



Electrolux



electrolux.com/register



COP800B

COP802B

COP804X

DA Brugsanvisning | **Ovn**

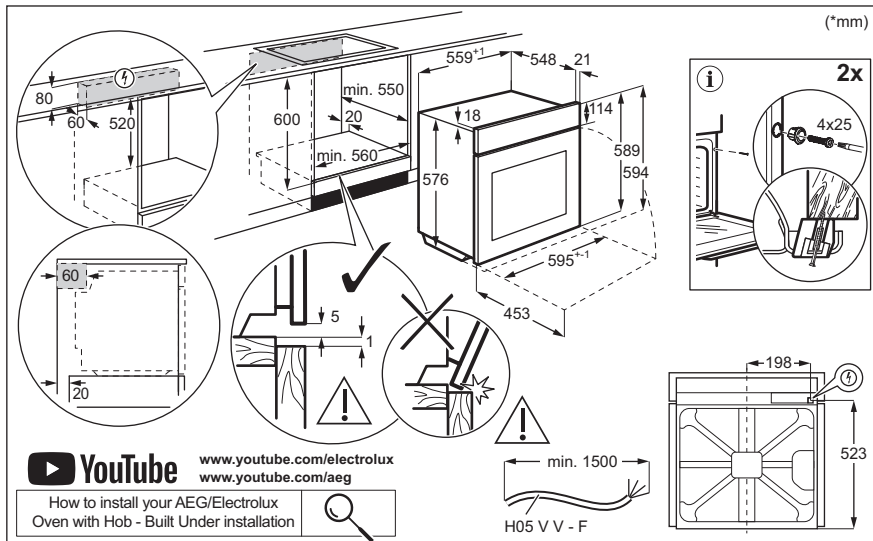
3

FI Käyttöohje | **Uuni**

24



INSTALLATION / ASENNUS



Velkommen til Electrolux! Tak, fordi du valgte vores produkt.



Få råd om brug, brochurer, fejlfinding, service- og reparationsinformation:
www.electrolux.com/support

Ret til ændringer uden varsel forbeholdes.

INDHOLDSFORTEGNELSE

1. OM SIKKERHED.....	3
2. SIKKERHEDSANVISNINGER.....	5
3. PRODUKTBESKRIVELSE.....	8
4. BETJENINGSPANEL.....	8
5. FØR FØRSTE ANVENDELSE.....	9
6. DAGLIG BRUG.....	9
7. YDERLIGERE FUNKTIONER.....	14
8. URFUNKTIONER.....	14
9. BRUG AF TILBEHØRET.....	15
10. TIPS OG RÅD.....	16
11. VEDLIGEHOLDELSE OG RENGØRING.....	19
12. FEJLFINDING.....	21
13. ENERGIFORBRUG.....	22
14. MILJØHENSYN.....	23

1. ⚠ OM SIKKERHED

Læs brugsanvisningen grundigt, før apparatet installeres og tages i brug. Producenten påtager sig intet ansvar for eventuelle skader, der er resultatet af forkert installation eller brug. Opbevar altid brugsanvisningen på et sikkert og tilgængeligt sted til senere opslag.

1.1 Sikkerhed for børn og sårbare personer

- Apparatet må kun bruges af børn fra 8 år og opefter samt af personer med nedsat fysisk, sensorisk eller psykisk funktionsevne, eller som mangler den nødvendige erfaring eller viden, hvis de er under opsyn eller er blevet instrueret i at bruge apparatet på en sikker måde samt forstår de farer, det indebærer. Børn under 8 år og personer med omfattende og komplekst handicap skal holdes på afstand af apparatet, medmindre de overvåges konstant.

- Børn skal holdes under opsyn for at sikre, at de ikke leger med produktet.
- Opbevar al emballage utilgængeligt for børn, og bortskaf det korrekt.
- ADVARSEL: Ovnen og de tilgængelige dele bliver meget varme under brug. Lad ikke børn og husdyr komme tæt på apparatet, mens det er i brug, eller når det køler af.
- Hvis apparatet har en børnesikring, skal den aktiveres.
- Børn må ikke udføre rengøring og vedligeholdelse på produktet uden opsyn.

1.2 Generel sikkerhed

- Dette produkt må kun anvendes til madlavning.
- Dette produkt er beregnet til brug i en enkelt hustand i et indendørs miljø.
- Dette produkt kan bruges på kontorer, hotelværelser, bed & breakfast værelser, stue- og gæstehuse og anden lignende indkvartering, hvor en sådan brug ikke overstiger (gennemsnitlig) brugsniveauer i hjemmet.
- Kun en faguddannet installatør må installere apparatet og udskifte kablet.
- Brug ikke apparatet, inden det monteres i den indbyggede struktur.
- Før enhver vedligeholdelse skal apparatet kobles fra elnettet.
- Hvis strømledningen er beskadiget, skal den af sikkerhedsgrunde udskiftes af producenten, det autoriserede servicecenter eller en tekniker med tilsvarende kvalifikationer.
- ADVARSEL: Sørg for, at der er slukket for produktet, inden pæren skiftes for at undgå elektrisk stød.
- ADVARSEL: Ovnen og de tilgængelige dele bliver meget varme under brug. Vær omhyggelig med at undgå at røre ved varmeelementer eller ovnrummets overflade.
- Brug altid ovnhandsker til at fjerne eller isætte tilbehør eller ovnartikler.

- Brug kun det anbefalede madlavningstermometer til dette produkt.
- For at fjerne ovnribberne trækkes først den forreste del og derefter den bagerste del væk fra sidevæggen. Montér ovnribberne i modsat rækkefølge.
- Brug ikke damprenser til at rengøre produktet.
- Brug ikke skrappe slibende rengøringsmidler eller skarpe metalskrabere til at rengøre ovnglasset. De kan ridse overfladen, med det resultat, at glasset knuses.
- Fjern al tilbehør og kraftig snavs fra ovnrummet før pyrolyserengøring.

2. SIKKERHEDSANVISNINGER

2.1 Installation

ADVARSEL!

Apparatet må kun installeres og tilsluttes af en sagkyndig.

- Fjern al emballagen.
- Undlad at installere eller bruge et beskadiget apparat.
- Følg installationsvejledningen på vores hjemmeside.
- Vær altid forsigtig, når du flytter apparatet, da det er tungt. Brug altid sikkerhedshandsker og lukket fodtøj.
- Træk aldrig i apparatet i hånden.
- Installér apparatet et sikkert og velegnet sted, der opfylder installationskrav.
- Mindsteafstanden til andre apparater og enheder skal overholdes.
- Før du monterer ovnen, skal du kontrollere, om ovnlågen åbner uden modstand.
- Produktet er udstyret med et elektrisk afkølingssystem. Det skal betjenes med den elektriske strømforsyning.

2.2 El-forbindelse

ADVARSEL!

Risiko for brand og elektrisk stød.

- Alle elektriske tilslutninger skal udføres af en kvalificeret elektriker.
- Apparatet skal tilsluttes strøm m/jord, jvf. Stærkstrømsreglementet.
- Sørg for, at parametrene på typeskiltet er kompatible med nettilslutningens elektriske mærkeværdier.
- Brug altid en korrekt monteret lovlig stikkontakt.
- Brug ikke multistikadaptere og forlængerledninger.
- Pas på, du ikke beskadiger netstikket og netledningen. Hvis der bliver behov for at udskifte netledningen, skal det udføres af vores autoriserede servicecenter.
- Elledninger må ikke komme i berøring med eller nær ved apparatets låge, især når det er tændt, eller lågen er varm.
- Beskyttelsen mod elektrisk stød fra strømførende og isolerede dele skal fastgøres, så den ikke kan fjernes uden værktøj.
- Sæt først netstikket i stikkontakten ved installationens afslutning. Sørg for, at der er adgang til elstikket efter installationen.
- Hvis stikkontakten er løs, må du ikke sætte netstikket i.
- Undgå at slukke for apparatet ved at trække i netledningen. Tag altid selve netstikket ud af kontakten.
- Brug kun korrekte isoleringsenheder: Gruppeafbrydere, sikringer (sikringer med skruegevind skal tages ud af fatningen), fejlstrømsrelæer og kontaktorer.

- Apparatets installation skal udføres med et isolationsudstyr, så forbindelsen til lysnettet kan afbrydes på alle poler. Isolationsudstyret skal have en brydeafstand på mindst 3 mm.
- Luk apparatets luge helt, inden du sætter netstikket i stikkontakten.
- Dette apparat er forsynet med et stik og en strømledning.

Tilgængelige tilslutningskabler til installation eller udskiftning for Europa:

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

Se den samlede effekt på typeskiltet for denne del af kablet. Du kan også se i tabellen:

Samlet effekt (W)	Kablets tværsnit (mm ²)
maksimum 1380	3x0.75
maksimum 2300	3x1
maksimum 3680	3x1.5

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

2.3 Brug



ADVARSEL!

Risiko for personskade, forbrændinger og elektrisk stød eller eksplosion.

- Apparatets specifikationer må ikke ændres.
- Sørg for, at ventilationsåbningerne ikke er blokerede.
- Lad ikke apparatet være uden opsyn under drift.
- Sluk for apparatet efter hver brug.
- Vær forsigtig, når du åbner apparatets låge, hvis apparatet er i brug. Der kan slippe varm luft ud.
- Betjen ikke apparatet med våde hænder, eller når det har kontakt med vand.
- Tryk ikke på den åbne låge.
- Brug ikke apparatet som arbejds- eller frasætningsplads.

- Åbn apparatets låge forsigtigt. Brug af ingredienser med alkohol kan forårsage en blanding af alkohol og luft.
- Lad ikke gnister eller åben ild komme i kontakt med apparatet, når du åbner lågen.
- Brug altid glas og krukker, der er godkendt til konserveringsformål.
- Læg ikke brændbare produkter eller genstande, der er våde med brændbare produkter i nærheden af eller på apparatet.



ADVARSEL!

Risiko for beskadigelse af apparatet.

- Sådan undgås skader eller misfarvning af emaljen:
 - Stil ikke ovnfaste fade eller andre genstande direkte i apparatet.
 - Læg ikke aluminiumsfolie direkte på bunden af ovnrummet.
 - Hæld ikke vand direkte ind i det varme apparat.
 - Hold ikke fugtige fade og madvarer i apparatet, når du har afsluttet tilberedningen.
 - Vær forsigtig, når du fjerner eller monterer tilbehøret.
- Farveændring af emaljen eller rustfrit stål forringer ikke apparatets ydeevne.
- Brug en bradepande til fugtige kager.
- Frugtsaft forårsager pletter, der kan være permanente.
- Tilbered altid mad med lågen lukket.
- Hvis produktet installeres bag et møbelpanel (f.eks. en dør), skal du sørge for, at døren aldrig lukkes, mens produktet er tændt. Der kan opbygges varme og fugt bag et lukket møbelpanel, hvilket kan forårsage efterfølgende skade på produktet, huset eller gulvet. Luk ikke møbelpanelet, før produktet er kølet helt af efter brug.

2.4 Vedligeholdelse og rengøring



ADVARSEL!

Risiko for personskade, ild eller beskadigelse af apparatet.

- Sluk for apparatet, og tag stikket ud af kontakten inden vedligeholdelse.

- Kontrollér, at produktet er koldt. Der er risiko for, at ovnglassene går i stykker.
- Udskift straks glassene i lågen, når de er beskadigede. Kontakt et autoriseret servicecenter.
- Vær forsigtig, når du fjerner lågen fra apparatet, lågen er tung.
- Rengør apparatet jævnlgt for at forhindre forringelse af overfladematerialet.
- Rengør apparatet med en fugtig, blød klud. Brug kun neutralt rengøringsmiddel. Brug ikke slibende midler, skuresvampe, opløsningsmidler eller metalgenstande.
- Hvis du bruger en ovnspray, skal du følge instruktionerne på dens emballage.

2.5 Pyrolyserengøring

ADVARSEL!

Risiko for personskade / brand / kemiske emissioner (dampe) i pyrolyse-tilstand.

- Inden pyrolytisk rensning og forvarmning skal følgende fjernes fra ovnrummet:
 - Alle madrester, spildt olie og fedt
 - alle udtagelige genstande (herunder hylder, ovnribber osv., der følger med apparatet), især alle non-stick gryder, pander, plader, redskaber osv.
- Læs omhyggeligt alle anvisninger vedrørende pyrolyserengøring.
- Hold børn væk fra apparatet, mens pyrolyserengøringen er i gang. Ovnen bliver meget varm, og varm luft afgives fra de forreste køleåbninger.
- Pyrolyserengøring er en proces ved høj temperatur, som kan frigive dampe fra madrester og konstruktionsmaterialet. Derfor rådes forbrugerne på det kraftigste til at:
 - Sørg for god udluftning under og efter pyrolyserengøringen.
 - giv god ventilation under og efter den første forvarmning.
- Undgå at spilde eller komme vand på ovnlågen under og efter den pyrolyserengøringen for at undgå at beskadige ovnglassene.
- Dampe fra alle pyrolytiske ovne / madrester som beskrevet er ikke skadelige for mennesker, herunder børn, eller personer med helbredsproblemer.

- Hold kæledyr væk fra apparatet under og efter pyrolyserengøringen og forvarmningen. Små kæledyr (især fugle og krybdyr) kan være meget følsomme over for temperaturændringer og udsendt røg.
- Non-stick-overflader på gryder, pander, bakker, redskaber osv. kan blive beskadiget af pyrolyserengøring ved høj temperatur i pyrolytiske ovne og kan også udgøre en kilde til skadelige dampe på lavt niveau.

2.6 Indvendig belysning

ADVARSEL!

