



Electrolux



electrolux.com/register



EN User Manual | **Oven**
IS Notendaleiðbeiningar | **Ofn**

3

18

COB405K

COB405X

COB410K

COB410X

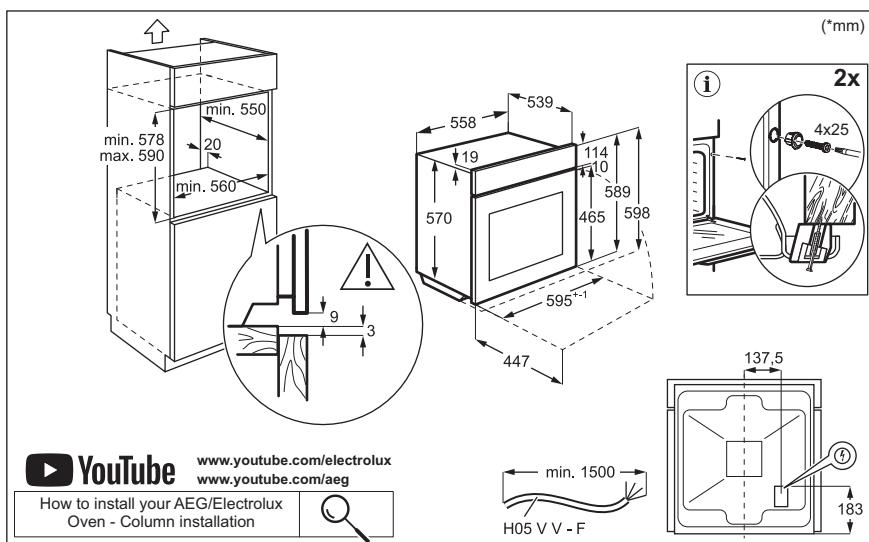
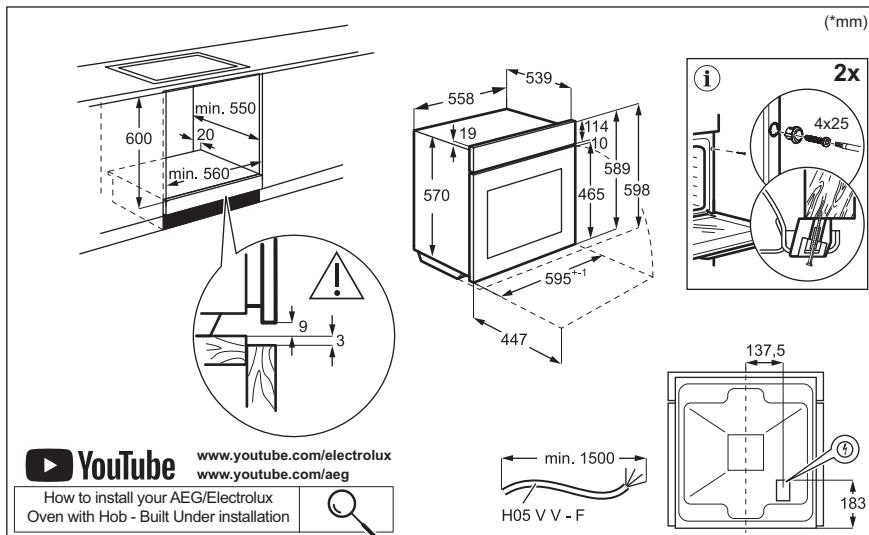
EO410NK

EO410NX

EOK4B0K2



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.....	7
4. CONTROL PANEL.....	7
5. BEFORE FIRST USE.....	8
6. DAILY USE.....	8
7. ADDITIONAL FUNCTIONS.....	9
8. CLOCK FUNCTIONS.....	9
9. USING THE ACCESSORIES.....	10
10. HINTS AND TIPS.....	11
11. CARE AND CLEANING.....	13
12. TROUBLESHOOTING.....	15
13. ENERGY EFFICIENCY.....	15
14. ENVIRONMENTAL CONCERN.....	17

1. SAFETY INFORMATION

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

1.1 Children and vulnerable people safety

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

be kept away from the appliance unless continuously supervised.

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

1.2 General Safety

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

- Always use oven gloves to remove or insert accessories or ovenware.
- To remove the shelf supports first pull the front of the shelf support and then the rear end away from the side walls. Install the shelf supports in the opposite sequence.
- Do not use a steam cleaner to clean the appliance.
- Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the glass door since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.

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.

- This appliance is supplied with a main plug and a main cable.

Cable types applicable for installation or replacement for Europe:

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

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

Total power (W)	Section of the cable (mm ²)
maximum 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.

⚠ 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 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.

2.6 Service

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

2.7 Disposal

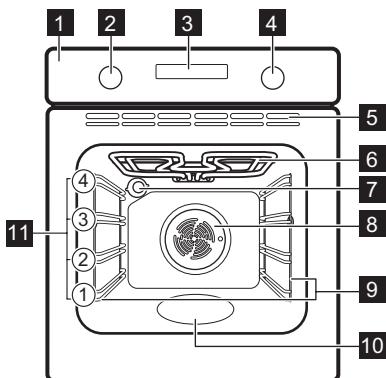
WARNING!

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 (for the temperature)
- 5 Air vents for the cooling fan
- 6 Heating element
- 7 Lamp
- 8 Fan
- 9 Shelf support, removable
- 10 Cavity embossment - Aqua cleaning container
- 11 Shelf positions

4. CONTROL PANEL

4.1 Turning the appliance on and off

To turn on the appliance:

1. Turn the knob for the heating functions to select a function.

2. Turn the control knob to adjust settings.
To turn off the appliance: turn the knob for the heating functions to the off position .

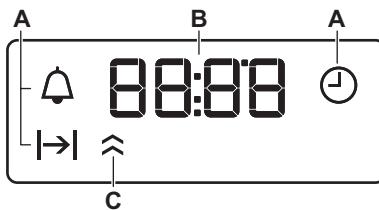
4.2 Sensor fields / Buttons

 To set the time.

 To set a clock function.

 To set the time.

4.3 Display



- A. Clock functions
B. Timer
C. Heat-up indicator

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).

- ,  - press to set the time.
-  - press to confirm it or the set time of day will be saved automatically after 5 seconds.

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.

- Remove all accessories and removable shelf supports from the appliance.
- Set the function . Set the maximum temperature. Let the appliance operate for 1 h.
- Set the function . Set the maximum temperature. Let the appliance operate for 15 min.
- Set the function . Set the maximum temperature. Let the appliance operate for 15 min.
- Turn off the appliance and wait until it is cold.
- Clean the appliance and the accessories only with a microfibre cloth, warm water and a mild detergent.
- Put the accessories and removable shelf supports back to their initial position.

6. DAILY USE

WARNING!

Refer to Safety chapters.

6.1 Heating functions

 Light

To turn on the lamp.



Fan Cooking

To roast or roast and bake food with the same cooking temperature on more than one shelf position, without flavour transference.



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 heating power may be reduced. For more information refer to "Daily Use" chapter, Notes on: Moist Fan Baking.



