



COP905B

OOP900NB

EN User Manual | **Oven**

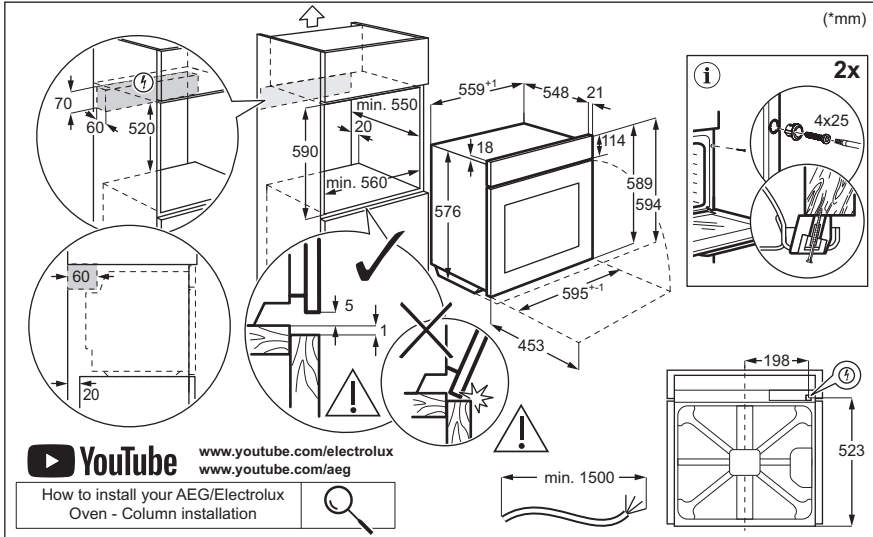
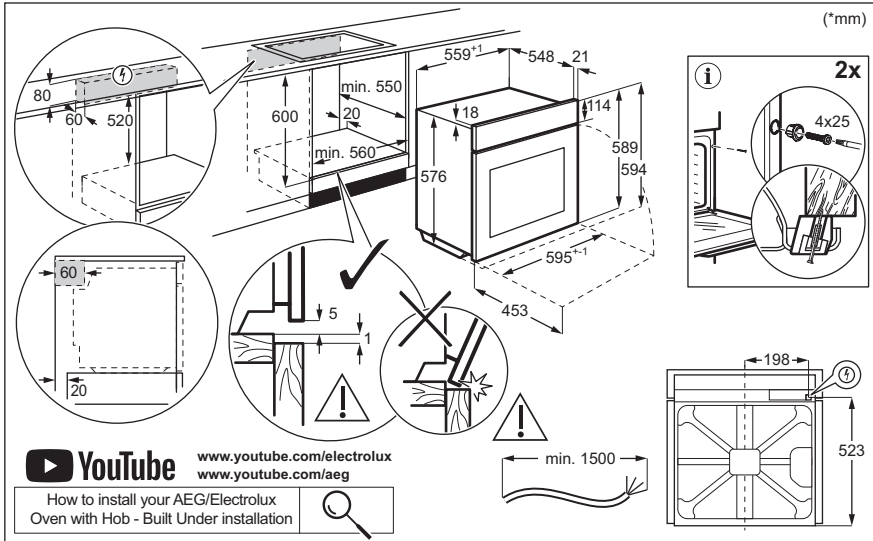
3

IS Notendaleiðbeiningar | **Ofn**

24



INSTALLATION / UPPSETNING



Welcome to Electrolux! Thank you for choosing our appliance.



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

Subject to change without notice.

CONTENTS

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

1. ⚠ SAFETY INFORMATION

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

1.1 Children and vulnerable people safety

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

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

1.2 General Safety

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

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

2. SAFETY INSTRUCTIONS

2.1 Installation

WARNING!

Only a qualified person must install this appliance.

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

2.2 Electrical connection

WARNING!

Risk of fire and electric shock.

- All electrical connections should be made by a qualified electrician.

- 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. If the mains cable needs 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, 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 disconnect the appliance by pulling on the mains cable. Always pull on the mains plug.
- Use only correct isolation devices: line protecting cut-outs, fuses (screw type fuses removed from the holder), earth leakage trips and contactors.

- The electrical installation must have an isolation device which lets you disconnect the appliance from the mains at all poles. The isolation device must have a contact opening width of minimum 3 mm.
- Fully close the appliance door before you connect the mains plug to the mains socket.
- This appliance is supplied with a main plug and a main cable.

Cable types applicable for installation or replacement for Europe:

H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F, H05Z1Z1-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 the 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 be released.
- Do not operate the appliance with wet hands or when it comes in contact with water.
- Do not apply pressure on the open door.
- Do not use the appliance as a work surface or as a storage surface.

- 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 moistened with flammable products in, near or on the appliance.
- Do not share your Wi-Fi password.