Risiko for elektrisk stød.

- Vedrørende lampe(rne) i dette produkt og reservedelslamper, der sælges separat: Disse lamper er beregnet til at modstå ekstreme fysiske forhold i husholdningsapparater, såsom temperatur, vibration, fugt, eller er beregnet til at signalere information om apparatets driftsstatus. De er ikke beregnet til at blive brugt i andre apparater, og de er ikke velegnede til belysning af rum.
- Dette produkt indeholder en lyskilde i energieffektivitetsklasse G.
- Brug kun lamper med de samme specifikationer.

2.7 Service

- Kontakt det autoriserede servicecenter for at få repareret apparatet.
- Brug kun originale reservedele.

2.8 Bortskaffelse

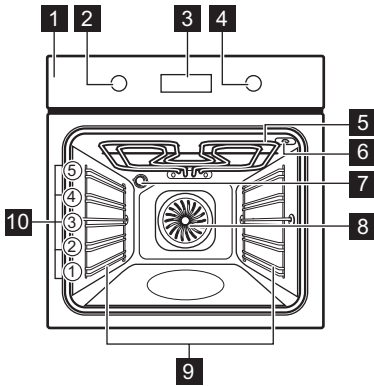
ADVARSEL!

Risiko for personskade eller kvælning.

- Kontakt din genbrugsplads ang. oplysninger om, hvordan produktet bortskaffes korrekt.
- Tag stikket ud af kontakten.
- Klip kablet af tæt på produktet, og bortskaf det.

3. PRODUKTBEKRIVELSE

3.1 Generelt overblik



- 1 Betjeningspanel
- 2 Ovnfunktionsknap
- 3 Display
- 4 Betjeningsknap
- 5 Varmelegeme
- 6 Stik til termometer
- 7 Ovnlys
- 8 Blæser
- 9 Ovnribbe, udtagelig
- 10 Ovnribber

4. BETJENINGSPANEL

4.1 Sådan tændes og slukkes produktet

Sådan tændes for produktet:

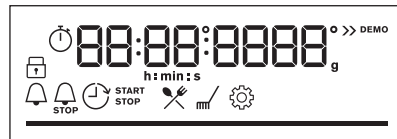
1. Tryk på knapperne. Knapperne popper ud.
2. Drej ovnfunktionsknappen for at vælge en funktion.
3. Drej temperaturknappen for at justere indstillingerne.

For at slukke for produktet: drej ovnfunktionsknappen til off position **0**.

4.2 Oversigt over betjeningspanel

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

4.3 Display kontrollamper



Display med vigtige funktioner.

	Produktet er låst.
	Undermenu: Hjælp til tilberedning.
	Undermenu: Rengøring.
	Undermenu: Indstillinger
	Hurtig opvarmning er aktiveret.
	Madlavningstermometer er aktiveret.
	Minutur er aktiveret.
	Tilberedningstid er aktiveret.
	Tidsudskudt start er aktiveret.



Uptimer er aktiveret.

Statuslinje – angiver visuelt, når produktet når den indstillede temperatur, eller når tilberedningstiden er slut.

5. FØR FØRSTE ANVENDELSE



ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

5.1 Indstilling af tiden

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

1. Drej betjeningsknappen for at indstille tiden.
2. Tryk på OK.

5.2 Indledende forvarmning og rengøring

Forvarm det tomme produkt før ibrugtagning og kontakt med fødevarer. Produktet kan udsende ubehagelig lugt og røg. Ventil rummet under forvarmning.

1. Fjern alt tilbehør og udtagelige ovnribber fra produktet.
2. Indstil funktionen . Indstil den maksimale temperatur. Lad produktet være tændt i 1 t.
3. Indstil funktionen . Indstil den maksimale temperatur. Lad produktet være tændt i 15 min.
4. Indstil funktionen . Indstil den maksimale temperatur. Lad produktet være tændt i 15 min.
5. Sluk for produktet, og vent til det er blevet koldt.
6. Brug kun en mikrofiberklud, varmt vand og et mildt rengøringsmiddel til at rengøre produktet og tilbehøret, .
7. Sæt tilbehør og udtagelige ovnribber tilbage på deres oprindelige placering.

6. DAGLIG BRUG



ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

6.1 Ovnfunktioner



Varmluft

Stegning af kød og bagning af kager. Indstil en lavere temperatur end ved over-/undervarme, da blæseren fordeler varmen jævnt i ovnens indre.



Over-/undervarme

Bagning og stegning af mad på én ovnribbe.



Frosne madvarer

Sprødstegning af færdigretter såsom pommes frites, kartoffelbåde eller forårsruller.



Pizza

Til at bage pizza og andre retter, der kræver mere varme nedefra.



Undervarme

Til brunng og sprød bund. Brug den nederste ovnribbe.



Optøning

Optøning af madvarer (grøntsager og frugt). Optøningstiden afhænger af mængde og størrelse af de frosne madvarer.



Fugtig varmluft

Denne funktion er beregnet til at spare energi under madlavning. Når du bruger denne funktion, kan temperaturen inde i produktet afvige fra den indstillede temperatur. Restvarmen anvendes. Varmeeffekten kan blive reduceret. Få flere oplysninger i kapitlet "Daglig brug", Bemærkninger til: Fugtig varmluft.



Grillstegning

Grillstegning af tynde stykker mad og ristning af brød.



Turbogrill

Stegning på én ovnribbe af større stykker kød eller fjerkræ med ben. Gratin og bruning.



Lampen kan slukke automatisk ved en temperatur under 80°C ved nogle ovnfunktioner.

6.2 Bemærkninger til: Fugtig varmluft

Denne funktion blev brugt til at overholde kravene til energieffektivitetsklasse og økodesign (i henhold til EU 65/2014 og EU 66/2014). Test i overensstemmelse med: IEC/EN 60350-1.

Ovnlågen skal være lukket under tilberedningen, så funktionen ikke afbrydes, og ovnen kører med den højeste mulige energieffektivitet.

Når du bruger denne funktion, slukkes ovenlyset automatisk efter 30 sekunder.

Se kapitlet "Råd" for at få oplysninger om tilberedning, Fugtig varmluft. Se kapitlet "Energieffektivitet", Energibesparelse for generelle anbefalinger til energibesparelse.

6.3 Indstilling: Ovnfunktioner

1. Drej ovnfunktionsknappen for at vælge en ovnfunktion.
2. Drej kontrolknappen for at indstille temperaturen.

Hurtig opvarmning – tryk og hold inde for at forkorte opvarmningstiden. Funktionen er

tilgængelig for visse ovnfunktioner. Blæseren kan tænde automatisk.

6.4 Indtastning: Menu

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

1. Drej ovnfunktionsknappen til .

Displayet viser .

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

6.5 Indstilling: Hjælp til tilberedning



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

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

Undermenu: Hjælp til tilberedning

Forklaring



Madlavningstermometeret skal være tilsluttet for at kunne bruge funktionen. Se kapitlet "Brug af tilbehør".



Forvarm produktet, før du begynder tilberedningen.



Ovnribbe. Se kapitlet "Produktbeskrivelse".

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

	Ret	Vægt	Ovnribbe/Tilbehør
P1	Roastbeef, rød		
P2	Roastbeef, medium	1 - 1.5 kg; 4-5 cm tykke stykker	  2; bageplade Steg kødet i nogle få minutter på en varm pande. Sæt i ovnen.
P3	Roastbeef, gennemstegt		
P4	Steak, medium	180 - 220 g pr. stykke, 3 cm tykke skiver	   3; stegefad på grillrist Steg kødet i nogle få minutter på en varm pande. Sæt i ovnen.
P5	Oksesteg / braiseret (højreb, tyksteg, tyk flanksteak)	1.5 - 2 kg	  2; stegefad på grillrist Steg kødet i nogle få minutter på en varm pande. Tilsæt væske. Sæt i ovnen.
P6	Roastbeef, rød (lavtemperaturstegning)		
P7	Roastbeef, medium (lavtemperaturstegning)	1 - 1.5 kg; 4-5 cm tykke stykker	  2; bageplade Steg kødet i nogle få minutter på en varm pande. Sæt i ovnen.
P8	Roastbeef, gennemstegt (lavtemperaturstegning)		
P9	Oksefilet, rød (lavtemperaturstegning)		
P10	Oksefilet, medium (lavtemperaturstegning)	0,5 - 1,5 kg; 5 - 6 cm tykke stykker	  2; bageplade Steg kødet i nogle få minutter på en varm pande. Sæt i ovnen.
P11	Oksefilet, gennemstegt (lavtemperaturstegning)		
P12	Kalvesteg (f.eks. bov)	0.8 - 1.5 kg; 4 cm tykke stykker	  2; stegefad på grillrist Tilsæt væske. Steges tildækket.
P13	Flæskesteg eller svinekam	1.5 - 2 kg	  2; stegefad på grillrist Vend kødet efter halvdelen af tilberedningstiden.
P14	Pulled pork (lavtemperaturstegning)	1.5 - 2 kg	  2; bageplade Vend kødet efter halvdelen af tilberedningstiden for at få en ensartet bruning.
P15	Hamburgerryg, fersk	1 - 1.5 kg; 5-6 cm tykke stykker	  2; stegefad på grillrist
P16	Spareribs af svinekød	2 - 3 kg; brug rå, 2-3 cm tynde spareribs	 3; bradepande Tilsæt væske så det dækker bunden af fadet. Vend kødet efter halvdelen af tilberedningstiden.
P17	Lammekølle med ben	1.5 - 2 kg; 7-9 cm tykke stykker	  2; stegefad på bageplade Tilsæt væske. Vend kødet efter halvdelen af tilberedningstiden.

	Ret	Vægt	Ovnribbe/Tilbehør
P18	Hel kylling	1 - 1.5 kg; fersk	  2; ovnfast fad på bageplade Vend kyllingen efter halvdelen af tilberedningstiden for at få en ensartet bruning.
P19	Halv kylling	0.5 - 0.8 kg	  3; bageplade
P20	Kylling, bryst	180 - 200 g pr. stykke	  2; ovnfast fad på grillrist Steg kødet i nogle få minutter på en varm pande.
P21	Kyllingelår, ferske	-	  3; bageplade Hvis du har marineret kyllingelårene først, skal du indstille en lavere temperatur og tilberede dem i længere tid.
P22	And, hel	2 - 3 kg	  2; stegefad på grillrist Læg kødet i et ovnfast fad. Vend anden efter halvdelen af tilberedningstiden.
P23	Gås, hel	4 - 5 kg	  2; bradepande Læg kødet på bradepanden. Vend gâsen efter halvdelen af tilberedningstiden.
P24	Farsbrød	1 kg	  2; grillrist
P25	Hel fisk, grillstegt	0.5 - 1 kg pr. fisk	  2; bageplade Fyld fisken med smør, krydderier og urter.
P26	Fiskefilet	-	  3; ovnfast fad på grillrist
P27	Cheesecake	-	 2;  28 cm springform på grillrist
P28	Æblekage	-	 3; bageplade
P29	Æbletærte	-	 2; tærteform på grillrist
P30	Æbletærte	-	 1;  22 cm tærteform på grillrist
P31	Brownies	2 kg af dej	 3; bradepande
P32	Muffins	-	 3; muffinplade på grillrist
P33	Kage i brødform	-	 2; brødform på grillrist
P34	Bagte kartofler	1 kg	 2; bageplade Læg de hele kartofler med skræl på bagepladen.
P35	Kartoffelbåde	1 kg	 3; bageplade beklædt med bagepapir Skær kartoflerne i stykker.
P36	Grillede blandede grøntsager	1 - 1.5 kg	 3; bageplade beklædt med bagepapir Skær grøntsagerne i stykker.

	Ret	Vægt	Ovnribbe/Tilbehør
P37	Kroketter, frosne	0.5 kg	3; bageplade
P38	Pommes frites, frosne	0.75 kg	3; bageplade
P39	Kød/grøntsagslasagne med tørre pasta-plader	1 - 1.5 kg	2; ovnfast fad på grillrist
P40	Kartoffelgratin (rå kartofler)	1 - 1.5 kg	1; ovnfast fad på grillrist Vend retten efter halvdelen af tilberedningstiden.
P41	Pizza, fersk, tynd	-	2; bageplade beklædt med bagepapir
P42	Pizza, fersk, tyk	-	2; bageplade beklædt med bagepapir
P43	Quiche	-	2; bageform på grillrist
P44	Flute/ciabatta/hvidt brød	0.8 kg	2; bageplade beklædt med bagepapir Der skal mere tid til hvidt brød.
P45	Fuldkorns-/rugbrød	1 kg	2; bageplade beklædt med bagepapir / brødform på grillrist

6.6 Ændring: Indstillinger

1. Drej ovnfunktionsknappen til .
2. Drej kontrolknappen for at vælge . Tryk på OK.
3. Drej kontrolknappen for at vælge indstillingen. Tryk på OK.
4. Drej kontrolknappen for at justere værdien. Tryk på OK.
5. Drej ovnfunktionsknappen til slukket for at afslutte Menu.

Undermenu: Indstillinger

	Indstilling	Værdi
01	Aktuel tid	Skift
02	Lysstyrke display	1 - 5
03	Tastetoner	1 - Bip, 2 - Klik, 3 - Lyd fra

	Indstilling	Værdi
04	Signal volume	1 - 4
05	Madlavningstermometer Handling	1 - Alarm og stop, 2 - Alarm
06	Uptimer	Tænd / sluk
07	Lys	Tænd / sluk
08	Hurtig opvarmning	Tænd / sluk
09	Påmindelse om rengøring	Tænd / sluk
10	Demo mode	Aktiveringskode: 2468
11	Softwareversion	Kontroller
12	Nulstil alle indstillinger	Ja/nej

7. YDERLIGERE FUNKTIONER

7.1 Lås

Denne funktion forhindrer en utilsigtet ændring af ovnfunktionen.

