerats i den inbyggda strukturen.
- Bryt strömförsörjningen till apparaten före utförande av underhåll.
- Om nätsladden är skadad måste den bytas av tillverkaren, tillverkarens auktoriserade servicecenter eller personer med motsvarande utbildning, för att undvika fara.
- **VARNING!** Kontrollera att produkten är avstängd innan du byter lampa för att undvika risk för elektriska stötar.
- **VARNING!** Ugnen och åtkomliga delar blir mycket varma under användning. Var försiktig så att du inte vidrör värmeelementen eller ugnsutrymmets ytor.
- Använd alltid ugnsvantar vid iläggning eller urtagning av tillbehör eller ugnsformar.

- Använd endast matlagningstermometern som rekommenderas för den här produkten.
- För att ta bort en ugnssteg drar du först ut stegen framtill och sedan den bakre delen från sidoväggen. Sätt tillbaka ugnsstegar i omvänd ordning.
- Använd inte ångrengöringsmedel för att rengöra produkten.
- Använd inte skarpa rengöringsmedel med slipeffekt eller vassa metallskrapor för att rengöra luckans glas för att undvika repor, vilka i sin tur kan leda till att glaset spricker.
- Ta bort alla tillbehör från produkten och avlägsna större avlagringar/spill från utrymmet före pyrolytisk rengöring.

2. SÄKERHETSANVISNINGAR

2.1 Installation

WARNING!

Endast en behörig person får installera den här produkten.

- Avlägsna allt förpackningsmaterial.
- Installera eller använd inte en skadad produkt.
- Följ installationsanvisningarna som finns på vår webbplats.
- Var alltid försiktig när produkten rör sig eftersom den är tung. Använd alltid skyddshandskar och täkta skor.
- Dra aldrig produkten i handtaget.
- Installera produkten på en säker och lämplig plats som uppfyller installationskraven.
- Minsta avstånd till andra produkter ska beaktas.
- Innan du monterar produkten, ser du till att den ligger rakt och att dörren öppnas utan hinder.
- Produkten är utrustad med ett elektriskt kylsystem. Den måste användas med den elektriska strömförsörjningen.

2.2 Elanslutning

WARNING!

Risk för brand och elektriska stötar.

- Alla elanslutningar måste utföras av en behörig elektriker.
- Produkten måste jordas.
- Se till att de värden som anges på produktdekalen överensstämmer med elnätets värden.
- Använd alltid ett korrekt installerat stötsäkert eluttag.
- Använd inte grenuttag eller förlängningskablar.
- Kontrollera så att du inte skadar stickkontakten eller nätkabeln. Om nätkabeln behöver bytas ut måste detta utföras av vårt auktoriserade servicecenter.
- Låt inte nätkablar komma i kontakt med eller komma nära produktens lucka eller nischen nedanför, speciellt inte när den är igång eller om luckan är het.
- Skyddet mot elchock för strömförande och isolerade delar måste fästas på ett sådant sätt att det inte kan tas bort utan verktyg.
- Anslut stickkontakten till eluttaget endast i slutet av installationen. Kontrollera att stickkontakten är åtkomlig efter installationen.
- Anslut inte stickkontakten om eluttaget sitter löst.
- Koppla inte bort produkten genom att dra i nätsladden. Dra alltid i stickkontakten.
- Använd endast korrekta isoleringsenheter: ledningsbrytare, säkringar (skruvsäkringar ska tas ut ur hållaren), jordfelsbrytare och kontaktorer.

- Den elektriska installationen måste ha en isolationsenhet som gör att du kan koppla bort produkten från elnätet vid alla poler. Kontaktöppningen på isolationsenheten måste vara minst 3 mm bred.
- Stäng produktens lucka helt innan du ansluter kontakten till eluttaget.
- Denna produkt levereras med en huvudkontakt och en huvudkabel

Tillämplig kabeltyper för installation eller utbyte i Europa:

H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F, H05Z1Z1-F

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

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

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

2.3 Använd

WARNING!

Risk för skador, brännskador, elstötar eller explosion föreligger.

- Ändra inte produktens specifikationer.
- Kontrollera att ventilationsöppningarna inte är blockerade.
- Låt inte produkten stå utan uppsikt under användning.
- Stäng av produkten efter varje användningstillfälle.
- Var försiktig när du öppnar produktens lucka medan produkten är påslagen. Varmluft kan släppas ut.
- Använd inte produkten med våta händer eller när den kommer i kontakt med vatten.
- Tryck inte på den öppna luckan.
- Använd inte produkten som arbets- eller avlastningsyta.
- Öppna luckan försiktigt. Användning av ingredienser med alkohol kan orsaka blandning av alkohol och luft.

- Låt inte gnistor eller öppna lågor komma i kontakt med produkten när du öppnar luckan.
- Använd alltid glas och burkar som är godkända för konservering.
- Placera inte brandfarliga produkter eller föremål som fuktats med brandfarliga produkter i, i närheten av eller på produkten.
- Dela inte ditt WiFi-lösenord.

WARNING!

Risk för skador på produkten.

- För att förhindra skador eller missfärgning på emaljen:
 - placera inte elfasta formar eller andra föremål direkt på ugnsbotten.
 - lägg inte aluminiumfolie direkt på ugnsbotten.
 - håll inte vatten direkt i den heta produkten.
 - Låt inte fuktiga maträtter eller matvaror stå kvar i produkten när tillagningen är klar.
 - var försiktig när du tar bort eller installerar tillbehören.
- Missfärgning av emaljen eller den rostfria ytan påverkar inte produktens funktion.
- Använd en djup form för mjuka kakor. Frukttjuice kan orsaka fläckar som inte går att ta bort.
- Använd endast tillbehör som kommer med produkten eller rekommenderas av tillverkaren.
- Laga alltid mat med luckan stängd.
- Om produkten installeras bakom en beklädnadspanel, till exempel en dörr, se till att skåpsdörren aldrig är stängd när produkten används. Värme och fukt kan byggas upp bakom en stängd lucka och orsaka skador på produkten, skåpsmöblerna eller golvet. Stäng inte luckan förrän produkten har svalnat helt efter användning.