Conventional Cooking / Aqua Clean

To bake and roast food on one shelf position.
Refer to "Care and cleaning" chapter for more information about: Aqua Clean.



Bottom Heat

To bake cakes with crispy bottom and to preserve food.



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.



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.



Defrost

To defrost food (vegetables and fruit). The defrosting time depends on the amount and size of the frozen food.

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.

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 a heating function

1. Turn the knob for the heating functions to select a heating function.
2. Turn the control knob to select the temperature.
3. When the cooking ends, turn the knobs to the off position to turn off the appliance.

7. ADDITIONAL FUNCTIONS

7.1 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.

7.2 Safety thermostat

Incorrect operation of the oven or defective components can cause dangerous overheating. To prevent this, the oven has a safety thermostat which interrupts the power supply. The oven turns on again automatically when the temperature drops.

8. CLOCK FUNCTIONS

8.1 Clock functions table



Time of Day

To set, change or check the time of day.



Duration

To set how long the appliance works.



Minute Minder

To set a countdown. This function has no effect on the operation of the appliance. You can set this function at any time, also when the appliance is off.

8.2 Setting: Time of Day

1. ⌂ - press repeatedly to change the time of day. ⌂ - flashes.

2. +, - - press to set the time.

After approximately 5 sec, the flashing stops and the display shows the time.

⌚ - flashes when you connect the appliance to the electrical supply, when there was a power cut or when the timer is not set. +, - - press to set the time.

8.3 Setting: Duration

1. Set a heating function and the temperature.

2. ⌂ - press repeatedly. ↵ - flashes.

3. +, - - press to set the duration.

The display shows ↵. ↵ - flashes when the set time ends. The signal sounds and the appliance turns off.

4. Press any button to stop the signal.

5. Turn the knobs to the off position.

8.4 Setting: Minute Minder

1. ⌂ - press repeatedly. ⌁ - flashes.

2. +, - - press to set the time.

The function starts automatically after 5 sec. When the set time ends, the signal sounds.

3. Press any button to stop the signal.

4. Turn the knobs to the off position.

8.5 Cancelling: Clock functions

1. ⌂ - press repeatedly until the clock function symbol starts to flash.

2. Press and hold —.

The clock function turns off after few seconds.

9. USING THE ACCESSORIES



Refer to Safety chapters.

9.1 Inserting accessories

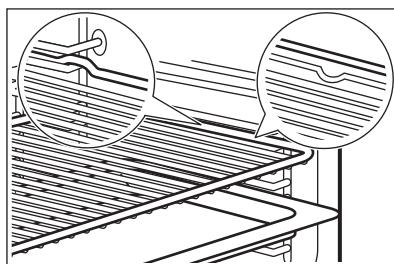
Accessories available depending on model. Scan the QR code to check how to use accessories supplied with your appliance. You can order optional accessories separately. For more information, please contact your local supplier.



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.

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, 12 pieces	baking tray or dripping pan	180	2	35 - 40
Rolls, 9 pieces	baking tray or dripping pan	180	2	35 - 40
Pizza, frozen, 0.35 kg	wire shelf	220	2	35 - 40
Swiss roll	baking tray or dripping pan	170	2	30 - 40
Brownie	baking tray or dripping pan	180	2	30 - 40
Soufflè, 6 pieces	ceramic ramekins on wire shelf	200	3	30 - 40
Sponge flan base	flan base tin on wire shelf	170	2	20 - 30
Victoria sandwich	baking dish on wire shelf	170	2	35 - 45
Poached fish, 0.3 kg	baking tray or dripping pan	180	3	35 - 45
Whole fish, 0.2 kg	baking tray or dripping pan	180	3	35 - 45
Fish fillet, 0.3 kg	pizza pan on wire shelf	180	3	35 - 45

			°C		
Poached meat, 0.25 kg	baking tray or dripping pan	200	3	40 - 50	
Shashlik, 0.5 kg	baking tray or dripping pan	200	3	25 - 35	
Cookies, 16 pieces	baking tray or dripping pan	180	2	20 - 30	
Macaroons, 20 pieces	baking tray or dripping pan	180	2	40 - 45	
Muffins, 12 pieces	baking tray or dripping pan	170	2	30 - 40	
Savory pastry, 16 pieces	baking tray or dripping pan	170	2	35 - 45	
Short crust biscuits, 20 pieces	baking tray or dripping pan	150	2	40 - 50	
Tartlets, 8 pieces	baking tray or dripping pan	170	2	20 - 30	
Vegetables, poached, 0.4 kg	baking tray or dripping pan	180	3	35 - 40	
Vegetarian omelette	pizza pan on wire shelf	200	3	30 - 45	
Mediterranean vegetables, 0.7 kg	baking tray or dripping pan	180	4	35 - 40	

10.4 Information for test institutes

Tests according to IEC 60350-1.

				°C	
Small cakes, 16 per tray	Conventional Cooking	Baking tray	3	170	20 - 35
Small cakes, 16 per tray	True Fan Cooking	Baking tray	3	160	20 - 35
Small cakes, 16 per tray	True Fan Cooking	Baking tray	1 and 3	160	20 - 35
Apple pie, 2 tins Ø20 cm	Conventional Cooking	Wire shelf	1	170	70 - 90
Apple pie, 2 tins Ø20 cm	True Fan Cooking	Wire shelf	2	160	70 - 90
Sponge cake, cake mould Ø26 cm	Conventional Cooking	Wire shelf	2	170	35 - 45
Sponge cake, cake mould Ø26 cm	True Fan Cooking	Wire shelf	2	160	35 - 45
Short bread 1)	Conventional Cooking	Baking tray	3	150	20 - 35
Short bread 1)	True Fan Cooking	Baking tray	3	150	20 - 35

				°C	
Toast 1)	Grill	Wire shelf	3	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. Clean and check the door gasket around the frame of the cavity.
- 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

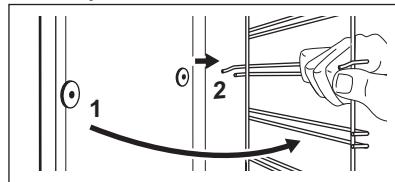
- Clean all accessories after each use and let them dry. Use only a microfibre cloth with warm water and a mild detergent. Do not clean the accessories in a dishwasher.
- Do not clean the non-stick accessories using abrasive cleaner or sharp-edged objects.

11.2 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.

11.3 Aqua Clean

This cleaning procedure uses humidity to remove remaining fat and food particles from the appliance.

1. Pour water into the cavity embossment: 150 ml.
2. Set the function
3. Set the temperature to 90 °C.
4. Let the appliance work for 30 min.
5. Turn off the appliance.
6. Wait until the appliance is cold. Dry the cavity with a soft cloth.

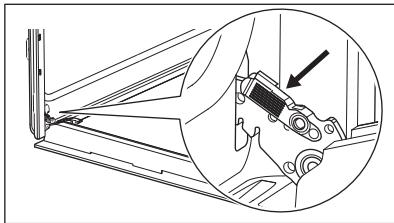
11.4 Removing and installing door

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

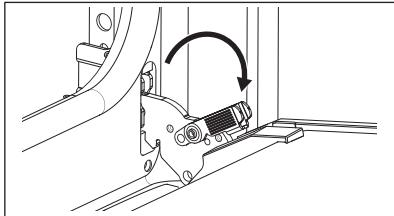
CAUTION!