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

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

 OK - tryk og hold inde for at slå funktionen til.

Der lyder et signal.  – blinker tre gange, når låsen er aktiveret.

 OK – tryk og hold inde for at deaktivere funktionen.

7.2 Automatisk slukning

Af sikkerhedsmæssige årsager slukkes produktet automatisk efter en vis tidsperiode, hvis ovnfunktionen er aktiv, og ingen indstillinger ændres.

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

Hvis du har til hensigt at køre en ovnfunktion i længere tid end den automatiske slukningstid, skal du indstille tilberedningstiden. Se kapitlet 'Urfunktioner'.

Den automatiske slukning virker ikke med funktionerne: Lys, Madlavningstermometer, Tidsudskudt start.

7.3 Køleblæser

Når ovnen er tændt, tændes køleblæseren automatisk for at holde ovnens overflader kølige. Hvis du slukker for ovnen, kan køleblæseren fortsætte med at køre, indtil ovnen køler ned.

8. URFUNKTIONER

8.1 Beskrivelse af timerfunktioner

 Minutur	Indstilling af en nedtællingstimer. Når timeren har talt ned, lyder signalet. Denne funktion påvirker ikke ovnens funktion og kan indstilles når som helst.
 Tilberedningstid	Indstilling af tilberedningens varighed. Når timeren er færdig med at tælle ned, lyder signalet, og ovnfunktionen bliver automatisk slået fra.
 Tidsudskudt start	For at udskyde starten og/eller tilberedningens afslutning.
 Uptimer	Til visning af, hvor længe ovnen er tændt. Maksimum er 23 t 59 min. Denne funktion påvirker ikke ovnens funktion og kan indstilles når som helst.

8.2 Indstilling: Minutur

1. Tryk på .

Displayet viser: 0:00 og .

2. Drej kontrolknappen for at indstille Minutur.

3. Tryk på OK. Timeren begynder straks at tælle ned.

8.3 Indstilling: Tilberedningstid

1. Drej på knapperne for at vælge ovnfunktion og indstille temperaturen.

2. Tryk på , indtil displayet viser: 0:00 og

.

3. Drej betjeningsknappen for at indstille Tilberedningstid.

4. Tryk på **OK**. Timeren begynder straks at tælle ned.
5. Når tiden er gået, skal du trykke på **OK** og dreje ovnfunktionsknappen til slukket positionen.

8.4 Indstilling: Tidsudskudt start

1. Drej på knapperne for at vælge ovnfunktion og indstille temperaturen.
2. Tryk på , indtil displayet viser:  og **START**.
3. Drej betjeningsknappen for at indstille starttiden.
4. Tryk på **OK**.

Displayet viser: --:--  **STOP**.

5. Drej betjeningsknappen for at indstille sluttiden.
6. Tryk på **OK**.
Timeren begynder at tælle ned ved en indstillet starttid.
7. Når tiden er gået, skal du trykke på **OK** og dreje ovnfunktionsknappen til slukket positionen.

8.5 Indstilling: Uptimer

1. Drej ovnfunktionsknappen til  for at åbne Menu.
2. Drej betjeningsknappen for at vælge  / Uptimer. Se kapitlet "Daglig brug", Menu: Indstillinger.
3. Tryk på **OK**.
4. Drej betjeningsknappen for at tænde og slukke for Uptimer.
5. Tryk på **OK**.

8.6 Indstilling: Aktuel tid

1. Drej ovnfunktionsknappen til  for at åbne Menu.
2. Drej kontrolknappen for at vælge  / Aktuel tid. Se kapitlet "Daglig brug", menu: Indstillinger.
3. Drej kontrolknappen for at indstille tiden.
4. Tryk på **OK**.

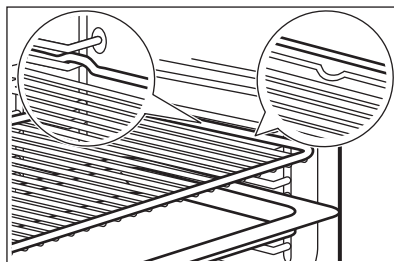
9. BRUG AF TILBEHØRET

ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

9.1 Isætning af tilbehør

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



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

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

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

En lille fordybning øverst øger sikkerheden og giver tippesikring. Fordybningerne er også tippesikringer. Den høje kant forhindrer kogegrej i at glide af pladen.

Placer tilbehøret (grillrist/plade) på ovnribberne. Sørg for, at grillristen rører ved ovnens bagvæg, og at fødderne peger nedad.

9.2 Madlavningstermometer

Det måler temperaturen i maden.

Der er to temperaturer, der kan indstilles:

- °C - temperaturen i produktet. Den skal være mindst 25°C højere end madens kernetemperatur.
-  - madens kernetemperatur.

Anbefalinger:

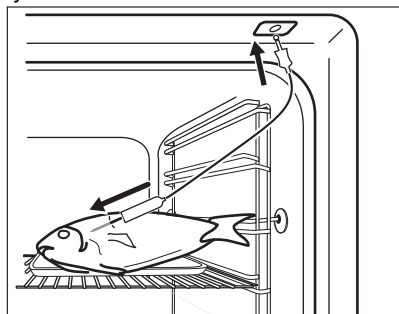
- Ingredienser bør være ved stuetemperatur.
- Bør ikke bruges til flydende retter.
- Under tilberedningen skal madlavningstermometerets spids sættes helt ind i retten.

Tilberedning med:
Madlavningstermometer

ADVARSEL!

Der er risiko for forbrændinger, da madlavningstermometeret og ovnribberne bliver varme. Rør ikke ved madlavningstermometeret med de bare hænder. Brug altid ovnhandsker.

1. Tænd for ovnen.
2. Vælg en ovnfunktion og evt. ovntemperatur.
3. Sæt madlavningstermometeret i retten: **Kød, fjerkræ og fisk**
Sæt madlavningstermometerets spids i midten af kød eller fisk, hvor det er tykkest.

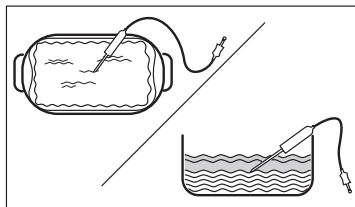


Gryderetter

Indsæt madlavningstermometerets spids nøjagtigt i midten af gryderetten.

Madlavningstermometeret bør stabiliseres ét sted under tilberedningen. Brug en fast ingrediens til at opnå dette. Brug kanten af det ovnfaste fad til at understøtte madlavningstermometerets silikonehåndtag.

Madlavningstermometerets spids bør ikke berøre bunden af det ovnfaste fad.



4. Sæt madlavningstermometeret i stikket inde i ovnen. Se kapitlet "Produktbeskrivelse".

Displayet viser madlavningstermometerets aktuelle temperatur.

5.  - tryk for at indstille madlavningstermometerets kernetemperatur.
6. Drej kontrolknappen for at indstille temperaturen.
7. Tryk på OK.
8. Når maden når den indstillede temperatur, lyder signalet. Kontrollér, om maden er klar. Forlæng tilberedningstiden, hvis der er behov for det.
9. Tag madlavningstermometeret ud af stikket, og tag retten ud af ovnen.

10. TIPS OG RÅD

10.1 Anbefalinger til tilberedning

Tabellernes temperaturer og tilberedningstider er kun vejledende. De

afhænger af opskrifterne samt kvaliteten og mængden af de anvendte ingredienser.

Dit produkt bager eller steger muligvis på en anden måde end det, du havde før. Rådene herunder viser anbefalede indstillinger for temperatur, tilberedningstid og ovnribbe for specifikke typer mad.

Tæl ovnribberne fra bunden af ovnen.

Hvis du ikke kan finde indstillingerne til en bestemt opskrift, kan du prøve at finde en, der ligner.

Se kapitlet "Energieffektivitet" for at få tips til energibesparelser.

Symboler anvendt i tabellerne:

	Fødevaretype
	Ovnfunktion
	Temperatur
	Tilbehør
	Ovnribbe



Tilberedningstid (min)

10.2 Fugtig varmluft - anbefalet tilbehør

Brug mørke og ikke-reflekterende forme og beholdere. De har en bedre varmeabsorbering end lyse og reflekterende fade.

- **Pizzaform** – mørk, ikke-reflekterende, diameter 28cm
- **Bageform** – mørk, ikke-reflekterende, diameter 26cm
- **Ramekiner** – keramiske, diameter 8cm, højde 5 cm
- **Flanform** – mørk, ikke-reflekterende, diameter 28cm

10.3 Fugtig varmluft

For at få de bedste resultater skal du følge forslagene angivet på nedenstående tabel.

		°C		
Søde boller, 16 stk.	bageplade eller bradepande	180	2	20 - 30
Rundstykker, 9 stk.	bageplade eller bradepande	180	2	30 - 40
Pizza, frossen, 0,35 kg	Rist	220	2	10 - 15
Roulade	bageplade eller bradepande	170	2	25 - 35
Brownie	bageplade eller bradepande	175	3	25 - 30
Soufflè, 6 stk.	keramiske ramekiner på rist	200	3	25 - 30
Sukkerbund til tærte	flanform på rist	180	2	15 - 25
Victoriakager	bageform på rist	170	2	40 - 50
Pocheret fisk, 0,3 kg	bageplade eller bradepande	180	3	20 - 25
Fisk, hel, 0,2 kg	bageplade eller bradepande	180	3	25 - 35
Fiskefilet, 0,3 kg	pizzaform på rist	180	3	25 - 30
Pocheret kød, 0,25 kg	bageplade eller bradepande	200	3	35 - 45
Shashlik (fårekødkebab), 0,5 kg	bageplade eller bradepande	200	3	25 - 30
Cookies, 16 stk.	bageplade eller bradepande	180	2	20 - 30
Makroner, 24 stk.	bageplade eller bradepande	180	2	25 - 35

		°C		
Muffins, 12 stk.	bageplade eller bradepande	170	2	30 - 40
Madtærter, 20 stk.	bageplade eller bradepande	180	2	25 - 30
Småkager af mørdej, 20 stk.	bageplade eller bradepande	150	2	25 - 35
Små tærter, 8 stk.	bageplade eller bradepande	170	2	20 - 30
Grøntsager, pocherede, 0,4 kg	bageplade eller bradepande	180	3	35 - 45
Vegetarisk omelet	pizzaform på rist	200	3	25 - 30
Middelhavsgrøntsager, 0,7 kg	bageplade eller bradepande	180	4	25 - 30

10.4 Information til testinstitutter

Tests i overensstemmelse med IEC 60350-1.

				°C	
Små kager i form, 20 stk./plade	Over-/undervarme	Bageplade	3	170	20 - 35
Små kager i form, 20 stk./plade	Varmluft	Bageplade	3	150 - 160	20 - 35
Små kager i form, 20 stk./plade	Varmluft	Bageplade	2 og 4	150 - 160	20 - 35
Æbletærte, 2 forme Ø20 cm	Over-/undervarme	Grillrist	2	180	70 - 90
Æbletærte, 2 forme Ø20 cm	Varmluft	Grillrist	2	160	70 - 90
Fedtfattig sandkage, kageform Ø 26 cm ¹⁾	Over-/undervarme	Grillrist	2	170	40 - 50
Fedtfattig sandkage, kageform Ø 26 cm ¹⁾	Varmluft	Grillrist	2	160	40 - 50
Fedtfattig sandkage, kageform Ø 26 cm ¹⁾	Varmluft	Grillrist	2 og 4	160	40 - 60
Småkage	Varmluft	Bageplade	3	140 - 150	20 - 40
Småkage	Varmluft	Bageplade	2 og 4	140 - 150	25 - 45
Småkage	Over-/undervarme	Bageplade	3	140 - 150	25 - 45
Toast ¹⁾	Grillstegning	Grillrist	4	maks.	1 - 5

¹⁾ Forvarm produktet i 10 minutter.

11. VEDLIGEHOLDELSE OG RENGØRING

⚠ ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

11.1 Bemærkninger om rengøring

Rengøringsmidler

- Rengør ovnens front med en mikrofiberklud med varmt vand og et mildt rengøringsmiddel.
- Brug en rengøringsopløsning til at rengøre metaloverflader.
- Rengør pletter med et mildt rengøringsmiddel.

Daglig brug

- Rengør produktet indvendigt, hver gang du har brugt det. Ophobning af fedt eller andre rester kan forårsage brand.
- Damp kan sætte sig som fugt i ovnen eller på ovnglasset. Lad ovnen være tændt 10 minutter inden tilberedning for at mindske kondenseringen. Opbevar ikke madvarer i ovnen i mere end 20 minutter. Tør produktet af indvendigt med en mikrofiberklud efter hver brug.

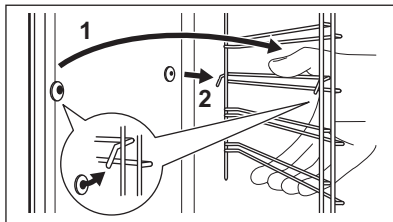
Tilbehør

- Rengør alt tilbehør efter hver brug, og lad det tørre. Brug en mikrofiberklud med varmt vand og et mildt rengøringsmiddel. Tilbehøret må ikke vaskes i opvaskemaskinen.
- Rengør ikke non-stick tilbehøret med slibende rengøringsmiddel eller genstande med skarpe kanter.

11.2 Fjernelse af ovnribber

Fjern ovnribberne, så produktet kan rengøres.