 **WARNING!**

Risk of damage to the appliance.

- To prevent damage or discolouration to the enamel:
 - do not put ovenware or other objects directly on the bottom of the appliance's cavity.
 - 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.
- Discolouration 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.
- Use only accessories supplied with this appliance or recommended by the manufacturer.
- Always cook with the appliance door closed.
- If the appliance is installed behind a furniture panel (e.g. a door) make sure the door is never closed when the appliance operates. Heat and moisture can build up behind a closed furniture panel and cause subsequent damage to the appliance, the housing unit or the floor. Do not close the furniture panel until the appliance has cooled down completely after use.

2.4 Care and cleaning

WARNING!

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

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

2.5 Pyrolytic cleaning

WARNING!

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

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

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

2.6 Internal lighting

WARNING!

Risk of electric shock.

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

2.7 Service

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

2.8 Disposal

WARNING!

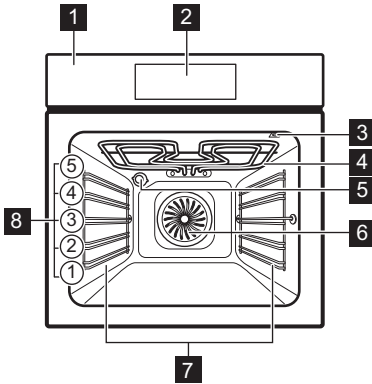
Risk of injury or suffocation.

- Contact your municipal authority for information on how to dispose of the appliance.
- Disconnect the appliance from the mains supply.

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

3. PRODUCT DESCRIPTION

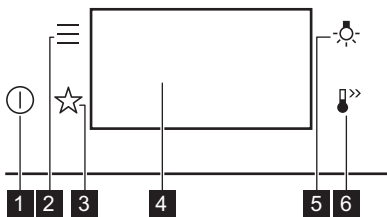
3.1 General overview



- 1 Control panel
- 2 Display
- 3 Socket for the food sensor
- 4 Heating element
- 5 Lamp
- 6 Fan
- 7 Shelf support, removable
- 8 Shelf positions

4. CONTROL PANEL

4.1 Control panel overview



- 1 **ON / OFF**
Press and hold to turn the appliance on and off.

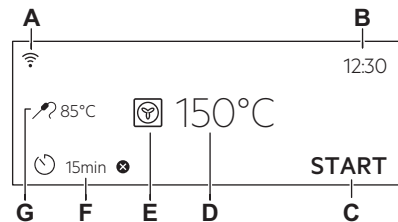
- 2 **Menu**
Lists the appliance options and setting functions.

- 3 **Favourites**
Lists the favourite settings.

- 4 **Display**
Shows the current settings of the appliance.
- 5 **Lamp switch**
To turn the lamp on and off.
- 6 **Fast Heat Up**
To turn on and off the function: Fast Heat Up.

4.2 Display







Display with key functions set.









A. Wi-Fi

- B. Time of Day
- C. START / STOP
- D. Temperature
- E. Heating functions
- F. Timer
- G. Food Sensor (selected models only)

Display indicators

-  To confirm the selection / setting.
-  To go one level back in the menu.
-  To undo the last action.
-  To turn the options on and off.
-  The appliance is locked.
-  The sound alarm function is activated.

Display indicators

-  The sound alarm and stop cooking function is activated.
-  Pop up message only is activated.
-  Delayed start function is activated.
-  To cancel the setting.
-  Wi-Fi connection is turned on.
-  Remote Operation is turned on.



The display shows various messages. When a message window appears, press the display to continue.

5. BEFORE FIRST USE

WARNING!

Refer to Safety chapters.



5.1 First connection

The display shows welcome message after the first connection.

You have to set: Language, Display Brightness, Key Tones, Buzzer Volume, Time of Day.

5.2 Wireless connection

To connect the appliance you need:

- Wireless network with the Internet connection.
 - Mobile device connected to the same wireless network.
1. To download the app scan the QR code located on the back cover of the user manual. You can also download the app directly from the app store.
 2. Follow the app onboarding instructions.
 3. Turn on the appliance.
 4. Press . Select: Settings / Connections.
 5.  - slide or press to turn on or off: Wi-Fi.

The appliance wireless module starts within 90 sec.



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

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

5.3 Software licences


The software in this product contains components that are based on free and open source software. Electrolux acknowledges the contributions of the open software and robotics communities to the development project.



To access the source code of these free and open source software components whose license conditions require publishing, and to

see their full copyright information and applicable license terms, visit: <http://electrolux.opensoftwarerepository.com> (folder NIUS).

5.4 Initial preheating and cleaning

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

1. Remove all accessories and removable shelf supports from the appliance.
2. Set the function . Set the maximum temperature. Refer to Daily use. Let the appliance operate for 1 h.