Do not use the appliance without the glass panels.

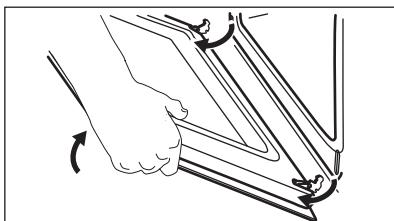
1. Open the door fully and hold both hinges.



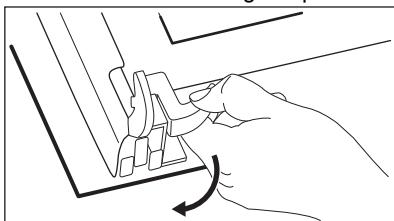
2. Lift and pull the latches until they click.



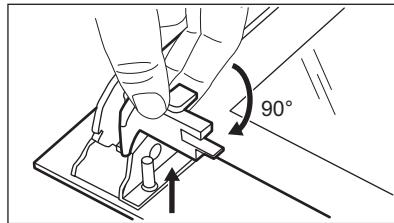
3. Close the oven door halfway to the first opening position. Then lift and pull to remove the door from its seat.



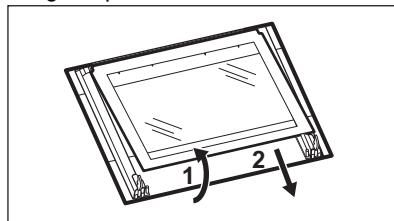
4. Put the door on a soft cloth on a stable surface and release the locking system to remove the internal glass panel.



5. Turn the fasteners by 90° and remove them from their seats.



6. First lift carefully and then remove the glass panel.



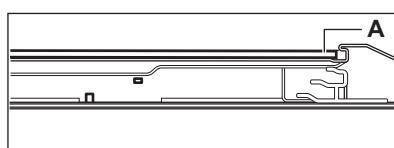
7. Clean the glass panels with water and soap. Dry the glass panels carefully. Do not clean the glass panels in the dishwasher.

8. After cleaning, install the glass panel and the oven door.

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

When installed correctly, the door trim clicks.

Make sure that you install the internal glass panel **A** in the seats correctly.



11.5 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.

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...

In any cases not included in this table please contact an Authorised Service Centre.

Problem	Cause and remedy
The appliance does not heat up.	The fuse is blown. Make sure that the fuse is the cause of the malfunction. If the problem persists, contact a qualified electrician.
The door gasket is damaged.	Do not use the appliance. Contact an Authorised Service Centre.
The display shows "00:00" or "12:00".	There was a power cut. Set the time of day. Refer to "Before first use".

Problem	Cause and remedy
The lamp does not work.	The lamp is burnt out. Replace the lamp. Refer to "Care and cleaning", Replacing the lamp.

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	COB405K 944068542 COB405X 944068541 COB410K 944068538 COB410X 944068537 EO41ONK 944068540 EO41ONX 944068539 EOK4B0K2 944068549
Energy Efficiency Index	95.1
Energy efficiency class	A

Energy consumption with a standard load, conventional mode	0.89 kWh/cycle	
Energy consumption with a standard load, fan-forced mode	0.78 kWh/cycle	
Number of cavities	1	
Heat source	Electricity	
Volume	65 l	
Type of oven	Built-In Oven	
Mass	COB405K	29.0 kg
	COB405X	29.0 kg
	COB410K	28.2 kg
	COB410X	29.0 kg
	EO41ONK	29.0 kg
	EO41ONX	29.0 kg
	EOK4B0K2	29.0 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
Maximum time needed for the equipment to automatically reach the applicable low power mode	20 min

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.

Keep food warm

Choose the lowest possible temperature setting to use residual heat and keep the food warm.

Moist Fan Baking

Function designed to save energy during cooking.

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 heimilistækið okkar.



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

Með fyrirvara á breytingum.

EFNISYFIRLIT

1. ÖRYGGISUPPLÝSINGAR.....	18
2. ÖRYGGISLEIÐBEININGAR.....	20
3. VÖRULÝSING.....	22
4. STJÓRNORBÐ.....	23
5. FYRIR FYRSTU NOTKUN.....	23
6. DAGLEG NOTKUN.....	24
7. VIÐBÓTARAÐGERÐIR.....	24
8. KLUKKUAÐGERÐIR.....	25
9. NOTKUN FYLGHLUTA.....	25
10. ÁBENDINGAR OG GÓÐ RÁÐ.....	26
11. UMHIRÐA OG HREINSUN.....	28
12. BILANALEIT.....	30
13. ORKUNÝTNI.....	30
14. UMHVERFISMÁL.....	32

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 fólk með mjög miklar og flóknar fatlanir frá heimilistækinu, nema þau séu undir stöðugu eftirliti.

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

1.2 Almennt öryggi

- Þetta heimilistæki er eingöngu ætlað til matreiðslu.
- Þetta heimilistæki er hannað til notkunar innanhúss á heimilum.
- Þetta heimilistæki má nota á skrifstofum, í herbergjum hótela, herbergjum gestahúsa, bændagistingum og öðrum sambærilegum gistiþýmum 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.
- 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 sterkt tærandi hreinsiefni eða beittar málmskófur til að hreinsa glerhurðina þar sem slíkt getur rispað yfirborðið, sem getur aftur leitt til þess að glerið brotnar.

2. ÖRYGGISLEIÐBEININGAR

2.1 Uppsetning

⚠ AÐVÖRUN!

Einungis til þess hæfur aðili má setja upp þetta heimilistæki.

- Fjarlægðu allar umbúðir.
- Ekki setja upp eða nota skemmt heimilistæki.
- Fylgdu uppsætningarleiðbeiningunum 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 uppsætningarkröfur.
- Haltu lágmarksfjarlægð frá öðrum heimilistækjum og einingum.
- Áður en þú setur upp ofnið skaltu athuga hvort hurðin opnast án heftingar.
- Heimilistækið er útbúið rafstýrðu kælikerfi. Það þarf rafstraum til að geta gengið.

2.2 Rafmagnstenging

⚠ AÐVÖRUN!

Hætta á eldi og raflosti.

- Allar rafmagnstengingar skulu framkvæmdar af viðurkenndum rafvirkja.
- Heimilistækið verður að vera jarðtengt.
- Gakktu úr skugga um að færibreyturnar á merkiplötunni séu samhæfar við rafmagnsflokkun aðalæðar afgjafa.
- Notaðu alltaf rétt ísetta innstingu sem ekki veldur raflosti.
- Notaðu ekki fjöltengi eða framlengingsarsnúrur.
- 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 rafmagnssnúurnar 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 uppsætningarnar. Gakktu úr skugga um að rafmagnsklón sé aðgengileg eftir uppsætingu.