1. Sluk for produktet, og vent til det er blevet koldt.
2. Træk forenden af ovnribben væk fra sidevæggen.
3. Træk den bageste ende af ovnribben væk fra sidevæggen, og tag den ud.



4. Montér ovnribberne i modsat rækkefølge. Hvis teleskopskinnerne medfølger, skal tappene vende fremad.

11.3 Pyrolyserengøring

⚠ ADVARSEL!

Der er risiko for forbrænding.

⚠ FORSIGTIG!

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

Start ikke funktionen, hvis du ikke har lukket ovnlågen helt.

1. Kontrollér, at produktet er koldt.
2. Fjern alt tilbehør.
3. Rengør ovn og ovnlåge indvendigt med varmt vand, en blød klud og et mildt rengøringsmiddel.
4. Drej ovnfunktionsknappen til  for at åbne Menu.
5. Drej kontrolknappen for at vælge , og tryk på OK.

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

6. Drej kontrolknappen for at vælge rengøringsprogrammet, og tryk på OK.
7. Tryk på OK for at starte rengøringen.

Når rengøringen starter, låses ovnlågen, og lyset slukkes. Indtil ovnlågen låses op, viser displayet .

8. Drej ovnfunktionsknappen til slukket efter rengøring.
9. Vent, til produktet er koldt, og ovnlågen låses op. Rengør ovnen indvendigt med en blød klud og vand.

11.4 Påmindelse om rengøring

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

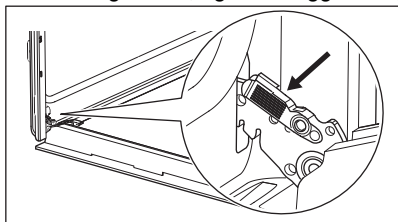
11.5 Aftagning og montering af låge

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

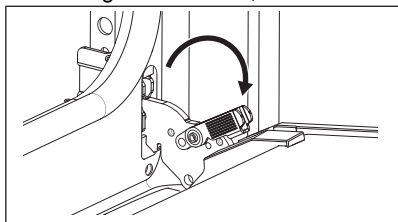
FORSIGTIG!

Brug ikke produktet uden ovnglasset.

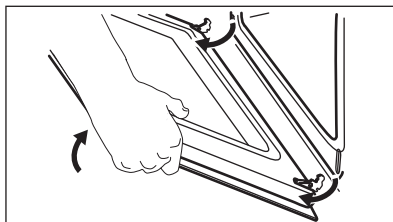
1. Åbn lågen helt, og hold begge hængsler.



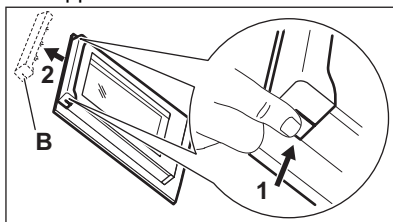
2. Løft og træk i låsene, indtil de klikker.



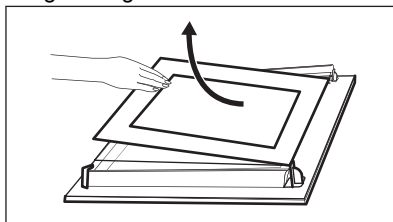
3. Sæt ovnlågen halvvejs i første åbne position. Løft og træk derefter for at fjerne lågen fra lejet.



4. Læg lågen på en blød klud på et stabilt underlag.
5. Hold i begge sider af lågelisten **B** i lågens overkant, og tryk indad, indtil låsehagen slipper.



6. Træk lågelisten fremad, og tag den ud.
7. Hold i overkanten af lågens ovnglas, og træk dem forsigtigt ud et ad gangen. Start med det øverste ovnglas. Sørg for, at glasset glider helt ud af støtterne.

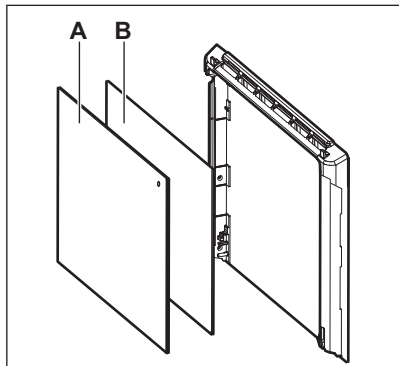


8. Rengør glaspanelerne med vand og sæbe. Tør ovnglasset omhyggeligt. Ovnglasset må ikke komme i opvaskemaskinen.
9. Montér ovnglasset og ovnlågen efter rengøring.

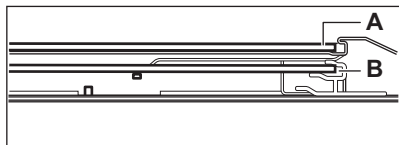
Hvis lågen er installeret korrekt, vil du høre et klik, når du lukker skydelåsene.

Sørg for at sætte ovnglasset (**A** og **B**) på plads i den rigtige rækkefølge. Se efter symbol/print på siden af ovnglasset. Hvert ovnglas ser forskelligt ud for at gøre afmonteringen og monteringen nemmere.

Når den er korrekt installeret, klikker lågelisten.



Sørg for, at du monterer det midterste glaspanel på den rigtige plads.



11.6 Udskiftning af pæren

⚠ ADVARSEL!

Risiko for elektrisk stød.
Pæren kan være varm.

1. Sluk for produktet, og vent til det er koldt.
2. Tag stikket til produktet ud af kontakten.
3. Læg kluden på ovnbunden.

⚠ FORSIGTIG!

Hold altid halogenlampen med en klud for at forhindre fedtresten i at brænde på lampen.

Baglampe

1. Drej glasdækslet for at fjerne det.
2. Rengør glasdækslet.
3. Udskift pæren med en passende 300°C varmefast pære.
4. Monter glasdækslet.

12. FEJLFINDING

⚠ ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

12.1 Hvad gør du, hvis ...

Problemer	Kontroller, at ...
Du kan ikke aktivere eller betjene produktet.	Produktet er sluttet korrekt til en strømforsyning.
Produktet bliver ikke varmt.	Den automatiske slukning er deaktiveret.
Produktet bliver ikke varmt.	Produktets låge er lukket.
Produktet bliver ikke varmt.	Sikringen er ikke sprunget.
Produktet bliver ikke varmt.	Lås er deaktiveret.
Lyset er slukket.	Fugtig varmluft – er aktiveret.
Pæren virker ikke.	Pæren er sprunget.
Madlavningstermometer virker ikke.	Stikket på Madlavningstermometer er sat helt ind i stik-kontakten.

Problemer	Kontroller, at ...
Err C2	Du tog stikket til Madlavningstermometer ud af stikkontakten.
Err C3	Ovnlågen er lukket, eller lågelåsen ikke er ødelagt.
Err F102	Produktets låge er lukket.
Err F102	Lågelåsen er ikke ødelagt.
Displayet viser 00:00.	Der har været strømafbrydelse. Indstil aktuel tid.



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

12.2 Servicedata

Kontakt din forhandler eller et autoriseret servicecenter, hvis du ikke selv kan løse problemet.

De nødvendige oplysninger til servicecenteret er angivet på maskinens typeskilt. Typeskiltet er anbragt på produktets frontramme. Det er synligt, når du åbner lågen. Typeskiltet må ikke fjernes fra produktet.

Det anbefales, at du noterer oplysningerne her:

Model (MOD.):

Produktnummer (PNC):

Serienummer (S.N.):

13. ENERGIFORBRUG

13.1 Datablad for produktoplysninger og produktinformationer i henhold til EU's forordninger om energimærkning og ecodesign

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

Vægt	COP800B	30.2 kg
	COP802B	30.2 kg
	COP804X	32.7 kg

IEC/EN 60350-1 - Elektriske husholdningsapparater til madlavning - Del 1: Komfurer, ovne, dampovne og grillapparater - Metoder til måling af ydeevne.

13.2 Produktinformation om strømforbrug og maksimal tid til at nå den relevante lave strømtilstand

Strømforbrug i standby	0.8 W
Maksimal tid, det tager for udstyret automatisk at nå den relevante lave strømtilstand	20 min

13.3 Tips til energibesparelse

Ved at følge nedenstående tips kan du spare energi, når du bruger dit produkt.

Sørg for, at ovnlåge er lukket, når ovnen er tændt. Åbn ikke ovnlågen for ofte under tilberedningen. Hold dørpakningen ren og sørg for, at den sidder godt fast.

Brug kogegrej af metal og mørke, ikke-reflekterende forme og beholdere til at forbedre energibesparelsen.

Produktet skal ikke forvarmes før tilberedning, medmindre det specifikt anbefales.

Hold pauserne mellem bagning så korte som muligt, når du tilbereder flere retter.

Tilberedning med varmluft

Brug om muligt tilberedningsfunktionerne med varmluft for at spare energi.

Restvarme

Når tilberedningsvarigheden er længere end 30 min., skal du reducere ovntemperaturen til minimum 3-10 min. inden tilberedningen er

slut. Eftervarmen i ovnen vil blive ved med at tilberede maden.

Brug restvarmen til at holde maden varm eller varme andre retter op.

Når du slukker for produktet, viser displayet restvarmen eller temperaturen.

Hold maden varm

Vælg den lavest mulige temperaturindstilling for at udnytte restvarmen og holde maden varm. Kontrollampe for restvarme eller temperatur vises på displayet.

Tilberedning med slukket ovnlus

Sluk for ovnlus under tilberedning. Tænd kun for det, når det er nødvendigt.

Fugtig varmluft

Denne funktion er beregnet til at spare energi under madlavning.

Når du bruger denne funktion, slukkes ovnlus automatisk efter 30 sekunder. Du kan tænde det igen, men denne handling vil mindske den forventede energibesparelse.

14. MILJØHENSYN

Genbrug materialer med symbolet . Anbring emballagematerialet i passende beholdere til genbrug. Hjælp med at beskytte miljøet og menneskelig sundhed samt at genbruge affald af elektriske og elektroniske apparater. Kasser ikke apparater, der er

mærket med symbolet , sammen med husholdningsaffaldet. Lever produktet tilbage til din lokale genbrugsplads eller kontakt din kommune.

Tervetuloa Electroluxiin! Kiitos, että olet valinnut tämän laitteen.



Saat käyttöön liittyviä neuvoja, esitteitä, vianmääritysohjeita sekä huolto- ja korjausohjeita:

www.electrolux.com/support

Oikeus muutoksiin pidätetään.

SISÄLTÖ

1. TURVALLISUUSTIEDOT.....	24
2. TURVALLISUUSOHJEET.....	26
3. TUOTTEEN KUVAUS.....	29
4. KÄYTTÖPANEELI.....	29
5. ENNEN ENSIKÄYTTÖÄ.....	30
6. PÄIVITTÄINEN KÄYTTÖ.....	30
7. LISÄTOIMINNOT.....	35
8. KELLOTOIMINNOT.....	35
9. TARVIKKEIDEN KÄYTTÖ.....	36
10. NEUVOJA JA VINKKEJÄ.....	38
11. HUOLTO JA PUHDISTUS	40
12. VIANMÄÄRITYS.....	43
13. ENERGIATEHOKKUUS.....	43
14. YMPÄRISTÖNSUOJELU.....	45

1. ⚠️ TURVALLISUUSTIEDOT

Lue laitteen mukana toimitetut ohjeet ennen laitteen asennusta ja käyttöä. Valmistaja ei ota vastuuta henkilövahingoista tai vahingoista, jotka aiheutuvat virheellisestä asennuksesta tai käytöstä. Säilytä ohjeita aina varmassa ja helppestä pääsyisessä paikassa tulevia käyttökertoja varten.

1.1 Lasten ja taitamattomien henkilöiden turvallisuus

- 8-vuotiaat ja sitä vanhemmat lapset sekä henkilöt, joilla on fyysisiä, aisteihin liittyviä tai henkisiä rajoitteita tai puutteellinen kokemus tai tuntemus, voivat käyttää tätä laitetta vain, jos heitä valvotaan tai ohjataan laitteen turvallisessa käytössä ja jos he ymmärtävät käyttöön liittyvät vaarat. Tuote on pidettävä alle 8-vuotiaiden lasten ja erittäin laajoista ja monimutkaisista toiminnallisista

rajoitteista kärsivien henkilöiden ulottumattomissa, ellei heitä valvota jatkuvasti.

- Lapsia on valvottava, jotta he eivät leiki laitteella.
- Kaikki pakkaukset tulee pitää lasten ulottumattomissa ja hävittää asianmukaisesti.
- VAROITUS: Uuni ja sen esilläolevat osat kuumentuvat käytön aikana. Pidä lapset ja lemmikkieläimet poissa laitteen lähettäviltä sen ollessa toiminnassa tai jäähtymässä.
- Jos laitteessa on lapsilukko, sitä on käytettävä.
- Lapset eivät saa puhdistaa laitetta tai suorittaa siihen kohdistuvia käyttäjän huoltotoimenpiteitä ilman valvontaa.

1.2 Yleinen turvallisuus

- Tämä laite on tarkoitettu ainoastaan ruoanlaittoon.
- Tämä laite on tarkoitettu yhden kotitalouden käyttöön sisätiloissa.
- Tätä laitetta voidaan käyttää toimistoissa, hotellihuoneissa, aamiaismajoituspaikoissa, maatilamajoituspaikoissa ja muissa samantyyppisissä majoitustiloissa, joissa kyseinen käyttö ei ylitä (keskimääräisiä) kotitalouskäytön tasoja.
- Laitteen asennuksen ja virtajohtojen vaihtamisen saa suorittaa vain alan ammattilainen.
- Älä käytä laitetta ennen kuin se on asennettu kalusteeseen.
- Irrota laite sähköverkosta ennen huoltotoimenpiteiden suorittamista.
- Jos virtajohto vaurioituu, sen saa vaihtaa vain valmistaja, valtuutettu huolto- tai vastaava ammattitaitoinen henkilö, jotta vältetään sähkövaaroilta.
- VAROITUS: Varmista, että laite on kytketty pois päältä ennen kuin ryhdyt vaihtamaan lamppua välttääksesi sähköiskun vaaran.
- VAROITUS: Uuni ja sen esilläolevat osat kuumentuvat käytön aikana. Vältä koskettamasta lämpövastuksia tai laitteen sisätilan pintoja.