2.4 Underhåll och rengöring

WARNING!

Risk för personskador, brand eller skador på produkten.

- Stäng av produkten och koppla bort den från eluttaget innan underhåll.
- Se till att ugnen är kall. Det finns risk för att glaspanelerna spricker.
- Byt omedelbart ut luckglas som har skadats. Kontakta det auktoriserade servicecentret.
- Var försiktig när du tar bort luckan från produkten, luckan är tung.
- Rengör produkten regelbundet för att förhindra att ytmaterialet försämras.
- Rengör produkten med en våt mjuk trasa. Använd bara neutrala rengöringsmedel. Använd inte slipande produkter, repande rengöringstussar, lösningsmedel eller metallföremål.
- Om du använder en ugnssprej ska du följa säkerhetsanvisningarna på förpackningen.

2.5 Pyrolytisk rengöring

WARNING!

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

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

pyrolytisk rengöring för att undvika att skada glasrutorna.

- Ångor som släpps ut från pyrolytiska matlagningsrester är inte skadliga för människor, inte heller för barn och eller personer med olika sjukdomstillstånd.
- Håll små husdjur borta från produkten under och efter pyrolytisk rengöring och den initiala föruppvärmningen. Små sällskapsdjur (särskilt fåglar och reptiler) kan vara mycket känsliga för temperaturförändringar och avgivna ångor.
- Teflonbeläggningar på kastruller, stekpannor, brickor, köksredskap osv. kan skadas av den höga temperaturen vid användning av pyrolytisk rengöring i alla pyrolytiska ångor och kan också vara en källa till skadliga ångor i låg grad.

2.6 Invändig belysning

WARNING!

Risk för elektrisk stöt!

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

2.7 Service

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

2.8 Avyttring

WARNING!

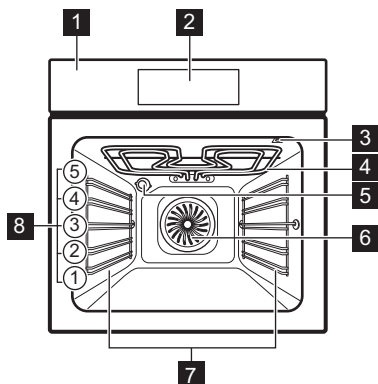
Risk för personskador eller kvävning föreligger.

- Kontakta kommunen för information om hur produkten ska kasseras.
- Koppla ur produkten från eluttaget.

- Klipp av elkabeln nära produkten och kassera den.

3. PRODUKTBEKRIVNING

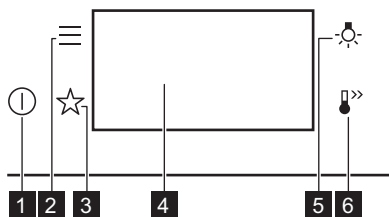
3.1 Allmän översikt



- 1 Kontrollpanel
- 2 Display
- 3 Uttag för matlagningstermometern
- 4 Värmeelement
- 5 Lampa
- 6 Fläkt
- 7 Ugnssteg, borttagbar
- 8 Hyllplaceringar

4. KONTROLLPANEL

4.1 Översikt av kontrollpanelen



- 1 **På / Av**
Tryck och håll inne för att slå på och stänga av ugnen.

- 2 **Meny**
Visar produktens tillval och inställningsfunktioner.

- 3 **Favoriter**
Förteckning av favoritinställningar.

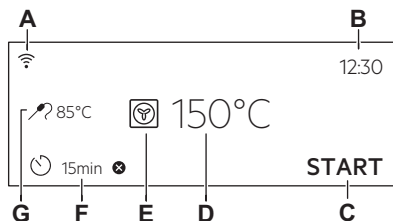
- 4 **Display**
Visar produktens aktuella inställningar.

- 5 **Lampans brytare**
Tända och släcka lampan.

- 6 **Snabb uppvärmning**
Aktivera och inaktivera funktionen: Snabb uppvärmning.

4.2 Display

Display med inställda funktioner.










- A. Wi-Fi
- B. Klockslag
- C. START / STOP
- D. Temperatur
- E. Tillagningssfunktioner






F. Timer

G. Matlagningstermometer (endast vissa modeller)

Indikeringar på displayen

-  För att bekräfta val/inställning.
-  Gå tillbaka en nivå i menyn så här.
-  Ångra den senaste åtgärden så här.
-  För att slå på och stänga av funktionerna.
-  Produkten är låst.
-  Ljudalarmfunktionen är aktiverad.
-  Ljudalarmet och funktionen för avsluta tillagningen är aktiverad.

Indikeringar på displayen

-  Endast pop-up-meddelande är aktiverat.
-  Fördröjd start är aktiverad.
-  Avbryta inställningen.
-  Wi-Fi-anslutningen är påslagen.
-  Fjärrstyrning är påslagen.



Displayen visar olika meddelanden. När ett meddelandefönster visas trycker du på displayen för att fortsätta.

5. FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNING

VARNING!

Se Säkerhetsavsnitten.



5.1 Första anslutning

Displayen visar ett välkomstmeddelande när maskinen har anslutits första gången.

Du måste ställa in: Språk, Ljusstyrka i display, Knappljud, Ljudvolym, Klockslag.

5.2 Trådlös anslutning

För att ansluta produkten behöver du:

- Trådlöst nätverk med internetanslutning.
 - Mobil enhet ansluten till ditt trådlösa nätverk.
1. För att ladda ner appen, skanna QR-koden som finns på baksidan av användarhandboken. Du kan också ladda ner appen direkt från App Store.
 2. Följ instruktionerna i appen.
 3. Slå på ugnen.
 4. Tryck på . Välj: Inställningar / Uppkoppling.
 5.  - dra eller tryck för att slå på eller av: Wi-Fi.