- Ef rafmagnsinnstungan er laus, skal ekki tengja rafmagnsklóna.
- Ekki toga í snúruna til að taka tækið úr sambandi. Taktu alltaf um klóna.
- Notaðu aðeins réttan einangrunarbúnað: Línuvarnarstraumloka, öryggi (öryggi með skrúfgangi fjarlægð úr höldunni), lekilaða 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 snertiopnunarvígð.
- 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 víast til heildarorkunnar á upplýsingaspjaldinu. Þú getur einnig visað til töflunnar:

Heildarafl (W)	Hluti vírsins (mm ²)
hámark 1380	3x0.75
hámark 2300	3x1
hámark 3680	3x1.5

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

2.3 Notkun

⚠ AÐVÖRUN!

Hætta á meiðslum, bruna og raflosti eða sprengingu.

- Breytið ekki eiginleikum heimilistækisins.
- Gangið úr skugga um að lofræstiop séu ekki stifluð.
- Látið heimilistækið ekki vera án eftirlits á meðan það er í gangi.
- Slökkið 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 krukkur sem eru með niðursuðusamþykki.
- Setjið ekki eldfim efni eða hluti bleyttta með eldfimum efnum í, nálægt, eða á heimilistækið.

⚠ AÐVÖRUN!

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 frammiðstuðu 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 innréttigarplötu (t.d. hurð) þá þarf að ganga úr skugga um að hurðin sé aldrei lokað þegar tækið er í notkun. Hiti og raki geta safnast upp bak við lokaða innréttigarplötu og leitt til skemmda á tækinu, ytra byrði tækisins eða gólfí. Því skal ekki loka innréttigarplötunni fyrr en tækið hefur náð að kólna að fullu eftir notkun.

2.4 Umhirða og hreinsun

⚠️ AÐVÖRUN!

Hætta á meiðslum, eldsvoða eða skemnum 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 glerplötturnar brotni.
- Skiptið umsvifalaust um glerplötur ef þær verða fyrir skemmdum. Hafðu samband við viðurkennaða þjónustumiðstöð.
- Farðu varlega þegar þú tekur hurðina af heimilistækinu, því hurðin er þung.
- Hreinsaðu heimilistækið reglulega til að yfirborðsefnið á því endist betur.
- Hreinsaðu heimilistækið með mjúkum rökum klút. Notaðu aðeins hlutlaus þvottaeftni. Notaðu ekki neinar vörur með svarfefnum, stálull, leysiefni eða málmluti.
- Ef þú notar ofnasprey skaltu fara eftir öryggisleiðbeiningum á umbúðum þess.

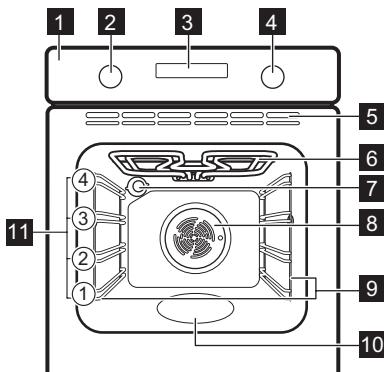
2.5 Innri lýsing

⚠️ AÐVÖRUN!

Hætta á raflosti.

3. VÖRULÝSING

3.1 Almennt yfirlit



- 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 örðum tækjum og henta ekki sem lýsing í herbergjum heimila.
- Þessi vara inniheldur ljósgjafa í orkunýtniflokki G.
- Notaðu aðeins ljós með sömu tæknilysingu.

2.6 Þjónusta

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

2.7 Förgun

⚠️ AÐVÖRUN!

Hætta á meiðslum eða köfnun.

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

- 1 Stjórnborð
- 2 Hnúður fyrir hitunaraðgerðir
- 3 Skjár
- 4 Stjórnhnúður (fyrir hitastigið)
- 5 Loftsíur fyrir kæliviftuna
- 6 Hitunareining
- 7 Ljós
- 8 Vifta
- 9 Hilluberarar, lausir
- 10 Holrými ofnhólfs - Vatnshreinsunarílat
- 11 Hillustöður

4. STJÓRNBORÐ

4.1 Kveikt og slökkt á heimilistækinu

Til að kveikja á heimilistækinu:

1. Snúðu hnúðnum fyrir hitunaraðgerðir til að velja aðgerð.
2. Snúðu stjórnhnúðnum til að breyta stillingum.

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

4.2 Skynjarafletir/hnappar

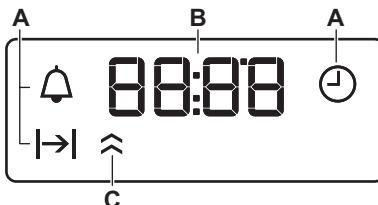
 Til að stilla klukkuna.

 Til að stilla klukkuaðgerð.



Til að stilla tímann.

4.3 Skjár



- A. Klukkuaðgerðir
- B. Tímastillir
- C. Upphitunarvísir

5. FYRIR FYRSTU NOTKUN

AÐVÖRUN!

Sjá kafla um Öryggismál.

5.1 tíminn stilltur

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

1. - ýttu á til að stilla tímann.
2.  - ýttu á til að staðfesta að innstilltur tími dags verði vistaður sjálfkrafa eftir 5 sekúndur.

5.2 Forhitun og hreinsun

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

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 bíddu þar til það er kalt.
6. Hreinsaðu heimilistækið eingöngu með trefjaklút, volgu vatni og mildu hreinsiefni.
7. Settu fylgihlutina og fjarlægjanlegu hillustoðirnar aftur í sína upphaflegu stöðu.

6. DAGLEG NOTKUN

AÐVÖRUN!

Sjá kafla um Öryggismál.

6.1 Hitunaraðgerðir



Létt

Til að kveikja á ljósinu.



Eldun með blæstri

Til að steikja eða steikja og baka mat með sama eldunarhitastigi í fleiri en einni hillustöðu, án þess að bragð smitist á milli.



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 innstilla hitastiginn. Hitunarkraftur kann að vera minni. Fyrir frekari upplýsingar má sjá kaflann „Dagleg notkun“, ráð fyrir: Bökun með rökum blæstri.



Hefðbundin matreiðsla / Vatnshreinsun

Til að baka og steikja í einni hillustöðu. Sjá kaflann „Umhirða og hreinsun“ til að fá frekari upplýsingar um: Aqua Clean.



Undirhití

Til að baka kökur með stökkum botni og til að geyma mat.



Eldun með hefðbundnum blæstri

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



Grill

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



Blástursgrillun

Til að steikja stórr kjötstykki eða alifuglakjöt á beini á einni hillustöðu. Til að baka gratínrétti og til að brúna.



Affrysta

Til að piða matvæli (grænmeti og ávexti). Tímalengd affrustingar veltur á magni og stærð frosna matarins.

6.2 Athugasemdir varðandi: Bökun með rökum blæstri

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

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

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

6.3 Hitunaraðgerð stillt

1. Snúðu hnúðnum fyrir hitunaraðgerðir til að velja hitunaraðgerð.
2. Snúðu stjórnhnúðnum til að velja hitastigið.
3. Þegar eldund lýkur skal snúa hnúðunum í slökka-stöðuna til að slökkva á heimilistækinu.