- Käytä suojakäsineitä poistaessasi varusteita tai uunivuokia tai asettaessasi niitä laitteen sisälle.
- Käytä ainoastaan tähän laitteeseen suositeltua paistolämpömittaria.
- Poista hyllytyet vetämällä ensin hyllytuen etuosa ja sitten takaosa irti sivuseinistä. Asenna hyllytyet päinvastaisessa järjestyksessä.
- Laitteen puhdistuksessa ei saa käyttää höyrypesuria.
- Älä käytä hankausaineita tai teräviä metallikaapimia lasiluukun puhdistamisessa, sillä ne voivat naarmuttaa pintaa, mistä voi olla seurauksena lasin särkyminen.
- Kaikki varusteet ja liialliset roiskeet/jäämät on poistettava laitteen lokerosta ennen pyrolyyttistä puhdistusta.

2. TURVALLISUUSOHJEET

2.1 Asennus



VAROITUS!

Laitteen asennuksen ja liitännät saa suorittaa vain ammattitaitoinen henkilö.

- Poista kaikki pakkausmateriaalit.
- Vaurioitunutta laitetta ei saa asentaa tai käyttää.
- Noudata verkkosivuiltamme olevia asennusohjeita.
- Siirrä laitetta aina varoen, sillä se on raskas. Käytä aina suojakäsineitä ja suojaavia jalkineita.
- Älä koskaan vedä laitetta sen kahvasta kiinni pitäen.
- Asenna laite turvalliseen ja sopivaan paikkaan, joka täyttää asennusvaatimukset.
- Noudata mainittuja vähimmäisetäisyyksiä muihin laitteisiin ja kalusteisiin.
- Tarkista ennen laitteen asentamista, että laitteen luukku avautuu esteettä.
- Laite on varustettu sähkötoimisella jäähdytysjärjestelmällä. Sitä on käytettävä sähkötyöllä.

2.2 Sähkökytkentä



VAROITUS!

Tulipalon ja sähköiskun vaara.

- Kaikki sähkökytkennät tulee jättää asiantuntevan sähköasentajan vastuulle.
- Laite on kytkettävä maadoitettuun pistorasiaan.
- Varmista, että arvokilvessä olevat parametrit ovat verkkovirtalähteen sähköarvojen mukaisia.
- Kytke pistoke maadoitettuun pistorasiaan.
- Älä käytä jakorasioita tai jatkojohtoja.
- Varmista, ettei pistoke ja virtajohto vaurioidu. Jos virtajohto joudutaan vaihtamaan, vaihdon saa suorittaa vain valtuutettu huoltoliike.
- Älä anna virtajohtojen koskettaa laitteen luukkuja tai päästä niitä luukun tai laitteen alapuolella olevan asennustilan lähelle, varsinkin laitteen ollessa toiminnassa tai luukun ollessa kuuma.
- Jännitteidenalaisten ja eristettyjen osien suojat tulee asentaa niin, ettei niiden irrotus onnistu ilman työkaluja.
- Kytke pistoke pistorasiaan vasta asennuksen jälkeen. Varmista, että laitteen verkkovirtakytkentä on ulottuvilla laitteen asennuksen jälkeen.

- Jos pistoke on löysästi kiinni virtajohdossa, älä kiinnitä sitä pistorasiaan.
- Älä vedä virtajohdosta pistoketta irrottaessasi. Vedä aina pistokkeesta.
- Käytä vain asianmukaisia eristyslaitteita: suojajykimet, sulakkeet (ruuvattavat sulakkeet on irrotettava kannasta), vikavirtajykimet ja kontaktorit.
- Sähköasennuksessa on oltava erotin, joka mahdollistaa laitteen irrottamisen sähköverkosta kaikista navoista. Erottimen kontaktiaukon leveys on oltava vähintään 3 mm.
- Sulje laitteen luukku kokonaan ennen pistokkeen liittämistä pistorasiaan.
- Laitteen mukana toimitetaan päävirtajohto ja pääpistoke.

Asennuksen tai vaihdon käytettävissä olevat johtotyypit Euroopassa:

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

Kaapelin poikkileikkauksen osalta, ks. arvokilpeen merkittyä kokonaistehoa. Ks. myös taulukko:

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

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

2.3 Valitse

VAROITUS!

Henkilövahinkojen, palovammojen ja sähköiskujen tai räjähdysvaara.

- Älä muuta laitteen teknisiä ominaisuuksia.
- Varmista, että tuuletusaukoissa ei ole tukoksia.
- Laitetta ei saa jättää päälle valvomatta.
- Kytke laite pois päältä jokaisen käyttökerran jälkeen.

- Noudata varovaisuutta avatessasi laitteen luukun laitteen ollessa toiminnassa. Laitteesta voi purkautua ulos kuumaa ilmaa.
- Älä käytä laitetta, jos kätesi ovat märät tai laitteen ollessa kosketuksessa veteen.
- Älä kohdista painetta avoimeen oveen.
- Älä käytä laitetta työtasona tai tavaroiden säilytystasona.
- Avaa laitteen luukku varovaisuutta noudattaen. Alkoholi- ja ainesosien käyttämisen tuloksena voi muodostua alkoholin ja ilman seoksia.
- Älä päästä kipinöitä tai avotulta kosketukseen laitteen kanssa avatessasi sen luukun.
- Käytä aina säilöntätarkoituksiin hyväksytyjä lasiastioita ja -purkkeja.
- Älä aseta helposti syttyviä tuotteita tai helposti syttyvien aineiden kanssa kosketuksissa olleita tuotteita laitteeseen, laitteen päälle tai sen lähelle.

VAROITUS!

Laitteen vaurioitumisen vaara.

- Estä emalipinnan vaurioituminen tai haalistuminen:
 - Älä aseta ruoanlaittovälineitä tai muita esineitä laitteeseen siten, että ne olisivat suorassa kosketuksessa laitteen pohjan kanssa.
 - Älä aseta alumiinifoliota siten, että se olisi suorassa kosketuksessa laitteen pohjan kanssa.
 - Älä laita vettä suoraan kuumaan laitteeseen.
 - Älä säilytä kosteita astioita tai ruokia laitteessa lopetettuasi ruoanlaiton.
 - Noudata varovaisuutta poistaessasi tai asentaessasi lisäosia.
- Uunin emalipintojen tai ruostumattoman teräksen värimuutokset eivät vaikuta laitteen toimintaan.
- Käytä syvää pannua kosteita kakkuja paistaessasi. Hedelmämehut voivat jättää pysyviä tahroja.
- Laitteen luukku on pidettävä suljettuna käytön aikana.
- Jos laite asennetaan kalusteen paneeliin (esim. oven) taakse, ovea ei saa koskaan sulkea laitteen ollessa toiminnassa. Lämpöä tai kosteutta voi kertyä suljetun kalusteen paneeliin taakse ja laite,

kalusteet tai lattia voivat sen seurauksena vaurioitua. Älä sulje kalusteen paneelia ennen kuin laite on täysin jäähtynyt käytön jälkeen.

2.4 Hoito ja puhdistus

VAROITUS!

Henkilövahinkojen, tulipalon tai laitteen vaurioitumisen vaara.

- Kytke laite pois päältä ja irrota pistoke pistorasiasta ennen ylläpitotoimien aloittamista.
- Varmista, että laite on täysin jäähtynyt. On olemassa riski, että lasipaneelit voivat särkyä.
- Vaihda rikkoutuneen tilalle heti uusi ehjä lasipaneeli. Ota yhteyttä valtuutettuun huoltopalveluun.
- Ole varovainen, kun irrotat luukun laitteesta, luukku on painava.
- Puhdista laite säännöllisesti, jotta pintamateriaali pysyisi hyväkuntoisena.
- Puhdista laite kostealla pehmeällä liinalla. Käytä ainoastaan neutraaleja pesuaineita. Älä käytä hankaavia tuotteita, hankaavia sienii, liuotteita tai metalliesineitä.
- Jos käytät uuninpuhdistussuihketta, noudata tuotepakkauksessa olevia turvallisuusohjeita.

2.5 Pyrolyyttinen puhdistus

VAROITUS!

Henkilövahinkojen / tulipalon / kemiallisten päästöjen (höyryt) vaara pyrolyysitoiminnossa.

- Ennen pyrolyyttisen puhdistamisen ja esilämmityksen käynnistämistä, poista seuraavat uunin sisätilasta:
 - mahdolliset ruokajäämät, öljy- tai rasvaroiskeet/-jäämät.
 - mahdolliset irrotettavat varusteet (mukaan lukien laitteen mukana toimitetut ritilät, kiskot jne.) erityisesti tarttumattomat kattilat, pannut, leivinpellit, välineet jne.
- Lue huolella pyrolyyttistä puhdistusta koskevat ohjeet.
- Pidä lapset poissa laitteen luota silloin, kun pyrolyyttinen puhdistus on käynnissä.

Laite kuumenee hyvin voimakkaasti ja kuumaa ilmaa poistuu etupuolella olevista jäähdytysaukoista.

- Pyrolyyttinen puhdistus on korkeassa lämpötilassa tapahtuva toimenpide, jonka aikana voi vapautua höyryjä ruoanlaittojäämistä ja rakennemateriaaleista, ja siksi käyttäjää suositellaan voimakkaasti toimimaan seuraavasti:
 - järjestämään hyvä tuuletus pyrolyyttisen puhdistuksen aikana ja sen jälkeen.
 - järjestämään hyvä ilmanvaihto esilämmityksen aikana ja sen jälkeen.
- Älä läikytä vettä uunin luukulle pyrolyyttisen puhdistuksen aikana ja sen jälkeen, jotta lasipaneelit eivät vahingoitu.
- Yllä kuvatut pyrolyyttisistä uuneista / ruokajäämistä muodostuvat höyryt eivät ole haitallisia ihmisille. Tämä koskee myös lapsia ja heikkokuntoisia henkilöitä.
- Pidä lemmikkieläimet loitolla laitteesta pyrolyyttisen puhdistamisen ja esilämmityksen aikana ja sen jälkeen. Pienet lemmikkieläimet (erityisesti linnut ja matelijat) voivat olla erittäin herkkiä lämpötilanmuutoksille ja laitteesta poistuville höyryille.
- Kaikkien pyrolyyttisten uunien korkeassa lämpötilassa tapahtuva pyrolyyttinen puhdistus voi vaurioittaa kattiloiden, pannujen, leivinpeltien, ruokailuvälineiden jne. tarttumattomia pintoja, ja niistä voi myös muodostua alhaisen tason haitallisia höyryjä.

2.6 Sisävalaistus

VAROITUS!

Sähköiskun vaara.

- Lisätietoa tämän tuotteen sisällä olevista lampuista sekä erikseen myytävistä varalampuista: Kyseiset lamput on suunniteltu kestäämään kodinkoneissa vaativia fyysisiä olosuhteita (esim. lämpötila, värinä, kosteus) tai ne antavat tietoa laitteen toimintatilasta. Niitä ei ole tarkoitettu muihin käyttötarkoituksiin eivätkä ne sovi huoneiden valaisemiseen.
- Tämä tuote sisältää valonlähteen, jonka energiatehokkuusluokka on G.

- Käytä ainoastaan ominaisuuksiltaan samanlaisia lampuja.

2.7 Huolto

- Laitteen korjaukseen liittyvissä asioissa tulee ottaa yhteyttä valtuutettuun huoltopalveluun.
- Ainoastaan alkuperäisiä varaosia saa käyttää.

2.8 Hävittäminen

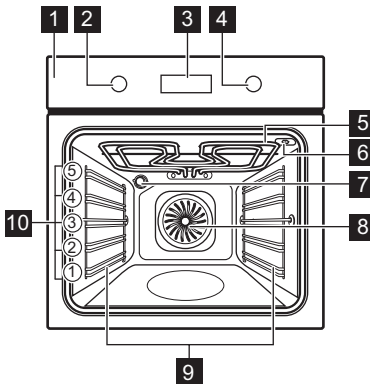
⚠ VAROITUS!

Loukkaantumisen tai tukehtumisen vaara.

- Kysy tietoja laitteen oikeaoppisesta hävittämisestä paikalliselta viranomaiselta.
- Irrota laite verkkovirrasta.
- Leikkaa virtajohto poikki aivan laitteen sivulta ja hävitä se.

3. TUOTTEEN KUVAUS

3.1 Yleiskatsaus



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

4. KÄYTTÖPANEELI

4.1 Laitteen kytkeminen päälle ja pois päältä.

Kytke laite päälle.

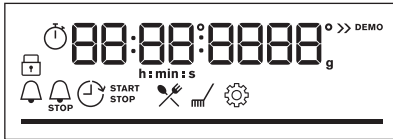
1. Paina nuppeja. Nupit tulevat ulos.
2. Valitse toiminto kääntämällä uunin toimintojen kiertonuppiä.
3. Säädä asetuksia kääntämällä ohjausnuppiä.

Laitteen virran katkaiseminen: käännä uunitoimintojen nuppi Off (pois päältä) - asentoon **0**.