Produktens trådlösa modul startar inom 90 sek.



Av säkerhetsskäl stängs fjärrstyrningen av automatiskt efter 24 t. Upprepa onboarding om det behövs.

Frekvens	2.4 GHz WLAN 2400 - 2483.5 MHz
Protokoll	IEEE 802.11b DSSS, 802.11g/n OFDM
Max. effekt	EIRP < 20 dBm (100 mW)
WiFi-modul	NIUS-50



5.3 Programvarulicenser


Programvaran i den här produkten innehåller komponenter som baseras på fri och öppen källkod. Electrolux bekräftar bidragen från gemenskaperna för öppen programvara och robotik till utvecklingsprojektet.

För att komma åt källkoden för dessa kostnadsfria och öppna programvarukomponenter vars licensvillkor kräver publicering samt se fullständig upphovsrättsinformation och tillämpliga licensvillkor, besök: <http://electrolux.opensoftwarerepository.com> (mapp NIUS).

5.4 Initial förvärmning och rengöring

Förvärm den tomma ugnen före första användning och kontakt med livsmedel. Ugnen kan avge obehaglig lukt och rök. Ventilera rummet under förvärmning.

1. Ta ut alla tillbehör och borttagbara ugnsstegar ur produkten.
2. Ställ in funktionen . Ställ in maxtemperaturen. Se Daglig användning. Låt ugnen stå på i 1 t.
3. Ställ in funktionen . Ställ in maxtemperaturen. Låt ugnen stå på i ca 15 min.

4. Ställ in funktionen . Ställ in maxtemperaturen. Låt ugnen stå på i ca 15 min.
5. Stäng av ugnen och vänta tills den har svalnat.
6. Rengör ugnen och dess tillbehör med en mikrofiberduk, varmt vatten och ett mildt rengöringsmedel.
7. Sätt tillbaka tillbehör och borttagbara ugnsstegar på sin ursprungliga plats.

6. DAGLIG ANVÄNDNING

VARNING!

Se Säkerhetsavsnitten.

6.1 Tillagningsfunktioner

STANDARD



Grill

För grillning av tunnskurna stycken och brödrostning.



Varmluftsgrillning

Varmluftstekning på första ugnsnivån av större köttstycken eller fågelkött med ben. Tillaga gratänger och bryna.



Varmluft

För att ugnssteka kött och baka kakor. Ställ in en lägre temperatur än för över-/undervärme, eftersom fläkten fördelar värmen jämnt i ugnens insida.



Fryst mat

Perfekt för färdigrätter (t.ex. pommes frites, kroketter eller värrullar).



Över-/undervärme

Bakning och stekning på en ugnsnivå.



Varmluft och undervärme

Tillaga pizza och andra rätter som kräver mer värme underifrån.



Undervärme

Välj denna funktion efter tillagningen för att bryna maten mer på undersidan om det behövs. Använd den lägsta ugnsnivån.



Brödbakning

För att baka bröd.



Jäsning av deg

För snabbare jäsningsprocess för degen. Täck över degens yta för att förhindra att den torkar.

SPECIAL



Konservering

För att konservera grönsaker och frukter, placera konserveringsburkar på en bakplåt fylld med vatten. Konserveringsburkarna ska vara värmebeständiga och ha bjo-nettförslutning eller skruvlock i samma storlek. Använd den lägsta ugnsnivån.



Torkning

För torkning av skivad frukt, grönsaker och svamp. För att den fuktigtade luften ska komma ut och frukten torka bättre rekommenderar vi att ugnsluckan öppnas då och då under torkningsprocessen.



Tallriksvärmning

För förvärmning av tallrikar för servering.



Upptining

För upptining (grönsaker och frukt). Upptiningstiden beror på mängden och storleken på den frysta maten.



Gratiner

För rätter som lasagne eller potatisgratäng. Tillaga gratänger och bryna.



Långsam tillagning

Lågtemperaturtillagning. Perfekt för att tillaga känsliga livsmedel (t.ex. nötkött, kalv eller lamm). För en fylligare smak och bättre bryning, bryn köttet innan det sätts in i ugnen.



Varmhållning

För varmhållning av maträtter. Obs! Vissa rätter kan fortsätta att tillagas och bli torra under varmhållningen. Täck över rätterna vid behov.



Bakning med fukt

Denna funktion är för att spara energi under tillagningen. När du använder den här funktionen kan temperaturen i ugnen skilja sig från inställd temperatur. Restvärmen används. Värmeeffekten kan minska. Mer information finns i Daglig användning, Användning om: Bakning med fukt.



PizzaExpert

För att snabbt baka pizza på ett uppvärmt pizzastäl vid höga temperaturer, vilket ger en krispig bas och en lös, luftig skorpa. Denna funktion fördelar uppvärmningen jämnt i ugnens inre.

6.2 Anvisningar om: Bakning med fukt


Den här funktionen användes för att uppfylla kraven på energieffektivitetsklass och ekodesign (enligt EU 65/2014 och EU 66/2014). Tester enligt: IEC/EN 60350-1.

Ugnsluckan ska vara stängd under tillagningen så att funktionen inte avbryts och ugnen fungerar med högsta möjliga energieffektivitet.

Om du använder den här funktionen släcks lampan automatiskt efter 30 sekunder.

För tillagningsinstruktioner, se Råd och tips, Bakning med fukt. För instruktioner om allmän energibesparing, se Energieffektivitet, Energibesparingstips.

6.3 Inställning: Tillagningsfunktioner

1. Slå på ugnen. Standardtillagningsfunktionen och temperaturen visas på displayen.
2. Tryck på symbolen för tillagningsfunktionen  för att gå till undermenyn.