7. VIÐBÓTARAÐGERÐIR

7.1 Viftukæling

Þegar heimilistækið gengur kvíknar sjálfkrafa á kæliviftunni til að halda yfirborðsflötum heimilistækisins svöllum. Ef þú slekkr á heimilistækinu gengur kæliviftan áfram þangað til heimilistækið kólnar.

7.2 Öryggishitastillir

Röng notkun ofnsins eða bilun í íhlutum getur orsakað hættulega ofhitnun. Til að koma í veg fyrir þetta, hefur ofninn öryggishitastilli sem rýfur rafmagnstenginguna. Ofninn kveikir sjálfkrafa á sér aftur þegar hitastigið lækkar.

8. KLUKKUAÐGERÐIR

8.1 Tafla fyrir klukkuaðgerðir

⌚ Tími dags

Til að stilla, breyta eða sýna tíma dags.

|→| Tímalengd

Til að stilla hversu lengi heimilistækið vinnur.

🔔 Mínútumælir

Að setja niðurtaflningu. Þessi aðgerð hefur engin áhrif á notkun ofnsins. Þú getur stillt á þessa aðgerð hvenær sem er, einnig þegar slökkt er á heimilistækinu.

8.2 Stilling: Tími dags

- ⌚ - ýttu endurtekið á til að breyta tíma dags. ⏱ - blikkar.
- +, - - ýttu á til að stilla tímann. Eftir um það bil 5 sek hættir blikkið og skjáinn sýnir tímann.
⌚ - blikkar þegar þú tengir heimilistækið við rafmagn, þegar rafmagnsleysi varð eða þegar tíminn er ekki stilltur. +, - - ýttu á til að stilla tímann.

8.3 Stilling: Tímalengd

- Stilltu hitunaraðgerð og hitastigið.

- ⌚ - ýttu endurtekið á. |→| - blikkar.

- +, - - ýttu á til að stilla: Tímalengd.

Skjáinn sýnir |→|. |→| - blikkar þegar innstiltum tíma er lokið. Hljóðmerkið heyrist og sloknar á heimilistækinu.

- Ýttu á hvaða hnapp sem er til að stöðva merkið.
- Snúðu hnúðunum í slökkva-stöðuna.

8.4 Stilling: Mínútumælir

- ⌚ - ýttu endurtekið á. 🔍 - blikkar.
- +, - - ýttu á til að stilla tímann. Aðgerðin hefst sjálfkrafa eftir 5 sek. Þegar innstiltum tíma lýkur hljómar merkið.
- Ýttu á hvaða hnapp sem er til að stöðva merkið.
- Snúðu hnúðunum í slökkva-stöðuna.

8.5 Hætta við: Klukkuaðgerðir

- ⌚ - ýttu á ítrekað þangað til táknið fyrir klukkuaðgerðina byrjar að blikka.
- Ýttu á og haltu —. Klukkuaðgerðin slekkr á sér eftir nokkrar sekúndur.

9. NOTKUN FYLGIHLUTA

⚠️ AÐVÖRUN!

Sjá kafla um Öryggismál.

9.1 Aukabúnaður settur í

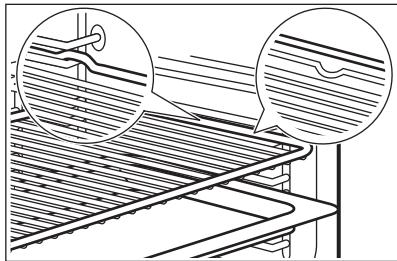
Aukahlutir í boði eftir gerð. Skannaðu QR kóðann til að athuga hvernig nota á aukahlutina sem fylgja með heimilistækinu. Hægt er að panta aukahluti séristaklega. Til að frekari upplýsingar skaltu hafa samband við söluaðilann á staðnum.



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 eldnaráhöld renni niður af hillunni.

Settu aukahlutinn (stálhillu / bökunaplötu) 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.

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 hráefnisisins sem notað er.

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

- Pítubakki** - 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	<input type="checkbox"/>	
Snúðar, 12 stykki	bökunarplata eða lekabakki	180	2	35 - 40
Rúllutertur, 9 stykki	bökunarplata eða lekabakki	180	2	35 - 40
Frosin pítsa, 0.35 kg	vírhilla	220	2	35 - 40
Rúlluterta	bökunarplata eða lekabakki	170	2	30 - 40

		°C		
Brúnkaka	bökunarplata eða lekabakki	180	2	30 - 40
Frauðréttur, 6 stykki	ramekin-skálar úr keramík á vírhillu	200	3	30 - 40
Svampbökubotnar	bakki fyrir bökubotn á vírhillu	170	2	20 - 30
Víktoríu-samloka	bökunardiskur á vírhillu	170	2	35 - 45
Fiskur soðinn við vægan hita, 0.3 kg	bökunarplata eða lekabakki	180	3	35 - 45
Heill fiskur, 0.2 kg	bökunarplata eða lekabakki	180	3	35 - 45
Fiskflök, 0.3 kg	pítsufat á vírhillu	180	3	35 - 45
Kjöt soðið við vægan hita, 0.25 kg	bökunarplata eða lekabakki	200	3	40 - 50
Shashlik, 0.5 kg	bökunarplata eða lekabakki	200	3	25 - 35
Smákökkur, 16 stykki	bökunarplata eða lekabakki	180	2	20 - 30
Makkaronur, 20 stykki	bökunarplata eða lekabakki	180	2	40 - 45
Formkökur, 12 stykki	bökunarplata eða lekabakki	170	2	30 - 40
Bragðmikið sætabrauð, 16 stykki	bökunarplata eða lekabakki	170	2	35 - 45
Smákökur úr bökd-eigi, 20 stykki	bökunarplata eða lekabakki	150	2	40 - 50
Tartalettur, 8 stykki	bökunarplata eða lekabakki	170	2	20 - 30
Grænmeti soðið við vægan hita, 0.4 kg	bökunarplata eða lekabakki	180	3	35 - 40
Eggjakaka grænmetis-ætunnar	pítsufat á vírhillu	200	3	30 - 45
Grænmeti frá Miðjarðararhafinu, 0.7 kg	bökunarplata eða lekabakki	180	4	35 - 40

10.4 Upplýsingar fyrir prófunarstofnanir

Prófanir í samræmi við IEC 60350-1.