4.2 Ohjauspaneelin yleisnäkymä

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

4.3 Näytön merkkivalot



Näyttö, jossa tärkeimmät toiminnot.

	Laite on lukittu.
	Alavalikko: Avustava ruoanvalmistus..
	Alavalikko: Puhdistus.
	Alavalikko: Asetukset

	Pikakuumennus on kytkeytynyt päälle.
	Paistolämpömittari on kytkeytynyt päälle.
	Ajastettu hälytys on kytkeytynyt päälle.
	Kypsennysaika on kytkeytynyt päälle.
	Ajastettu käynnistys on kytkeytynyt päälle.
	Ajastin on kytkeytynyt päälle.
	Edistymispalkki – osoittaa visuaalisesti, milloin laite saavuttaa asetetun lämpötilan tai kun kypsennysaika päättyy.

5. ENNEN ENSIKÄYTTÖÄ



VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

5.1 Kellonajan asetus

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

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

5.2 Esikuumennus ja puhdistus

Ennen ensimmäistä käyttökertaa ja elintarvikkeiden kanssa kosketuksiin joutumista tyhjä laite täytyy esikuumentaa. Laite voi aiheuttaa epämiellyttävää hajua ja savua. Tuuleta huone esikuumennuksen aikana.

1. Poista kaikki varusteet ja irrotettavat uunipeltien kannattimet laitteesta.
2. Aseta toiminto . Aseta toiminnon enimmäislämpötila. Anna laitteen olla toiminnassa 1 t.
3. Aseta toiminto . Aseta toiminnon enimmäislämpötila. Anna laitteen olla toiminnassa 15 min ajan.
4. Aseta toiminto . Aseta toiminnon enimmäislämpötila. Anna laitteen olla toiminnassa 15 min ajan.
5. Katkaise laitteen virta ja odota, että se jäähtyy.
6. Puhdista laite ja sen varusteet vain lämpimällä vedellä ja miedolla pesuaineella mikrokuituliinaa käyttäen.
7. Aseta varusteet ja irrotettavat kannattimet takaisin alkuperäiseen asentoonsa.

6. PÄIVITTÄINEN KÄYTTÖ



VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

6.1 Uunitoiminnot



Kiertoilma

Lihan ja kakkujen paistaminen. Aseta matalampi lämpötila kuin Ylälämpö + alalämpö - toiminnon kanssa, sillä tuuletin jakaa lämmön tasaisesti uunin sisätilaan.



Ylä + alalämpö

Kypsentaaminen ja paistaminen yhdellä tasolla.



Pakasteet

Puolivalmisteruokien (esim. ranskalaisten perunoiden, lohkoperunoiden, kevätkääryleiden) valmistaminen rapeiksi.



Pizza-toiminto

Pizzan ja muiden ruokien valmistamiseen, jotka vaativat enemmän lämpöä alhaalta.



Alalämpö

Ruskistamiseen ja nopean pohjan luomiseen. Käytä alinta kannattintasoa.



Sulatus

Ruuan, (hedelmien ja vihannesten) sulattaminen. Sulatusaikaan vaikuttavat pakastetun ruoan määrä ja koko.



Kostea kiertoilma

Tämä toiminto säästää energiaa ruoanlaiton aikana. Kun käytät tätä toimintoa, laitteen sisälämpötila voi poiketa lämpötila-asetuksesta. Jälkilämpötilaa käytetään. Kuumennusteho voi laskea. Katso lisätietoa luvusta "Päivittämisen käyttö", Huomautus: Kostea kiertoilma.



Grilli

Ohuiden ruokien grillaus ja leivän paahtaminen.



Tehogrillaus

Isohkojen, luisten liha- tai lintupaistien paistamiseen yhdessä rutiläasennossa. Gratinointi ja ruskistus.



Joissakin uunitoiminnoissa valo voi sammua automaattisesti alle 80 °C:n lämpötilassa.

6.2 Huomautus: Kostea kiertoilma

Tämän toiminnon avulla määritettiin energiatehokkuusluokka (vastaamaan standardeja EU 65/2014 ja EU 66/2014). Testit seuraavan mukaisesti: IEC/EN 60350-1.

Uunin luukun on oltava kiinni ruoanlaiton aikana, jotta toiminto ei keskeytyisi ja uunin energiatehokkuus olisi mahdollisimman suuri.

Kun valitset tämän toiminnon, lamppu sammuu automaattisesti 30 sekunnin kuluttua.

Ruoanlaitto-ohjeet ovat luvussa "Neuvoja ja vinkkejä" Kostea kiertoilma. Yleissuosituksia energiansäästämiseksi on luvussa "Energiatehokkuus", kohdassa Energiansäästövinkeä.

6.3 Asetus: Uunitoiminnot

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

6.4 Siirtyminen: Valikko:

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

1. Käännä uunitoimintojen säätönuppia Näytössä näkyy .
2. Käännä säätönuppia ja valitse kuvake alavalikkoon siirtymiseksi. Paina OK.

6.5 Asetus: Avustava ruoanvalmistus.

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

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

Alavalikko: Avustava ruoanvalmistus.

Selitys
 Paistolämpömittari on yhdistettävä toiminnon käyttämiseksi. Katso luku "Lisävarusteiden käyttäminen".

Selitys
 Esikuumenna laite ennen kypsennyksen aloitamista.
 Kannatintaso. Katso luku "Tuotteen kuvaus".

Näytössä näkyy **P** ja ruokalajin **numero**, jonka voit tarkistaa taulukosta.

Ruoka-annos	Paino	Kannatintaso / Lisävaruste
P1 Paahtopaisti, raaka		
P2 Paahtopaisti, puolikypsä	1 - 1.5 kg; 4 - 5 cm paksuudeltaan olevia kappaleita	  2; Leivinpelti Paista liha muutaman minuutin ajan kuumalla pannulla. Aseta laitteeseen.
P3 Paahtopaisti, kypsä		
P4 Pihvi, puolikypsä	180 - 220 g per kappale; siivut 3 cm paksuudeltaan	   3; paistettava ruoka paistoritilällä Paista liha muutaman minuutin ajan kuumalla pannulla. Aseta laitteeseen.
P5 Naudanlihapaisti / haudutettu (ensiluokkainen kylkipaisti, paras pyöreä, paksu kylki)	1.5 - 2 kg	  2; paistettava ruoka on paistoritilällä Paista liha muutaman minuutin ajan kuumalla pannulla. Lisää nestettä. Aseta laitteeseen.
P6 Paahtopaisti, raaka (hidas kypsennys)		
P7 Paahtopaisti, puolikypsä (hidas kypsennys)	1 - 1.5 kg; 4 - 5 cm paksuudeltaan olevia kappaleita	  2; leivinpelti Paista liha muutaman minuutin ajan kuumalla pannulla. Aseta laitteeseen.
P8 Paahtopaisti, kypsä (hidas kypsennys)		
P9 Naudanfilee, puoliraaka (matalalämpö)		
P10 Naudanfilee, puolikypsä (matalalämpö)	0,5 - 1,5 kg; 5 - 6 cm paksuudeltaan olevia kappaleita	  2; paistopelti Paista liha muutaman minuutin ajan kuumalla pannulla. Aseta laitteeseen.
P11 Naudanfilee, kypsä (matalalämpö)		
P12 Vasikanlihapaahtopaisti (esim. lapa)	0.8 - 1.5 kg; 4 cm paksuudeltaan olevia kappaleita	  2; paistettava ruoka on paistoritilällä Lisää nestettä. Paisti peitetty.
P13 Porsaanpaisti, niska tai lapa	1.5 - 2 kg	  2; paistettava ruoka on paistoritilällä Käännä liha kypsennyksen puolivälissä.
P14 Nyhtöporsaanliha (matalalämpö)	1.5 - 2 kg	  2; paistopelti Käännä liha, kun noin puolet kypsennysajasta on kulunut, jotta ruskistus olisi tasainen.

	Ruoka-annos	Paino	Kannatintaso / Lisävaruste
P15	Porsaanfilee, tuore	1 - 1.5 kg; 5 - 6 cm paksuudeltaan olevia kappaleita	 2; paistovuoka paistoritilällä
P16	Porsaankyljet	2 - 3 kg; käytä raakana, 2 - 3 cm ohuita siankylkiä	 3; syvä pannu Lisää nestettä peittämään astian pohjan. Käännä liha kypsennyksen puolivälissä.
P17	Lampaankoipi lui- neen	1.5 - 2 kg; 7 - 9 cm paksuudeltaan olevia kappaleita	 2; paistovuoka leivinpellillä Lisää nestettä. Käännä liha kypsennyksen puolivälissä.
P18	Kana, kokonainen	1 - 1.5 kg; tuoreena	 2; pataruoka-astia leivinpellillä Käännä kana, kun noin puolet kypsennysajasta on kulunut, jotta ruskistus olisi tasainen.
P19	Kana, puolikas	0.5 - 0.8 kg	 3; paistopelti
P20	Kanan rintafilee	180 - 200 g kappaletta kohti	 2; pataruoka-astia paistoritilällä Paista liha muutaman minuutin ajan kuumalla pannulla.
P21	Kanan koivet, tuoreet	-	 3; paistopelti Jos olet ensin marinoidut kanankoivet, aseta matalampi lämpötila ja kypsennä pidempään.
P22	Kokonainen ankka	2 - 3 kg	 2; paistettava ruoka on paistoritilällä Aseta liha paistoastiaan. Käännä ankka kypsennyksen puolivälissä.
P23	Kokonainen hanhi	4 - 5 kg	 2; syvä pannu Aseta liha syvälle paistopellille. Käännä hanhi kypsennyksen puolivälissä.
P24	Lihamureke	1 kg	 2; paistoritilä
P25	Kokonainen kala, grillattu	0.5 - 1 kg kalaa kohti	 2; paistopelti Täytä kala voilla, mausteilla ja yrteillä.
P26	Kalafilee	-	 3; pataruoka-astia paistoritilällä
P27	Juustokakku	-	 2;  28 cm irtopohjavuoka paistoritilällä
P28	Omenakakku	-	 3; leivinpelti
P29	Omenatorttu	-	 2; piirakkavuoka paistoritilällä
P30	Omenapiirakka	-	 1;  22 cm piirakkamuotti paistoritilällä
P31	Brownie	2 kg taikinaa	 3; syvä pannu
P32	Muffinssit	-	 3; muffinipelti paistoritilällä

	Ruoka-annos	Paino	Kannatintaso / Lisävaruste
P33	Murekekakku	-	 2; leipävuoka paistoritilällä
P34	Paistetut perunat	1 kg	 2; leivinpelti Laita kokonaiset kuorelliset perunat paistopellille.
P35	Lohkoperunat	1 kg	 3; paistopelti katettu leivinpaperilla Leikkaa perunat lohkoiksi.
P36	Grillatut sekavihannekset	1 - 1.5 kg	 3; paistopelti katettu leivinpaperilla Leikkaa vihannekset paloiksi.
P37	Kroketit, pakaste	0.5 kg	 3; paistopelti
P38	Omenat, pakaste	0.75 kg	 3; leivinpelti
P39	Liha-/kasvislasagne kuivilla lasagnelevyllä	1 - 1.5 kg	 2; paistosastia paistoritilällä
P40	Perunapaistos (raa'asta perunasta)	1 - 1.5 kg	 1; paistosastia paistoritilällä Käännä vuoka kypsennyksen puolivälissä.
P41	Pizza tuore, ohut	-	  2; leivinpelti , jossa päällä leivinpaperi
P42	Pizza tuore, paksu	-	  2; leivinpelti , jossa päällä leivinpaperi
P43	Piirakka	-	 2; paistovuoka paistoritilällä
P44	Patonki / Ciabatta / Vaalea leipä	0.8 kg	  2; leivinpelti , jossa päällä leivinpaperi Vaalea leipä vaatii enemmän aikaa.
P45	Täysjyvä-/ruisleipä	1 kg	  2; leivinpelti , jossa päällä leivinpaperi / leipävuoka paistoritilällä

6.6 Muuttaminen: Asetukset

1. Käännä uunitoimintojen säätönuppia .
2. Valitse  kääntämällä säätönuppia.
Paina OK.
3. Valitse asetus kääntämällä säätönuppia.
Paina OK.
4. Sääda arvoa kääntämällä säätönuppia.
Paina OK.
5. Suoritettuasi puhdistuksen käännä uunitoimintojen nuppivalitsin Off (virta sammutettu) -asentoon, jotta voit poistua Valikko-valikosta.

Alavalikko: Asetukset

	Asetus	Arvo
01	Kellonaika	Muuta
02	Näytön kirkkaus	1 - 5
03	Painikeäänet	1 - Äänimerkki, 2 - Napsautus, 3 - Ääni pois päältä
04	Äänenvoimakkuus	1 - 4
05	Paistolämpömittari Toimenpide	1 - Hälytys ja pysäytys, 2 - Hälytys
06	Ajastin	Päälle/Pois päältä

Asetus	Arvo
07	Uunivalo Päälle/Pois päältä
08	Pikakuumennus Päälle/Pois päältä
09	Muistutus puhdistamisesta Päälle/Pois päältä
10	Demo-tila Aktivointikoodi: 2468

Asetus	Arvo
11	Ohjelmistoversio Tarkista
12	Palauta tehdasasetukset Kyllä / Ei

7. LISÄTOIMINNOT

7.1 Lukko

Tämä toiminto estää toiminnon tahattoman muuttamisen.

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

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

Käynnistä toimito painamalla painiketta

 OK.

Äänimerkki kuuluu.  – vilkkuu kolmesti, kun lukko kytketään päälle.