3. Välj tillagningsfunktion och tryck på **OK**.
4. Ställ in temperaturen. Tryck på **OK**.
5. Tryck på **START**. Matlagningstermometer – du kan koppla in sensorn när som helst före eller under tillagningen. Se Använda tillbehören, Matlagningstermometer.
6. **STOP** – tryck för att stänga av tillagningsfunktionen.
7. Stäng av produkten.



Lampan kan släckas automatiskt vid en temperatur under 80 °C med vissa tillagningsfunktioner.

6.4 Meny

Tryck på  för att öppna menyn.

Menyalternativ	Beskrivning	
Tillagningshjälp	Förteckning av automatiska program.	
Rengöring	Förteckning av rengöringsprogram.	
Favoriter	Förteckning av favoritinställningar.	
Tillval	Används för att ställa in ugnskonfigurationen.	
Inställningar	Uppkoppling	Välja nätverksinställningar.
	Inställningar	Används för att ställa in ugnskonfigurationen.
	Service	Visar programversion och konfiguration.

Undermeny för: Rengöring

Undermeny	Beskrivning
Pyrolytisk rengöring, snabb	Varaktighet: 1 h.
Pyrolytisk rengöring, normal	Varaktighet: 1 h 30 min.

Undermeny	Beskrivning
Pyrolytisk rengöring, intensiv	Varaktighet: 2 h 30 min.

Undermeny för: Tillval

Undermeny	Beskrivning
Belysning	Tänder och släcker lampan.
Barnlås	Förhindrar oavsiktlig påslagning av ugnen.
Snabb uppvärmning	Förkortar uppvärmningstiden. Det är endast tillgängligt för vissa tillagningsfunktioner.
Påminnelse om rengöring	Slår på och stänger av påminnelser.
Klocka i digital stil	Ändrar formatet för tidsangivelse.


Undermeny för: Inställningar

Uppkoppling

Undermeny	Beskrivning
Wi-Fi	Aktivera och avaktivera: Wi-Fi.
Fjärrstyrning	Aktivera och inaktivera fjärrstyrning. Alternativet visas endast efter påslagning av: Wi-Fi.
Automatisk fjärrstyrning	För att starta fjärrstyrningen automatiskt efter att ha tryckt på START. Alternativet visas endast efter påslagning av: Wi-Fi.
Nätverk	För att kontrollera nätverksstatus och signalstyrka på: Wi-Fi.
Glöm nätverk	Inaktivera aktuellt nätverk från automatisk anslutning till produkten.

Inställningar

Undermeny	Beskrivning
Språk	Ställer in produktens språk.

Undermeny	Beskrivning
Ljusstyrka i display	Ställer in ljusstyrkan för displayen.
Knappljud	Slår på och stänger av ljudsignal för pekkontrollerna. Det går inte att stänga av ljudsignalen för  .
Ljudvolym	Ställer in volymen på knappljud och signaler.
Klockslag	Ställer in aktuell tid och datum.

Service

Undermeny	Beskrivning
Demoläge	Aktiverings-/inaktiveringskod: 2468
Programversion	Information om programversion.
Återställ alla inställningar	Återställer till fabriksinställningar.



6.5 Inställning: Tillagningshjälp

Undermenyn Tillagningshjälp utgörs av en uppsättning extrafunktioner och program som är avsedda för särskilda rätter. Alla rätter i denna undermeny har en passande inställning. Tiden och temperaturen kan justeras under tillagningen.

För vissa maträtter kan tillagningen också styras med Matlagningstermometer. Till vilken grad maträtten ska tillagas:

- Rare
- Medium
- Well Done

För vissa maträtter kan tillagningen också styras med Automatisk vikt.



1. Slå på ugnen.
2. Tryck på .
3. Tryck på . Öppna Tillagningshjälp.
4. Välj maträtt eller mattyp.
5. Placera maten inuti produkten och tryck på START.

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

7. YTTERLIGARE FUNKTIONER

7.1 Favoriter ☆


Du kan spara upp till tre av dina favoritinställningar, till exempel tillagningsfunktion och tillagningstid.

1. Slå på ugnen.
 2. Välj önskad inställning.
 3. Tryck på .
 4. Välj: Favoriter, Spara aktuell inställning.
 5. Tryck på + för att lägga till inställningen till listan av: Favoriter.
 6. Tryck på OK.
-  – tryck för att återställa inställningen.

 – tryck för att avbryta inställningen.

7.2 Funktionslås


Funktionen förhindrar att ugnsfunktionen ändras oavsiktligt.

1. Slå på ugnen.
2. Välj en tillagningsfunktion.
3. ☆,  – tryck samtidigt för att slå på funktionen.

☆,  – tryck samtidigt för att stänga av funktionen.

7.3 Barnlås

Denna funktion förhindrar oavsiktlig påslagning av produkten.

1. Slå på ugnen.
2. Tryck på .
3. Välj Tillval / Barnlås.
4. Ange kodbokstäverna i alfabetisk ordning.
5. Stäng av produkten.

Barnlås är aktiverad.



Tillgång till Timer, Wi-Fi och lampan är tillgänglig. Luckan är låst när produkten är avstängd.

Aktivera produkten genom att trycka in kodbokstäverna i alfabetisk ordning.

För att inaktivera funktionen, upprepa stegen ovan.

7.4 Automatisk avstängning

Av säkerhetsskäl stängs produkten av automatiskt efter en viss tid om tillagningsfunktionen är aktiv och inga inställningar ändras.

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

Ställ in tillagningstiden om du tänker köra en tillagningsfunktion som pågår längre än den automatiska avstängningstiden. Se Klockfunktioner

Automatisk avstängning fungerar inte med funktionerna: Belysning, Matlagningstermometer, Sluttid.

7.5 Kylfläkt

När produkten är igång slås fläkten automatiskt på för att hålla ytorna svala. Om du stänger av produkten fortsätter fläkten att gå tills produkten har svalnat.