				°C	
Litlar kökur, 16 á plötu	Hefðbundin matreiðsla	Bökunarplata	3	170	20 - 35
Litlar kökur, 16 á plötu	Eldun með hefðbundnum blæstri	Bökunarplata	3	160	20 - 35
Litlar kökur, 16 á plötu	Eldun með hefðbundnum blæstri	Bökunarplata	1 og 3	160	20 - 35
Eplabaka, 2 dósir Ø20 cm	Hefðbundin matreiðsla	Vírhilla	1	170	70 - 90

				°C	
Eplabaka, 2 dósir Ø20 cm	Eldun með hefð-bundnum blæstri	Vírhilla	2	160	70 - 90
Svampterta, kök-umót Ø26 cm	Hefðbundin mat-reiðsla	Vírhilla	2	170	35 - 45
Svampterta, kök-umót Ø26 cm	Eldun með hefð-bundnum blæstri	Vírhilla	2	160	35 - 45
Smjörbrauð 1)	Hefðbundin mat-reiðsla	Bökunarplata	3	150	20 - 35
Smjörbrauð 1)	Eldun með hefð-bundnum blæstri	Bökunarplata	3	150	20 - 35
Bauðrist 1)	Grill	Vírhilla	3	hám.	1 - 5

1) Forhita heimilistækið í 10 mínútur.

11. UMHIRÐA OG HREINSUN

AÐVÖRUN!

Sjá kafla um Öryggismál.

11.1 Athugasemdir varðandi þrif

Hreinsiefni

- Hreinsaðu heimilistækið að framan eingöngu með trefjaklút með volgu vatni og mildu hreinsiefni. Hreinsaðu og kannaðu dyrapéttiborðann í ramma hólfsins.
- Notaðu þrifalausn til að þrífa málmfleti.
- Þrifóu bletti með mildu hreinsiefni.

Dagleg notkun

- Hreinsaðu heimilistækið að innan eftir hverja notkun. Fituupsöfnun eða aðrar leifar geta valdið eldsvoða.
- Raki getur þést í heimilistækinu eða á glerplötum hurðarinnar. Til að minnka þettingu 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 örtrefjaklút eftir hverja notkun.

Aukabúnaður

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

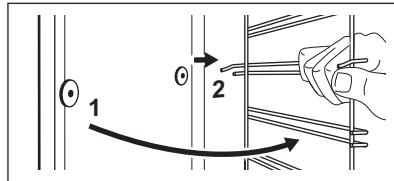
hreinsiefni. Ekki skal hreinsa aukahlutina í upþpvottavél.

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

11.2 Fjarlægðu hilluberana

Til að hreinsa heimilistækið skaltu fjarlægja hilluberana.

- Slökktu á heimilistækinu og bíddu þar til það er kalt.
- Togaðu framhluta hilluberans frá hlíðarvegnum.
- Togaðu afturenda hilluberans frá hlíðarvegnum og fjarlægðu hann.



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

11.3 Vatnshreinsun

Betta hreinsunarfari notar raka til að fjarlægja fitu og mataragnir sem eftir verða í heimilistækinu.

1. Helltu vatni í hólf ofnrýmisins: 150 ml.
2. Stilltu á aðgerðina □.
3. Stilltu hitastigið á 90 °C.
4. Láttu heimilistækið vinna í 30 mín.
5. Slökktu á heimilistækinu.
6. Bíddu þar til heimilistækið er orðið kalt. Þurrkaðu hólfið með mjúkum klút.

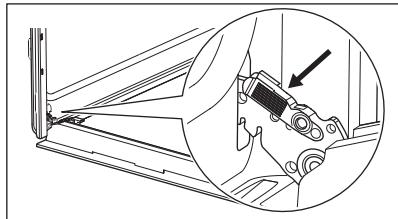
11.4 Hurð fjarlægð og ísett

Ofnhurðin er með tvær 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.

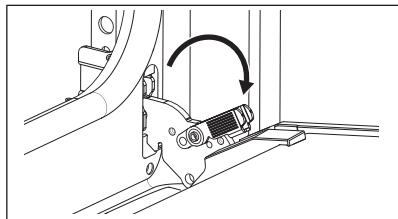


VARÚÐ!
EKKI nota heimilistækið án glerplatanna.

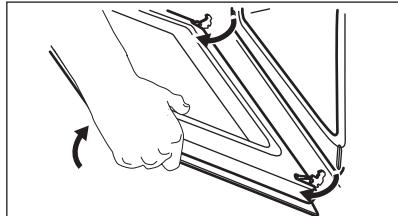
1. Opnaðu hurðina að fullu og haltu við báðar lamirnar.



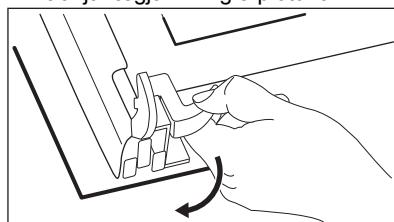
2. Lyftu og togaðu í krækjurnar þar til þær smella í stað.



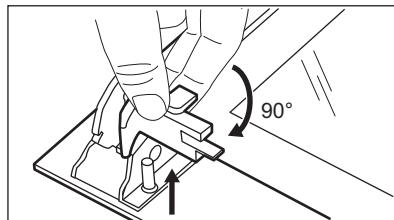
3. Lokaðu ofnhurðinni hálfa leið í fyrstu opnu stöðuna. Lyftu síðan og togaðu til að fjarlægja hurðina úr sæti sínu.



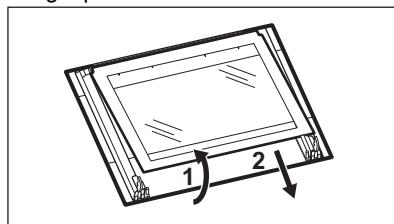
4. Settu hurðina niður á mjúkan klút á stöðugum fleti og losaðu læsingarkerfið til að fjarlægja innri glerplötuna.



5. Snúðu festingunum 90° og losaðu þær úr sætum sínum.



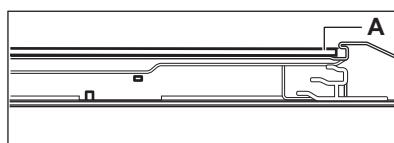
6. Lyftu fyrst gætilega og fjarlægðu síðan glerplötuna.



7. Hreinsaðu glerplöturnar með vatni og sápu. Þurrkaðu glerplöturnar varlega. EKKI skal hreinsa glerplöturnar í uppbvottavél.

8. Að hreinsun lokinni skaltu setja glerplötuna og ofnhurðina aftur á ofninn. Ef hurðin hefur verið rétt sett upp þá muntu heyra smell þegar þú lokar krækjunum. Þegar hún er rétt sett í, smellur hurðarklæðningin.

Gætu þess að setja innri glerplötuna **A** rétt í sætið.



11.5 Skipt um ljósið

⚠ ADVÖRUN!

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.

Bakljós

1. Snúðu glerhlífinni til að fjarlægja hana.
2. Hreinsaðu glerhlífina.
3. Skiptu um Peru með viðeigandi 300 °C hitabolinni ljósaperu.
4. Komdu glerhlífinni fyrir.

12. BILANALEIT

⚠ ADVÖRUN!

Sjá kafla um Öryggismál.

12.1 Hvað skal gera ef...

Hafðu samband við viðurkennda þjónustumiðstöð ef um atvik er að ræða sem ekki er að finna í þessari töflu.