Kytke toiminto pois painamalla painiketta

 OK.

7.2 Automaattinen virrankatkaisu

Turvallisuussyistä laite sammuu tietyn ajan kuluttua, jos uunitoiminto on toiminnassa eikä asetuksia muuteta.

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

Jos aiot käyttää uunitoimintoa automaattisen virrankatkaisujan ylittävän ajan, aseta kypsennysaika. Katso luku "Kellotoiminnot".

Automaattinen virrankatkaisu ei toimi seuraavien toimintojen kanssa: Uunivalo, Paistolämpömittari, Ajastettu käynnistys.

7.3 Jäähdytyspuhallin

Kun laite on päällä, jäähdytyspuhallin kytkeytyy automaattisesti päälle pitääkseen laitteen pinnat viileinä. Kun kytket laitteen pois päältä, jäähdytyspuhallin on käynnissä, kunnes laite on jäähtynyt.

8. KELLOTOIMINNOT

8.1 Ajastintoimintojen kuvaus

 Ajastettu häilyty	Ajastimen asettamiseksi. Kun ajastin saavuttaa loppupisteen, laitteesta kuuluu äänimerkki. Tämä toiminto ei vaikuta laitteen toimintaan, ja se voidaan asettaa milloin tahansa.
---	---

 Kypsennys-aika	Kypsennysajan asettamiseksi. Kun ajastimen aika loppuu, laitteesta kuuluu äänimerkki ja uunitoiminto pysähtyy automaattisesti.
 Ajastettu käynnistys	Toiminnon käynnistymisen ja/tai päättymisen ajastus.



Laitteen toiminta-ajan näyttö. Enimmäisarvo on 23 t 59 min. Tämä toiminto ei vaikuta laitteen toimintaan, ja se voidaan asettaa milloin tahansa.

8.2 Asetus: Ajastettu hälytys

1. Paina .

Näytössä näkyy: 0:00 ja .

2. Aseta Ajastettu hälytys kääntämällä säädintä.
3. Paina . Ajastin käynnistyy välittömästi.

8.3 Asetus: Kypsennysaika

1. Käännä nuppeja valitaksesi uunitoiminnon ja asettaaksesi lämpötilan.
2. Paina , kunnes näytöllä näkyy: 0:00 ja STOP.
3. Aseta Kypsennysaika kääntämällä säädintä.
4. Paina . Ajastin käynnistyy välittömästi.
5. Kun aika päättyy, paina ja käännä uunitoimintojen säädin Off-asentoon.

8.4 Asetus: Ajastettu käynnistys

1. Käännä nuppeja valitaksesi uunitoiminnon ja asettaaksesi lämpötilan.
2. Paina , kunnes näytöllä näkyy: ja START.

3. Aseta käynnistysaika kääntämällä nuppia.

4. Paina .

Näytössä näkyy: --:-- STOP.

5. Aseta lopetus aika kääntämällä säädintä.

6. Paina .

Ajastin aloittaa ajanlaskennan asetettuna käynnistysaikana.

7. Kun aika päättyy, paina ja käännä uunitoimintojen säädin Off-asentoon.

8.5 Asetus: Ajastin

1. Käännä uunitoimintojen säädintä , niin voit siirtyä toimintoon Valikko.
2. Valitse / Ajastin kääntämällä säätönuppia. Katso luku "Päivittäinen käyttö", Valikko: Asetukset.
3. Paina .
4. Kytke ajastin käyttöön ja pois käytöstä kääntämällä säätönuppia.
5. Paina .

8.6 Asetus: Kellonaika

1. Käännä uunitoimintojen säädintä , niin voit siirtyä toimintoon Valikko.
2. Valitse / Kellonaika kääntämällä säätönuppia. Katso luku "Päivittäinen käyttö", Valikko: Asetukset.
3. Aseta kellonaika kääntämällä säädintä.
4. Paina .

9. TARVIKKEIDEN KÄYTTÖ



VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

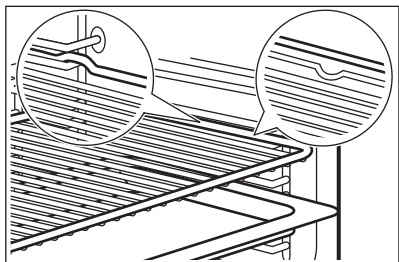
9.1 Lisävarusteiden asennus

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



Pieni lovi yläosassa parantaa turvallisuutta ja toimii kallistumisenestosuojana. Nämä lovet toimivat myös kaatumisen estämisessä. Ritilän reuna estää keittoastioiden luisumisen ritilältä.

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



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

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

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

9.2 Paistolämpömittari

Se mittaa ruoan sisälämpötilan.

Valittavia lämpötiloja on kaksi:

- °C - laitteen sisälämpötila. Sen tulee olla vähintään 25 °C ruoan sisälämpötilaa korkeampi.

-  – ruoan sisälämpötila.

Suosituks:

- Ainesosien pitäisi olla huoneenlämpöisiä.
- Älä käytä sitä nestemäisiin ruokiin.
- Kypsennyksen aikana ruoka-anturin neula on oltava täysin työnnettynä ruokaan.

Kypsennys
toiminnolla: Paistolämpömittari

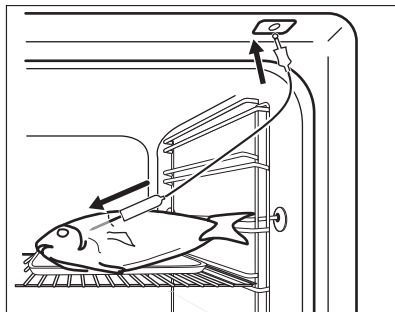
VAROITUS!

Palovammojen vaara on olemassa, sillä paistolämpömittari ja uunipellin kannattimet kuumenevat huomattavasti. Älä koske paistolämpömittarin kahvaan paljain käsin. Käytä aina patalappuja.

1. Kytke laite päälle.
2. Valitse uunitoiminto ja tarvittaessa uunin lämpötila.
3. Paistolämpömittarin asettaminen ruoan sisään:

Liha-, lintu- ja kalaruoka

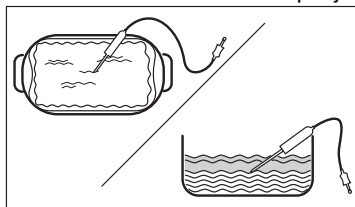
Aseta paistolämpömittarin neula kokonaan lihan tai kalan paksuimpaan kohtaan.



Padat/paistokset

Aseta paistolämpömittarin kärki tarkalleen padan/paistoksen keskelle.

Paistolämpömittari tulee asettaa vakaasti paikoilleen yhteen kohtaan kypsennyksen ajaksi. Käytä sen vakauttamiseen kiinteää ruoka-ainesta. Aseta paistolämpömittarin silikonikahva tukevasti keittoastian reunaa vasten. Paistolämpömittarin kärki ei saa koskettaa keittoastian pohjaan.



4. Aseta paistolämpömittari laitteen sisällä olevaan pistorasiaan. Katso luku "Tuotteen kuvaus".

Senhetkinen paistolämpömittarin lämpötila näkyy näytössä.

5.  - aseta paistolämpömittarin lämpötila painamalla.
6. Aseta lämpötila kääntämällä säätönuppia.
7. Paina OK.
8. Kun ruoka on kuumentunut asetettuun lämpötilaan, laitteesta kuuluu äänimerkki. Tarkista, onko ruoka valmista. Pidennä kypsennysaikaa tarvittaessa.
9. Irrota paistolämpömittarin pistoke pistorasiasta ja poista ruoka laitteesta.

10. NEUVOJA JA VINKKEJÄ

10.1 Ruoanlaittoon liittyviä suosituksia

Taulukoissa mainitut lämpötilat ja paistoajat ovat ainoastaan suuntaa-antavia. Optimaalinen aika ja lämpötila määräytyvät reseptin ja käytettyjen aineiden laadun ja määrän mukaan.

Laitteesi saattaa paistaa tai paahtaa eri tavalla kuin edellinen laitteesi. Alla olevat vinkit sisältävät suositellut lämpötilat, kypsennysajat ja kannatintasot eri ruokalajeille.

Laske kannatintasot uunin pohjasta alkaen.

Jos taulukossa ei ole reseptiä sopivia asetuksia, voit soveltaa jonkin samantyyppisen paistoksen asetuksia.

Katso energiansäästövinkejä luvusta "Energiatehokkuus".

Taulukoissa käytetyt symbolit:

	Ruokalaji
	Uunitoiminto
	Lämpötila



Varusteet



Kannatintaso



Kypsentämisaika (min)

10.2 Kosteaa kiertoilmaa – suositellut varusteet

Käytä tummia heijastamattomia vuokia ja astioita. Ne imevät enemmän lämpöä vaaleisiin ja heijastaviin astioihin verrattuna.

- **Pizzapannu** – tumma, heijastamaton, läpimitta 28cm
- **Uunivuoka** – tumma, heijastamaton, läpimitta 26cm
- **Annosvuoat** – keraaminen, läpimitta 8cm, korkeus 5 cm
- **Piirasvuoka** – tumma, heijastamaton, läpimitta 28cm

10.3 Kosteaa kiertoilmaa

Parhaan tuloksen saat noudattamalla alla olevassa taulukossa lueteltuja ehdotuksia.

		°C		
Makeat sämpylät, 16 kpl	leivinpelti tai uunipannu	180	2	20 - 30
Sämpylät, 9 kpl	leivinpelti tai uunipannu	180	2	30 - 40
Pizza, pakaste, 0,35 kg	Paistoritilä	220	2	10 - 15
Kääretorttu	leivinpelti tai uunipannu	170	2	25 - 35
Brownie	leivinpelti tai uunipannu	175	3	25 - 30
Kohokas, 6 kpl	keraamiset astiat ritilällä	200	3	25 - 30
Torttupohja	torttuvuoka ritilällä	180	2	15 - 25
Victoria-voileipä	uunivuoka ritilällä	170	2	40 - 50
Höyrytetty kala, 0,3 kg	leivinpelti tai uunipannu	180	3	20 - 25
Kokonainen kala, 0,2 kg	leivinpelti tai uunipannu	180	3	25 - 35

		°C		
Kalafilee, 0,3 kg	pizzapannu ritilällä	180	3	25 - 30
Haudutettu liha, 0,25 kg	leivinpelti tai uunipannu	200	3	35 - 45
Shashlik, 0,5 kg	leivinpelti tai uunipannu	200	3	25 - 30
Pikkuleivät, 16 kpl	leivinpelti tai uunipannu	180	2	20 - 30
Macaron leivos, 24 kappaletta	leivinpelti tai uunipannu	180	2	25 - 35
Muffinsit, 12 kappaletta	leivinpelti tai uunipannu	170	2	30 - 40
Suolaiset leivonnaiset, 20 kpl	leivinpelti tai uunipannu	180	2	25 - 30
Murotaikinapikkuleivät, 20 kpl	leivinpelti tai uunipannu	150	2	25 - 35
Pikkutortut, 8 kpl	leivinpelti tai uunipannu	170	2	20 - 30
Vihannekset, haudutetut, 0,4 kg	leivinpelti tai uunipannu	180	3	35 - 45
Kasvismunakas	pizzapannu ritilällä	200	3	25 - 30
Välimeren vihannekset, 0,7 kg	leivinpelti tai uunipannu	180	4	25 - 30

10.4 Tiedoksi testauslaitoksille

Testit standardin IEC 60350-1 mukaisesti.

				°C	
Pienet kakut (20 kpl/leivinpelti)	Ylä + alalämpö	Leivinpelti	3	170	20 - 35
Pienet kakut (20 kpl/leivinpelti)	Kiertoilma	Leivinpelti	3	150 - 160	20 - 35
Pienet kakut (20 kpl/leivinpelti)	Kiertoilma	Leivinpelti	2 ja 4	150 - 160	20 - 35
Omenapiirakka, 2 vuokaa Ø20 cm	Ylä + alalämpö	Paistoritilä	2	180	70 - 90
Omenapiirakka, 2 vuokaa Ø20 cm	Kiertoilma	Paistoritilä	2	160	70 - 90
Rasvaton sokerikakku, kakkuvuoka Ø 26 cm ¹⁾	Ylä + alalämpö	Paistoritilä	2	170	40 - 50
Rasvaton sokerikakku, kakkuvuoka Ø 26 cm ¹⁾	Kiertoilma	Paistoritilä	2	160	40 - 50
Rasvaton sokerikakku, kakkuvuoka Ø 26 cm ¹⁾	Kiertoilma	Paistoritilä	2 ja 4	160	40 - 60

					
Murokeksit	Kiertoilma	Leivinpelti	3	140 - 150	20 - 40
Murokeksit	Kiertoilma	Leivinpelti	2 ja 4	140 - 150	25 - 45
Murokeksit	Ylä + alalämpö	Leivinpelti	3	140 - 150	25 - 45
Paahtoleipä ¹⁾	Grilli	Paistoritilä	4	max.	1 - 5

¹⁾ Esikuumenna laitetta 10 minuuttia.

11. HUOLTO JA PUHDISTUS



VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

11.1 Puhdistukseen liittyviä huomautuksia

Puhdistusaineet

- Puhdista laitteen etuosa pelkällä lämpimällä vedellä ja miedolla pesuaineella mikrokuituliinaa käyttäen.
- Puhdista metallipinnat puhdistusaineella.
- Poista tahrat miedolla pesuaineella.