8. KLOCKFUNKTIONER

8.1 Beskrivning av klockfunktioner

Funktion	Beskrivning
Timer	För att ställa in tillagningstiden. Max är 23 t 59 min. Du kan ställa in vad som händer när tiden är ute genom att ställa in det du önskar: Slutalternativ.
Slutalternativ	Ljudalarm – när den inställda tiden har gått hörs ljudsignalen. Du kan ställa in den här funktionen när som helst, även när produkten är avstängd. Ljudalarm och avsluta matlagning – när den inställda tiden har gått hörs ljudsignalen och tillagningsfunktionen stängs av. Pop-up-meddelande endast – när den inställda tiden har gått visas meddelandet på displayen. Du kan ställa in den här funktionen när som helst, även när produkten är avstängd.
Fördröjd start	För att fördröja tillagningens start- och/eller avslutningstid.
Förlängning av tid	För att förlänga tillagningstiden.
Upptimer	För att visa hur länge produkten är påslagen. Max är 23 t 59 min. Du kan aktivera och inaktivera funktionen. Denna funktion påverkar inte produktens funktion.



Vissa klockfunktioner kanske inte är tillgängliga med vissa tillagningsfunktioner.

8.2 Inställning: Klockslag

1. Slå på ugnen.
2. Tryck på: Klockslag.
3. Ställ in tidtagningen.
4. Tryck på **OK**.

8.3 Inställning: Timer

1. Välj uppvärmningsfunktionen och ställ in temperaturen.

2. Tryck på

3. Ställ in tiden.

Du kan välja önskat slutalternativ genom att trycka på ● ● ●.

4. Tryck på **OK**. Upprepa tills displayen visar huvudskärmen.

När 10 % av tillagningstiden återstår och maten inte verkar vara klar, kan man förlänga tillagningstiden. Du kan också ändra tillagningsfunktionen. Tryck på **+1min** för att förlänga tillagningstiden.

8.4 Inställning: Fördröjd start

1. Välj tillagningsfunktion och temperatur.

2. Tryck på

3. Ställ in tillagningstiden.

4. Tryck på ● ● ●.

5. Tryck på: Fördröjd start.

6. Välj önskad starttid.

7. Tryck på **OK**. Upprepa tills displayen visar huvudskärmen.

8.5 Inställning: Upptimer

1. Tryck på

2. Tryck på ● ● ●.

3. Tryck på: Upptimer.

4. Dra i eller tryck på för att visa drifttiden på huvudskärmen.

5. Tryck på **OK**. Upprepa tills displayen visar huvudskärmen.

8.6 Ändra timerinställningar

Du kan ändra inställd tid när som helst under tillagningen.

1. Tryck på

2. Ställ in värdet på timern.

3. Tryck på **OK**.

9. ANVÄNDA TILLBEHÖREN

⚠ VARNING!

Se Säkerhetsavsnitten.

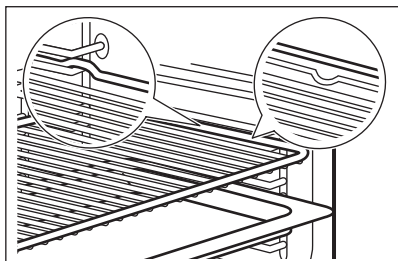
9.1 Sätta in tillbehör

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



En liten inbuktning upptill ökar säkerheten och ger ett tipskydd. Fördjupningarna förhindrar också att tillbehören tippar. Kanten runt hyllan hindrar att kokkärl glider av.

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



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


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

Om du använder en plåt med hål, placera plåten/pannan under för att samla upp droppande vätskor.

9.2 Matlagningstermometer

Den mäter temperaturen inuti maten. Du kan använda den med varje tillagningsfunktion.

Två temperaturer ska ställas in:

- °C – temperaturen inuti produkten. Den ska vara minst 25 °C högre än tillagningstemperaturen.
-  – tillagningstemperaturen. Rekommendationer:
 - Ingredienserna ska hålla rumstemperatur.
 - Den är inte lämplig för flytande rätter.
 - Under tillagning måste matlagningstermometerens nål vara helt insatt i rätten.

Produkten beräknar en ungefärlig sluttid. Denna beror på mängden mat, tillagningsfunktion och temperatur.

Tillagning
med: Matlagningstermometer

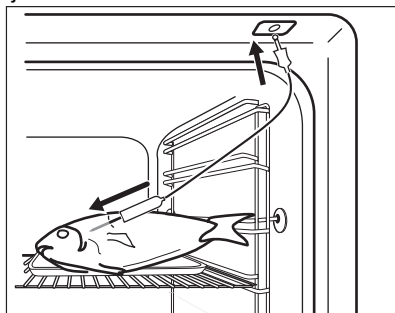
⚠ VARNING!

Då matlagningstermometern och ugnsstegarna blir mycket varma finns risk att man bränner sig. Vidrör inte matlagningstermometerens skaft med bara händer. Använd alltid ugnshandskar.

1. Slå på ugnen.
2. Ställ in en tillagningsfunktion eller en rätt och, vid behov, ugnstemperatur.
3. Sätt i matlagningstermometern inuti maträtten:

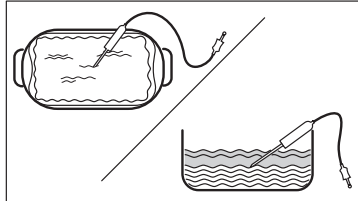
Kött, fågel och fisk

Sätt in hela matlagningstermometers spets i mitten av köttet eller fisken på den tjockaste delen.



Gryta

Sätt i termometerspetsen exakt i grytans mitt. Matsensorn måste sitta stabilt under tillagningen. Sätt den i en massiv del av maten. Använd kanten på den ugnsfasta formen som stöd för matlagningstermometerens silikonhandtag. Matlagningstermometerens spets får inte vidröra den ugnsfasta formens botten.