Vandamál	Orsök og úrræði
Heimilistækið hitnar ekki.	Rafmagnsöryggini hefur slegið út. Gakkutu úr skugga um að öryggið sé ástæða bilunarinnar. Ef vandamálið heldur áfram skal hafa samband við rafvirkja.
Dyrþéttiborðinn er skemmdur.	EKKI nota heimilistækið. Hafðu samband við viðurkennda þjónustumiðstöð.
Skjáinn sýnir "00:00" eða "12:00".	Rafmagnið fór af. Stilltu tíma dags. Sjá „Fyrir fyrstu notkun“.

Vandamál	Orsök og úrræði
Ljósið virkar ekki.	Ljósaperan er ónýt. Skiptu um ljósið. Sjá „Umhirða og hreinsun“, Skipt um peruna.

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 að halda eru á merkiplötunni. Merkiplatan er staðsett á fremri rammanum 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.) :

Vörnúmer (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	COB405K 944068542 COB405X 944068541 COB410K 944068538 COB410X 944068537 EO41ONK 944068540 EO41ONX 944068539 EOK4B0K2 944068549
Orkunýtnistuðull	95.1
Orkunýtniflokkur	A
Orkunotkun með staðlaðri hleðslu, hefðbundinn hamur	0.89 kWh/lotu
Orkunotkun með staðlaðri hleðslu, viftudrifinn hamur	0.78 kWh/lotu
Fjöldi holrýma	1
Hitagjafi	Rafmagn
Hljóðstyrkur	65 l
Tegund ofns	Innbyggður ofn
Massi	COB405K 29.0 kg
	COB405X 29.0 kg
	COB410K 28.2 kg
	COB410X 29.0 kg
	EO41ONK 29.0 kg
	EO41ONX 29.0 kg
	EOK4B0K2 29.0 kg

IEC/EN 60350-1 - Rafmagnseldunartæki til heimilisnota - 1. hluti: Svið, ofnar, gufuofnar og grill - Tegundir afkast-amælinga.

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

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

13.3 Ráð um orkusparnað

Eftirfarandi ráð hér að neðan munu hjálpa þér að við orkusparnað þegar þú notar heimilistækið Pitt.

Gætta 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 gætta þess að hann sé vel festur á sínum stað.

Notaðu eldhúsahöld úr málmi og dökk, mótt ílát til að bæta orkusparnað.

Forhitaðu ekki heimilistækið 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 mínumúrum 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.