Jokapäiväinen käyttö

- Puhdista laitteen sisäosa jokaisen käytön jälkeen. Rasvan tai muiden jäämien kertyminen saattaa aiheuttaa tulipalon.
- Kosteus voi tiivistyä laitteeseen tai oven lasipaneeliin. Kondensaation vähentämiseksi anna laitteen käydä 10 minuuttia ennen ruoanvalmistusta. Älä säilytä ruokaa laitteessa yli 20 minuuttia. Kuivaa laitteen sisäosa pelkästään mikrokuituliinalla jokaisen käyttökerran jälkeen.

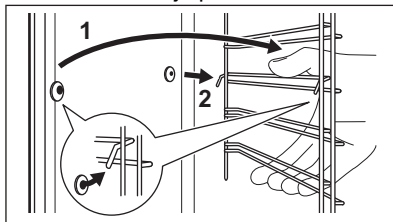
Tarvikkeet

- Puhdista kaikki varusteet jokaisen käytön jälkeen ja anna niiden kuivua. Käytä pelkästään mikrokuituliinaa, lämmintä vettä ja mietoa puhdistusainetta. Lisävarusteita ei saa pestä astianpesukoneessa.
- Tarttumattomia lisävarusteita ei saa puhdistaa hankaavilla puhdistusaineilla tai teräväreunaisilla esineillä.

11.2 Uunipeltien kannattimien irrotus

Poista kannattimet laitteen puhdistamiseksi.

1. Katkaise laitteen virta ja odota, että se jäähtyy.
2. Vedä kannattimen etuosa irti sivuseinästä.
3. Vedä kannattimen takaosa irti sivuseinästä ja poista se.



4. Asenna kannattimet päinvastaisessa järjestyksessä.

Jos mukana toimitetaan teleskooppikiskot, kiinnitystappien on osoitettava eteenpäin.

11.3 Pyrolyyttinen puhdistus



VAROITUS!

On olemassa palovammojen vaara.



HUOMIO!

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

Älä käynnistä toimintoa, jos uunin luukku ei ole kunnolla kiinni.

1. Varmista, että laite on jäähtynyt.

- Poista kaikki varusteet.
- Puhdista uunin sisäosa ja luukun sisälasit lämpimällä vedellä ja miedolla pesuaineella käyttäen pehmeää puhdistusliinaa.
- Käännä uunitoimintojen säädintä , niin voit siirtyä toimintoon Valikko.
- Valitse  kääntämällä ohjausnuppia ja paina OK.

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

- Käännä ohjausnuppia haluamasi puhdistusohjelman kohdalle ja paina OK.
- Paina OK puhdistuksen käynnistämiseksi.

Kun puhdistus käynnistyy, laitteen luukku lukittuu ja merkivalo sammuu. Kunnes

luukku lukittuu, näytöllä näkyy .

- Suoritetuasi puhdistuksen käännä uunitoimintojen nuppivalitsin Off - asentoon.
- Odota, että laite on jäähtynyt ja luukun lukitus aukeaa. Puhdista uunin sisäosa vedellä ja pehmeällä liinalla.

11.4 Muistutus puhdistamisesta

Kun kypsennyksen jälkeen näytössä vilkkuu , laite muistuttaa puhdistamaan laitteen pyrolyytisen puhdistuksen avulla. Voit poistaa muistutuksen käytöstä alavalikosta: Asetukset. Katso kohta "Päivittäinen käyttö", Muuttaminen: Asetukset.

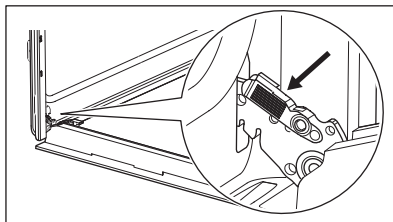
11.5 Luukun irrottaminen ja asentaminen

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

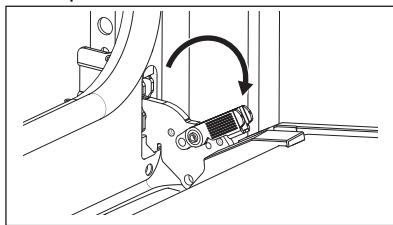
HUOMIO!

Älä käytä laitetta ilman lasipaneeleja.

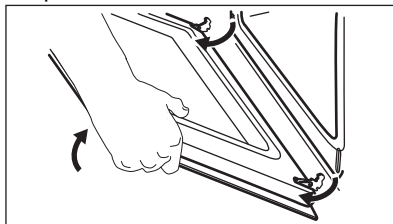
- Avaa luukku kokonaan auki ja pidä kiinni molemmista saranoista.



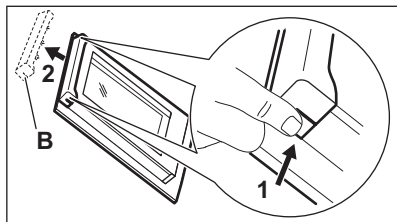
- Nosta ja vedä lukituksia, kunnes ne napsahtavat.



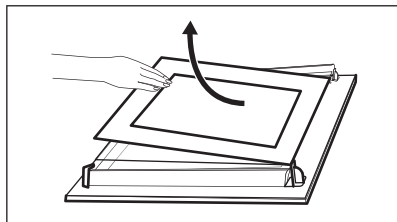
- Sulje uunin luukku puoliväliin sen ensimmäiseen avausasentoon. Nosta ja vedä luukkua sen jälkeen ja irrota se paikaltaan.



- Aseta luukku sen ulkopinta alaspäin vakaalle pinnalle levitetyn pehmeän liinan päälle.
- Pidä kiinni luukun reunalistasta **B** molemmin puolin luukun yläreunaa ja työnnä sisäänpäin pidiketiivisteet vapauttamiseksi.



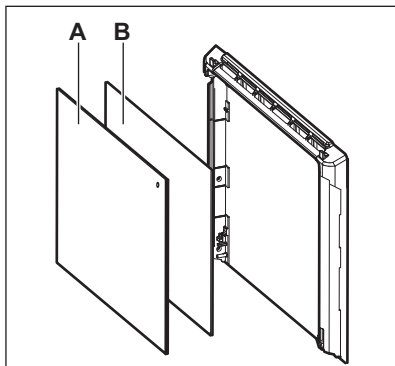
6. Irrota luukun reunalista vetämällä sitä eteenpäin.
7. Tartu lasilevyihin yläreunasta ja vedä ne varovasti yksi kerrallaan ulos. Aloita yläpaneelista. Varmista, että lasi irtoaa kannattimista kokonaan.



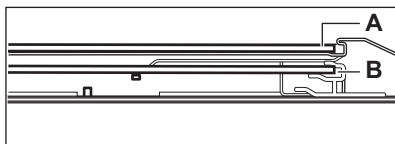
8. Puhdista lasipaneelit vedellä ja saippualla. Kuivaa lasipaneelit huolellisesti. Lasipaneeleja ei saa pestä astianpesukoneessa.
9. Asenna lasipaneelit ja uunin luukku takaisin paikalleen puhdistuksen jälkeen. Jos luukku on asennettu paikalleen oikein, kuulet napsahduksen lukituksia sulkieessasi.

Varmista, että lasipaneelit (**A** ja **B**) tulevat oikeaan järjestykseen. Katso symboli/painatus lasilevyn sivusta. Jokainen lasilevy näyttää erilaiselta purkamisen ja kokoamisen helpottamiseksi.

Luukun reunalista napsahtaa paikalleen.



Varmista, että asennat keskimmäisen lasipaneelin oikein paikalleen.



11.6 Lampun vaihtaminen

⚠ VAROITUS!

Sähköiskun vaara.
Lamppu voi olla kuuma.

1. Katkaise laitteen virta ja odota, että se jäähtyy.
2. Irrota laite verkkovirrasta.
3. Aseta liina uunin pohjalle.

⚠ HUOMIO!

Pitele halogeenilamppua aina kankaalla peitettynä, jotta lamppuun ei pala rasvajäämiä.

Takalamppu

1. Irrota suojalasi kiertämällä sitä.
2. Puhdista lampun kansi.
3. Vaihda lamppu sopivaan 300 °C lämmönkestävään lamppuun.
4. Asenna lasinen kansi.

12. VIANMÄÄRITYS



VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

12.1 Käyttöhäiriöt...

Ongelma	Tarkista, että...
Laite ei kytkeydy toimintaan eikä sitä voida käyttää.	Laite on yhdistetty asianmukaisesti sähköverkkoon.
Laite ei kuumene.	Automaattinen virrankatkaisu on pois toiminnasta.
Laite ei kuumene.	Laitteen luukku on kiinni.
Laite ei kuumene.	Sulake ei ole palanut.
Laite ei kuumene.	Lukko on kytketty pois päältä.
Lamppu on kytketty pois päältä.	Kostea kiertoilma -toiminto aktivoituu.
Lamppu ei toimi.	Lamppu on palanut.
Paistolämpömittari ei toimi.	Paistolämpömittari pistoke on liitetty asianmukaisesti pistokkeeseen.
Err C2	Paistolämpömittari pistoke on irrotettu pistorasiasta.
Err C3	Laitteen luukku on suljettu tai luukun lukko ei ole vaurioitunut.
Err F102	Laitteen luukku on kiinni.
Err F102	Luukun lukko ei ole vaurioitunut.
Näytössä näkyy 00:00.	On tapahtunut sähkökatkos Aseta kellonaika.



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

12.2 Huoltotiedot

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

Huoltoliikkeen tarvitsemat perustiedot löydät laitteen arvokilvestä. Arvokilpi löytyy laitteen etukehyksestä. Se näkyy, kun luukku avataan. Älä poista arvokilpeä laitteesta.

Suosittelemme, että kirjoita tiedot tähän:

Malli (MOD.):

Tuotenumero (PNC):

Sarjanumero (S.N.):

13. ENERGIA TEHOKKUUS

13.1 EU:n energiamerkintöjä ja ekologista suunnittelua koskevien asetusten mukainen tuotetietolomake ja tuotetiedot

Toimittajan nimi	Electrolux		
Mallin tunniste	COP800B 949288412 COP802B 949288411 COP804X 949288410		
Energiatehokkuusluokka	81.2		
Energiatehokkuusluokka	A+		
Energiankulutus normaalikäytössä Ylä- ja alalämpö -toiminnossa	0.93 kWh/kierros		
Energiankulutus vakiokuormalla, tuuletintila	0.69 kWh/kierros		
Pesien lukumäärä	1		
Lämpölähde	Sähkö		
Äänimer.voimak	72 l		
Uunityyppi	Kalusteeseen asennettava uuni		
Massa	COP800B	30.2 kg	
	COP802B	30.2 kg	
	COP804X	32.7 kg	

IEC/EN 60350-1 – Ruoanlaittoon tarkoitetut sähkötoimiset kodinkoneet – Osa 1: Mallistot, uunit, höyryuunit ja grillit – Menetelmiä tehon mittaukseen.

13.2 Tehonkulutuksen tuotetiedot ja enimmäisaika soveltuvan alhaisen virrankulutuksen saavuttamiseen

Virrankulutus valmiustilassa	0.8 W
Laitteen vaatima enimmäisaika, jotta se voi saavuttaa automaattisesti sopivan pienen virrankulutuk- 20 min sen	

13.3 Energiansäästövinkeä

Seuraavat vinkit auttavat säästämään energiaa laitteen käytön yhteydessä.

Varmista, että laitteen luukku on kiinni laitteen ollessa käynnissä. Älä avaa laitteen luukkuu liian usein kypsennyksen aikana. Pidä luukun tiiviste puhtaana ja varmista, että se on hyvin kiinni paikoillaan.

Käytä metallisia keittoastioita ja tummia, heijastamattomia vuokia ja astioita energiatehokkuuden parantamiseksi.

Älä esikuumenna laitetta ennen kypsennystä, ellei sitä ole erikseen suositeltu.

Minimoi paistojen väliset tauot, kun valmistat kerralla useampia ruokia.

Puhallintoiminnon käyttäminen ruoanlaiton yhteydessä
Jos mahdollista, käytä uunitoimintoja puhalltimella energian säästämiseksi.

Jäännöslämpö
Kun kypsennys kestää yli 30 minuuttia, laske laitteen lämpötila alimmalle asetukselle 3–10 minuuttia ennen kypsennysajan päättymistä. Jälkilämpö laitteen sisällä jatkaa ruoka-aineiden kypsentämistä.

Pidä ruoka lämpimänä ja lämmitä muita ruokalajeja jälkilämpöä käyttäen.

Kun sammutat laitteen virran, näytössä näkyy jälkilämpö tai lämpötila.

Ruoan lämpimänä pitoon

Valitse alhaisin mahdollisin lämpötila-asetus, niin voit hyödyntää jälkilämmön ja säilyttää ruoan lämpimänä. Jälkilämmön merkkivalo tai lämpötila syttyy näyttöön.

Kypsentäminen lampun ollessa sammutettuna

Kytke lamppu pois päältä kypsennyksen aikana. Kytke se päälle ainoastaan tarvittaessa.

Kostea kiertoilma

Tämä toiminto säästää energiaa ruoanlaiton aikana.

Kun tämä toiminto on käytössä, lamppu sammuu automaattisesti 30 sekunnin kuluttua. Voit sytyttää lampun uudelleen, mutta tällöin energiasäästö on pienempi.

14. YMPÄRISTÖNSUOJELU

Kierrätä materiaalit, jotka on merkitty merkillä

 Kierrätä pakkaus laittamalla se asianmukaiseen kierrätysastiaan. Suojele ympäristöä ja ihmisten terveyttä kierrättämällä sähkö- ja elektroniikkaromut.

Älä hävitä merkillä  merkittyjä kodinkoneita kotitalousjätteen mukana. Palauta tuote paikalliseen kierrätyskeskukseen tai ota yhteyttä paikalliseen viranomaiseen.