4. Anslut matlagningstermometeren i uttaget som finns inuti produkten. Se Produktbeskrivning.
På displayen visas matlagningstermometerens aktuella temperatur.

5. - tryck för att välja tillagningstemperatur.
6. ● ● ● - tryck för att ställa in önskat alternativ:
• Ljudalarm - en ljudsignal avges när maten når den inställda temperaturen.
• Ljudalarm och avsluta matlagning – en ljudsignal avges och tillagningen avslutas när maten når den inställda temperaturen.
7. Välj funktion och tryck upprepade gånger på OK för att komma till huvudskärmen.
8. Tryck på START .
9. När maten når den inställda temperaturen avges en ljudsignal. Kontrollera om maten är klar. Utöka tillagningstiden om det behövs.
10. Dra ut matlagningstermometerens kontakt ur uttaget och ta ut maten ur ugnen.

10. RÅD OCH TIPS

10.1 Tillagningsrekommendationer

Temperatur och tillagningstid i tabellerna är endast för vägledning. Hur de ska väljas beror på recept och ingrediensernas kvalitet och mängd.

Ugnen kan baka eller steka annorlunda än din gamla ugn. Tabellerna nedan visar rekommenderade inställningar för temperatur, tillagningstid och hyllposition för specifika typer av mat.

Räkna hyllnivåerna nedifrån, från ugnens botten.

Om du inte kan hitta inställningarna för ett visst recept, leta efter ett liknande.

För energibesparingstips, se Energieffektivitet.

Symbolerna som används i tabellerna:

	Typ av mat
	Tillagningsfunktion
	Temperatur
	Tillbehör

Ugnsnivå

Tillagningstid (min)




10.2 Bakning med fukt – rekommenderade tillbehör

Använd mörka och icke reflekterande burkar och formar. De absorberar värme bättre än ljusa färger och reflektiva formar.

- **Pizzaform** – mörk, icke reflekterande, diameter 28 cm
- **Bakform** – mörk, icke reflekterande, diameter 26 cm
- **Portionsformar** – keramik, diameter 8 cm, höjd 5 cm
- **Flan-form** – mörk, icke reflekterande, diameter 28 cm

10.3 Bakning med fukt

















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

	°C			
Vetebullar, 16 st	180	2	20-30	1)
Frallor, 9 st	180	2	30-40	1)
Fryst pizza, 0,35 kg	220	2	10-15	2)
Rulltårta	170	2	25-35	1)
Brownie	175	3	25-30	1)
Sufflé, 6 st	200	3	25-30	3)
Sockerkaksbotten	180	2	15-25	4)
Viktoriakaka	170	2	40-50	5)
Pocherad fisk, 0.3 kg	180	3	20-25	1)
Hel fisk, 0.2 kg	180	3	25-35	1)
Fiskfilé, 0.3 kg	180	3	25-30	6)
Pocherat kött, 0,25 kg	200	3	35-45	1)
Shashlik, 0,5 kg	200	3	25-30	1)
Småkakor, 16 st	180	2	20-30	1)
Macaroons, 24 st	180	2	25-35	1)
Muffins, 12 st	170	2	30-40	1)
Matpaj, 20 st	180	2	25-30	1)
Mördegskakor, 20 st	150	2	25-35	1)
Tarteletter, 8 st	170	2	20-30	1)
Pocherade grönsaker, 0.4 kg	180	3	35-45	1)
Vegetarisk omelett	200	3	25-30	6)
Medelhavsgrönsaker, 0,7 kg	180	4	25-30	1)

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

10.4 Information för testinstitut

Tester enligt IEC 60350-1.

		°C		
Småkakor, 20 st/plåt				
	3	170	20 - 35	1)
	3	150 - 160	20 - 35	1)
	2 och 4	150 - 160	20 - 35	1)
Äppelpaj, 2 st Ø 20 cm formar				
	2	180	70 - 90	2)
	2	160	70 - 90	2)
Fettfri sockerkaka, kakform Ø26 cm				
	2	170	40 - 50	2) 3)
	2	160	40 - 50	2) 3)
	2 och 4	160	40 - 60	2) 3)
Mördegskakor, kex				
	3	140 - 150	20 - 40	1)
	2 och 4	140 - 150	25 - 45	1)
	3	140 - 150	25 - 45	1)
Rostat bröd				
	4	max.	1 - 5	2) 3)

- 1) Använd Bakplåt.
- 2) Använd Galler.
- 3) Förvärm produkten i 10 minuter.

11. UNDERHÅLL OCH RENGÖRING

⚠ VARNING!

Se Säkerhetsavsnitten.

11.1 Anvisning för rengöring

Rengöringsmedel

- Rengör ugnens framsida med en mikrofiberduk med varmt vatten och ett mildt rengöringsmedel.
- Använd en rengöringslösning för att rengöra metalldelar.
- Rengör fläckar med ett mildt rengöringsmedel.

För användning varje dag

- Rengör insidan av ugnen efter varje användning. Fettansamling eller andra matrester kan leda till brand.
- Fukt kan kondensera i ugnen eller på ugnsluckans glas. För att minska kondensen kan du låta ugnen vara igång i 10 minuter före användning. Låt inte tillagad mat stå i ugnen längre än 20 minuter. Torka av ugnen invändigt endast med en mikrofiberduk efter varje användning.

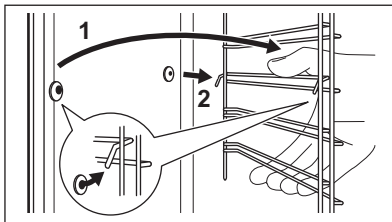
Tillbehör

- Rengör alla tillbehör efter varje användningstillfälle och låt dem torka. Använd enbart en mikrofiberduk med varmt vatten och ett mildt rengöringsmedel. Rengöring inte tillbehören i en diskmaskin.
- Rengör inte tillbehören med nonstick-beläggning med ett rengöringsmedel med slip-effekt eller vassa föremål.