14. UMHVERFISMÁL

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

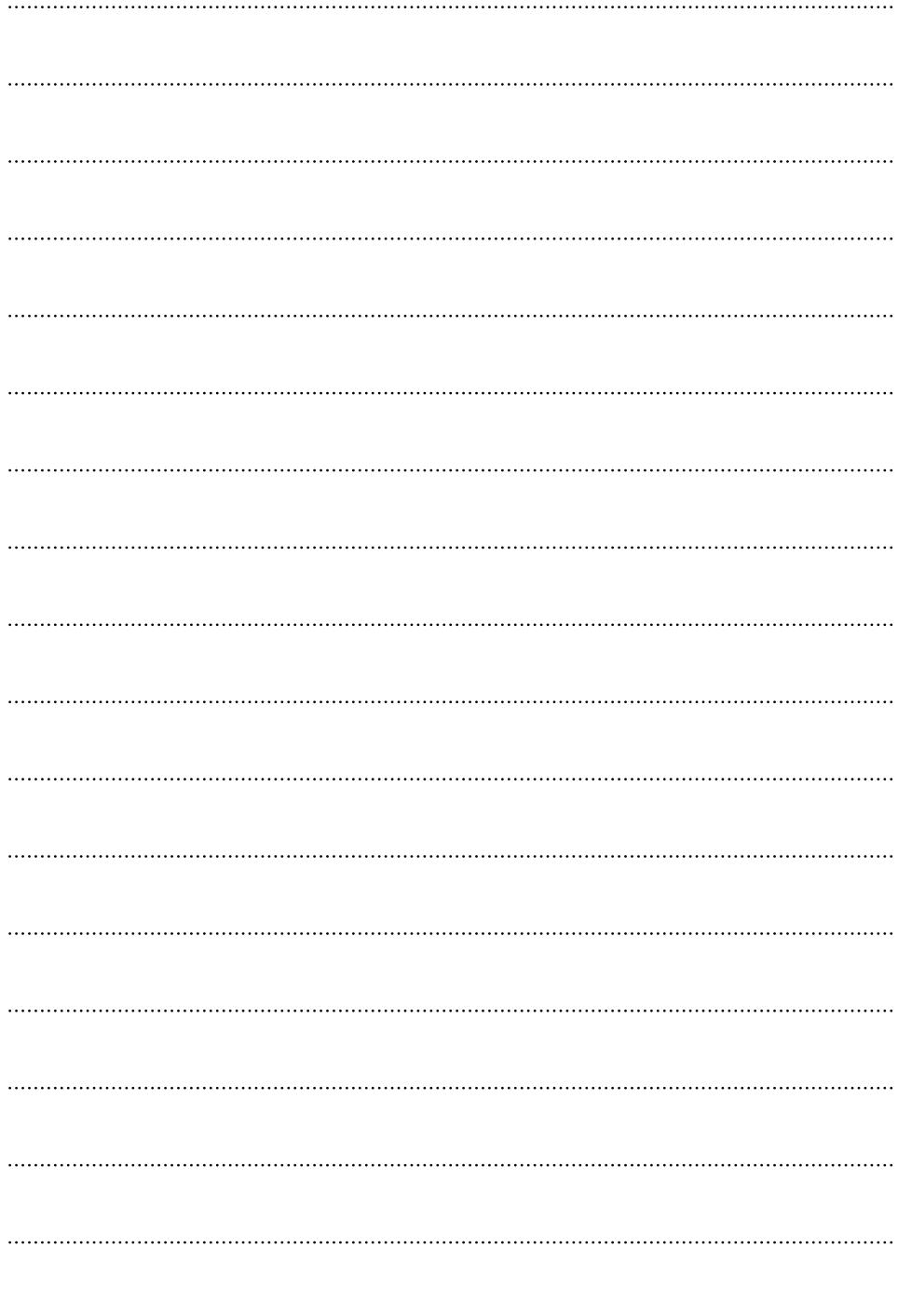
Halda mat heitum

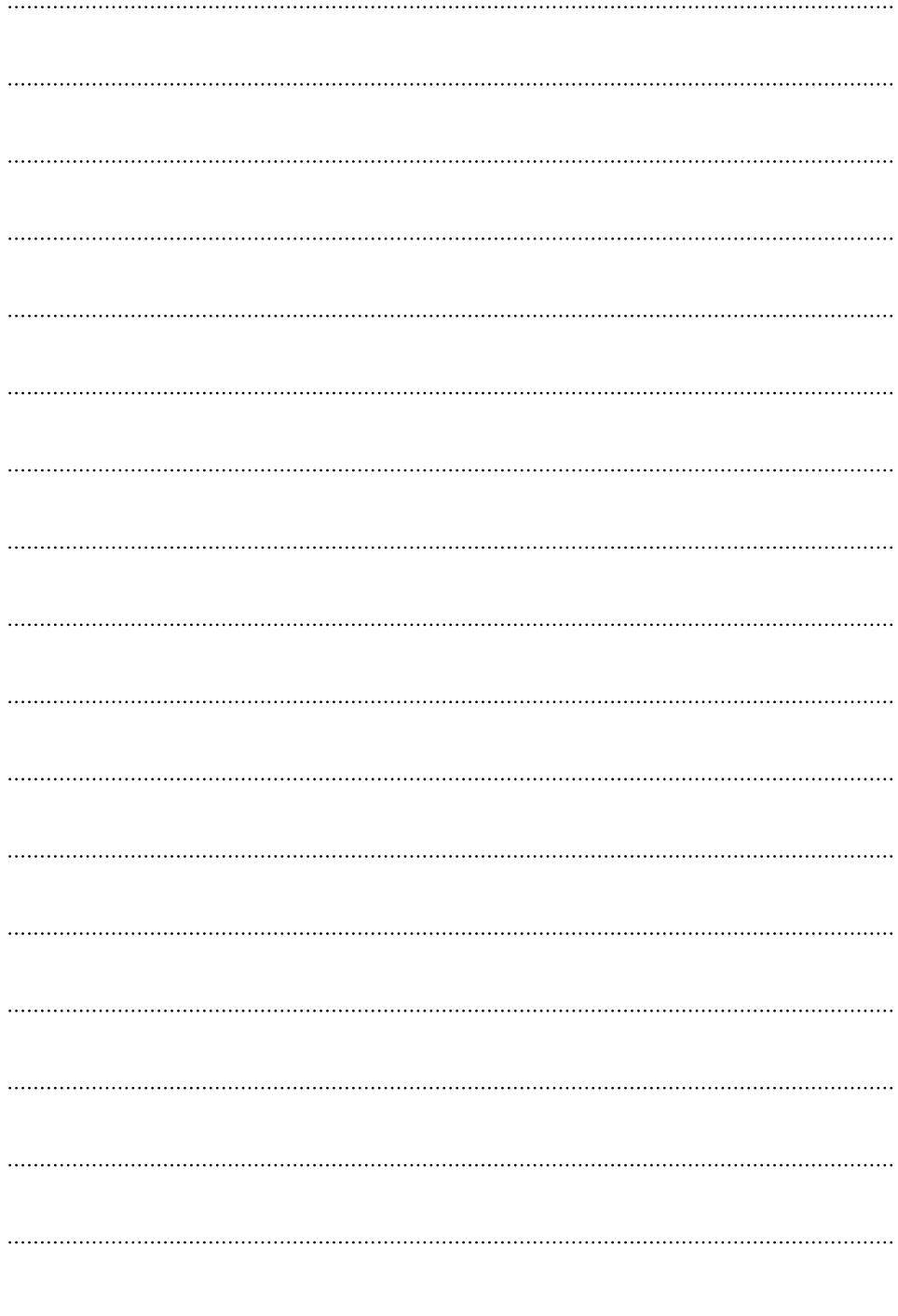
Veldu lægstu mögulegu hitastillinguna til að nota afgangshita og halda matnum heitum.

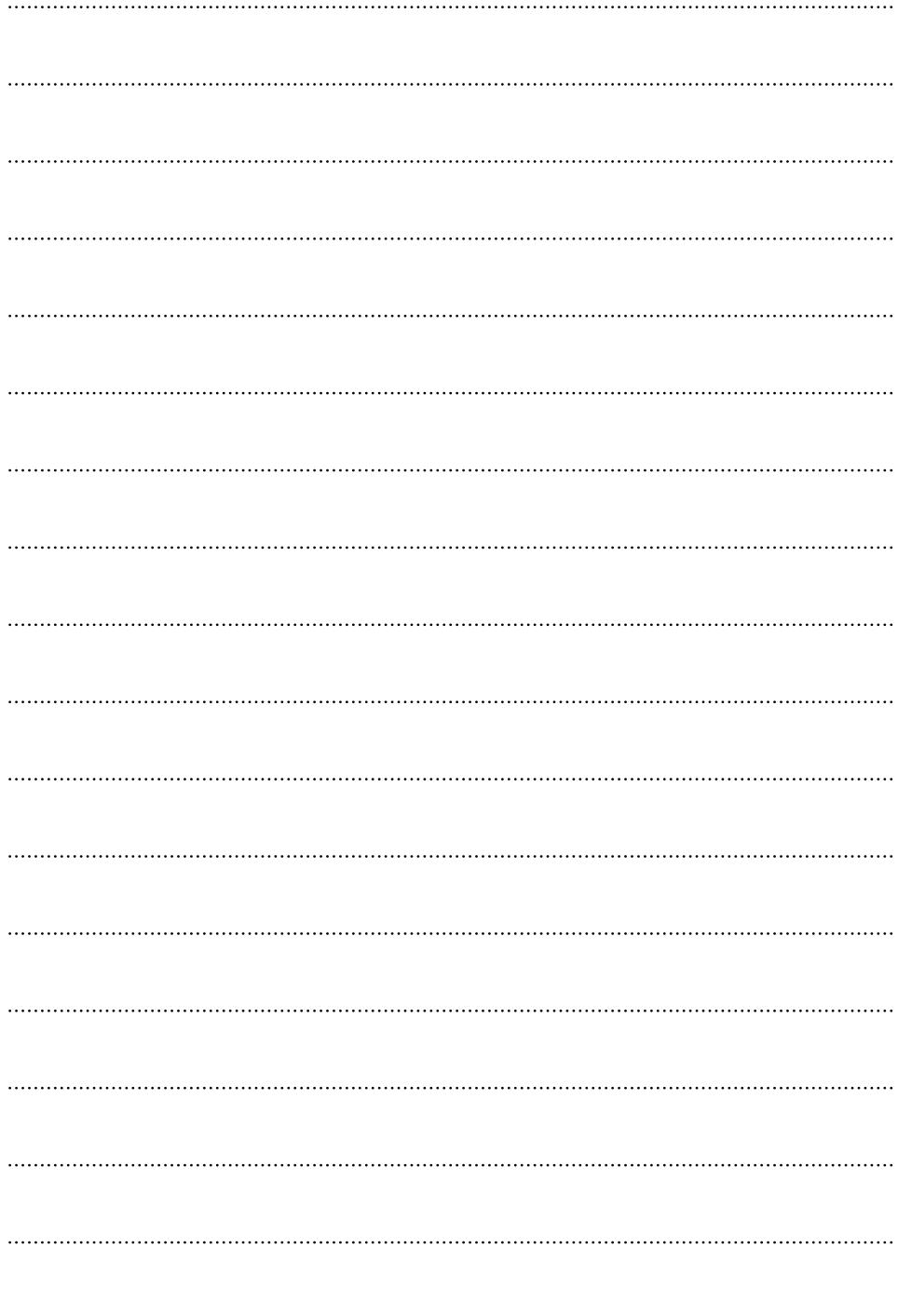
Bökun með rökum blæstri

Aðgerð hönnuð til að spara orku á meðan eldað er.

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







electrolux.com

701130645-A-522024