11.2 Ta bort ugnsstegarna

Ta bort ugnsstegarna vid rengöring av produkten.

1. Stäng av ugnen och vänta tills den har svalnat.
2. Dra först ut stegarnas främre del från sidoväggen.
3. Dra den bakre änden av ugnsstegen bort från sidoväggen och ta bort den.



4. Sätt tillbaka hyllstöden till utgångsläget. Upprepa stegen i omvänd ordning. Om teleskopskenor medföljer måste låsstiften peka framåt.

11.3 Pyrolytisk rengöring

Använd den för att rengöra produkten och bränna bort rester.


⚠ VARNING!

Det finns risk för brännskador.

⚠ FÖRSIKTIGHETSÅTGÄRDER!

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

Starta inte funktionen om du inte har stängt ugnsluckan ordentligt.

1. Se till att ugnen är kall.
2. Ta bort alla tillbehör.
3. Rengör ugnen invändigt och innerglaset på luckan med varmt vatten, en mjuk trasa och ett mildt rengöringsmedel.
4. Slå på ugnen.
5. Tryck på  / Rengöring.
6. Välj rengöringsläge. När rengöringen startar låses ugnsluckan och lampan släcks. Kylfläkten går på en högre hastighet.
STOP – tryck för att avsluta rengöringen innan den är klar.
Använd inte produkten förrän luckans låssymbol försvinner från displayen.
7. Stäng av produkten när rengöringen är klar och vänta tills den har svalnat.
8. Rengör ugnen invändigt med en mjuk trasa. Ta bort rester från ugnsbotten.

11.4 Påminnelse om rengöring

När påminnelsen visas bör ugnen rengöras.

Använd funktionen: Pyrolytisk rengöring.

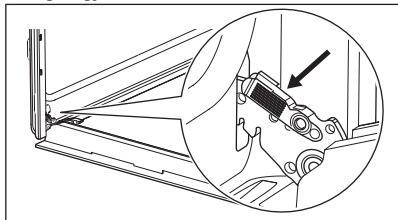
11.5 Demontering och montering av luckan

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

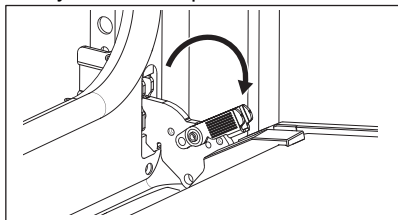
FÖRSIKTIGHETSÅTGÄRDER!

Använd inte ugnen utan glaspanelerna.

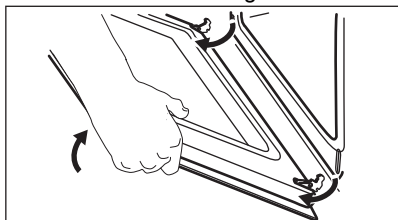
1. Öppna luckan helt och håll i båda gångjärnen.



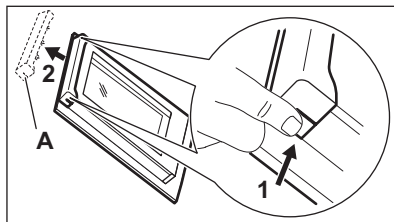
2. Lyft och dra i spärrarna tills de klickar.



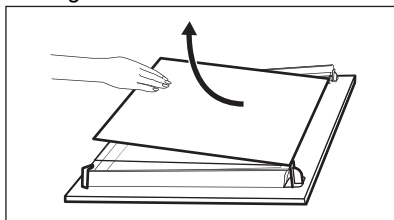
3. Stäng ugnsluckan till den första öppna positionen (halvvägs). Lyft och dra för att ta bort luckan från ugnen.



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



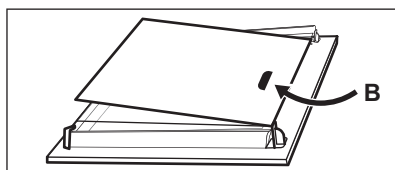
6. Dra lucklisten framåt för att ta bort den.
7. Håll glaset i överkanten ett i taget och dra dem uppåt och ut ur skenan. Se till att glaspanelerna glider i skärorna hela vägen ut.



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



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



11.6 Byte av LED-lampa

VARNING!

Risk för elektrisk stöt!
Lampan kan vara het.

1. Stäng av ugnen och vänta tills den svalnat.
2. Koppla ur produkten från eluttaget.
3. Lägg trasan på ugnens botten.

⚠ FÖRSIKTIGHETSÅTGÄRDER!

Håll alltid halogenlampan med en trasa för att förhindra att fettrester bränns fast på lampan.

Bakre lampa

1. Ta bort glasskyddet genom att vrida på det.
2. Rengör glasskyddet.
3. Byt ut lampan mot en passande som tål upp till 300 °C.
4. Sätt tillbaka glasskyddet.

12. FELSÖKNING

⚠ VARNING!

Se Säkerhetsavsnitten.

12.1 Vad gör jag om ...

Problembeskrivning	Orsak och åtgärd
Det går inte att starta eller använda produkten.	Ugnen är inte ansluten till strömförsörjningen eller den är ansluten på fel sätt.
Ugnen värms inte upp.	Klockan är inte inställd. För att ställa in klockan, se Klockfunktioner.
	Dörren är inte ordentligt stängd.
	Säkringen har gått. Kontrollera om säkringen är orsaken till felet. Om problemet återkommer, kontakta en behörig elektriker.
	Barnlås är aktiverad.
Belysningen är släckt.	Glödlampan är trasig. Byt ut lampan. För mer information, se Underhåll och rengöring.
i Strömavbrott stänger alltid av rengöringen. Upprepa rengöringen om det blir ett strömavbrott.	
Fel på den trådlösa nätverkssignalen.	Kontrollera om din mobila enhet är ansluten till det trådlösa nätverket. Kontrollera ditt trådlösa nätverk och din router. Starta om routern.
Ny router har installerats eller routerns inställningar har ändrats.	För att konfigurera produkten och den mobila enheten igen, se Före första användning, Trådlös anslutning.
Den trådlösa nätverkssignalen är svag.	Flytta routern så nära ugnen som möjligt.
Den trådlösa signalen har störts av en mikrovågsugn placerad för nära ugnen.	Stäng av mikrovågsugnen. Undvik att använda mikrovågsugnen och produktens fjärrstyrning samtidigt. Mikrovågorna stör WiFi-signalen.
PizzaExpert-funktionen stoppas och ett första meddelande visas på displayen.	Du ändrade temperaturen under förvärmningsfasen. Tryck på Nästa på det första meddelandet, tryck sedan på Start för att återuppta förvärmning med den nyligen inställda temperaturen.

12.2 Felkoder

När mjukvarufel uppstår visar displayen ett felmeddelande. Du hittar problemlistan i tabellen nedan. Om följande felmeddelande fortsätter att visas på displayen betyder det att ett felaktigt undersystem kan ha inaktiverats. I sådana fall, kontakta återförsäljaren eller ett auktoriserat servicecenter.

Kod och beskrivning	Åtgärd
F102 – luckan inte är helt stängd eller lucklåset är trasigt.	Stäng dörren. Stäng av och slå på produkten.
F111 – Matlagningstermometer är inte korrekt insatt i uttaget.	Sätt in Matlagningstermometer ordentligt i uttaget.
F240, F439 – touchfälten på displayen fungerar inte som de ska.	Rengör ytan på displayen. Se till att det inte är någon smuts på touchområdet.
F601 – det finns ett problem med Wi-Fi-signalen.	Kontrollera nätverksanslutningen. Se Före första användning, "Trådlös anslutning".
F604 – den första anslutningen till Wi-Fi misslyckades.	Stäng av och slå på produkten och försök igen. Se Före första användning, "Trådlös anslutning".
F908 – produktsystemet kan inte ansluta till kontrollpanelen.	Stäng av och slå på produkten.
F602, F603 – Wi-Fi är inte tillgänglig. 1)	Stäng av och slå på produkten.

1) Om något av dessa fel uppstår, fortsätter övriga ugnsfunktioner att fungera som vanligt.

12.3 Servicedata

Kontakta din återförsäljare eller en auktoriserad serviceverkstad om du inte kan avhjälpa felet.

Nödvändig information som servicecentret behöver finns på produktdekalen. Typskylten sitter på produktens främre ram. Den är synlig när du öppnar luckan. Ta inte bort typskylten från produkten.

Vi rekommenderar att du antecknar uppgifterna här:

Modell (MOD.):

Produktnummer (PNC):

Serienummer (S.N.):

13. ENERGIEFFEKTIVITET

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

Leverantörens namn	Electrolux
Modellidentifiering	COP905B 949288456 OOP900NB 949288457
Energieffektivitetsindex	61.2
Energieffektivitetsklass	A++
Energiförbrukning med en standardlast, konventionellt läge	0.93 kWh/cykel

Energiförbrukning med en standardbelastning, varmluftsläge	0.52 kWh/cykel	
Antal kaviteter	1	
Värmekälla	Elektricitet	
Volym	72 l	
Typ av ugn	Inbyggd ugn	
Massa	COP905B	32.6 kg
	OOP900NB	32.6 kg

Produkten har testats enligt: EN IEC 60350-1.

13.2 Informationskrav enligt (EU) nr 2023/826

Effektförbrukning i viloläge	0,8 W
Effektförbrukning i nätverkstandbyläge	2,0 W
Maxtiden som krävs för att utrustningen automatiskt ska uppnå det lämpliga strömsparläget	20 min

Produkten har testats enligt: EN 50564, EN 63474.

Se Före första användning för vägledning om hur du aktiverar och inaktiverar den trådlösa nätverksanslutningen.

13.3 Energibesparande tips

Följande tips hjälper dig att spara energi när du använder din ugn.

Kontrollera att ugnsluckan är ordentligt stängd när ugnen är påslagen. Öppna inte ugnsluckan för ofta under tillagningen. Håll luckans tätningslist ren och kontrollera att den sitter rätt och ordentligt fast.

Använd köksredskap av metall och mörka, icke-reflekterande burkar och behållare för att spara energi.

Förvärm inte ugnen före tillagning om det inte specifikt rekommenderas.

Gör så korta uppehåll som möjligt vid tillagning av flera rätter för samma tillfälle.

Tillagning med varmluft

Om möjligt, använd varmluftsfunktionen för att spara energi.

Restvärme

Om tillagningen tar längre tid än 30 minuter, sänk ugnstemperaturen 3–10 minuter innan

tillagningen avslutas. Tillagningen fortsätter med ugnens restvärme.

Använd restvärmen för att hålla maten varm eller värma upp andra rätter.

När du stänger av produkten visas restvärme eller temperatur på displayen.

Om ett program med Koktid aktiveras och tillagningstiden är längre än 30 minuter, stängs värmeelementen automatiskt av tidigare i vissa ugnsfunktioner.

Varmhållning

Välj lägsta möjliga temperaturinställning för att använda restvärme och hålla maten varm. Restvärmeindikatorn eller temperaturen visas på displayen.

Laga mat med släckt belysning

Släck belysningen under tillagning. Sätt på den endast när du behöver den.

Bakning med fukt


Denna funktion används för att spara energi under tillagningen.


När du använder den här funktionen släcks lampan automatiskt efter 30 sekunder. Du kan tända lampan igen, men åtgärden minskar den förväntade energibesparingen.

WiFi

Stäng av Wi-Fi när det är möjligt för att spara energi.

14. MILJÖSKYDD

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

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