3. Set the function . Set the maximum temperature. Let the appliance operate for 15 min.
4. Set the function . Set the maximum temperature. Let the appliance operate for 15 min.
5. Turn off the appliance and wait until it is cold.
6. Clean the appliance and the accessories only with a microfibre cloth, warm water and a mild detergent.
7. Put the accessories and removable shelf supports back to their initial position.

6. DAILY USE

WARNING!

Refer to Safety chapters.

6.1 Heating functions

STANDARD



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.



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.



Frozen Foods

Perfect for ready meals (e.g. french fries, croquettes or spring rolls).



Conventional Cooking

To bake and roast food on one shelf position.



Hot Air and Bottom

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



Bottom Heat

Choose this function after a cooking process to brown the food more on the bottom if needed. Use the lowest shelf level.



Bread Baking

To bake bread.



Dough Proving

To speed up the rising of the yeast dough. Cover the surface of the dough to prevent from drying.

SPECIALS



Preserving

To preserve vegetables and fruits, place canning jars in a baking tray filled with water, using heat-resistant jars with bayonet or screw caps of the same size. Use the lowest shelf position.



Dehydrating

To dry sliced fruit, vegetables and mushrooms. To allow the moisture-saturated air to escape and the fruit to dry better, it is advisable to open the oven door occasionally during the drying process.








Plate Warming

To preheat plates for serving.



Defrost

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

	Au Gratin For dishes such as lasagna or potato gratin. To bake gratins and to brown.
	Slow Cooking Low temperature cooking process. It's perfect to cook delicate food (e.g., beef, veal or lamb). For a richer flavour and better browning, sear the meat before placing it in the oven.
	Keep Warm To keep food warm. Please note that some dishes may continue to cook and dry out while being kept warm. Cover the dishes if necessary.
	Moist Fan Baking This function is designed to save energy during cooking. When you use this function, the temperature inside the appliance may differ from the set temperature. The residual heat is used. The heating power may be reduced. For more information refer to Daily use, Notes on: Moist Fan Baking.
	PizzaExpert To quickly bake pizza on a heated pizza steel at high temperatures, ensuring a crispy base and a soft, airy crust. This function distributes heat evenly throughout the oven interior.

6.2 Notes on: Moist Fan Baking

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


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

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

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

6.3 Setting: Heating functions

1. Turn on the appliance. The display shows the default heating function and the temperature.

2. Press the symbol of the heating function  to enter the submenu.
3. Select the heating function and press **OK**.
4. Set the temperature. Press **OK**.
5. Press **START**.
Food Sensor - you can plug the sensor at any time before or during cooking. Refer to Using the accessories, Food sensor.
6. **STOP** - press to turn off the heating function.
7. Turn off the appliance.



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

6.4 Menu

Press  to enter the menu.

Menu item	Description	
Assisted Cooking	Lists automatic programmes.	
Cleaning	Lists cleaning programmes.	
Favourites	Lists the favourite settings.	
Options	To set the appliance configuration.	
Settings	Connections	To set the network configuration.
	Setup	To set the appliance configuration.
	Service	Shows the software version and configuration.

Submenu for: Cleaning

Submenu	Description
Pyrolytic cleaning, quick	Duration: 1 h.
Pyrolytic cleaning, normal	Duration: 1 h 30 min.

Submenu	Description
Pyrolytic cleaning, intense	Duration: 2 h 30 min.

Submenu for: Options

Submenu	Description
Light	Turns the lamp on and off.
Child Lock	Prevents accidental activation of the appliance.
Fast Heat Up	Shortens the heat up time. It is available only for some of the heating functions.
Cleaning Reminder	Turns the reminder on and off.
Digital Clock Style	Changes the format of the displayed time indication.


Submenu for: Settings

Connections

Submenu	Description
Wi-Fi	To enable and disable: Wi-Fi.
Remote Operation	To enable and disable remote operation. Option visible only after you turn on: Wi-Fi.
Auto Remote Operation	To start remote operation automatically after pressing START. Option visible only after you turn on: Wi-Fi.
Network	To check network status and the signal power of: Wi-Fi.
Forget Network	To disable current network from auto connection with the appliance.

Setup

Submenu	Description
Language	Sets the appliance language.

Submenu	Description
Display Brightness	Sets the display brightness.
Key Tones	Turns the tone of the touch fields on and off. It is not possible to mute the tone for  .
Buzzer Volume	Sets the volume of key tones and signals.
Time of Day	Sets the current time and date.

Service

Submenu	Description
Demo Mode	Activation / deactivation code: 2468
Software Version	Information about software version.
Reset All Settings	Restores factory settings.



6.5 Setting: Assisted Cooking

Assisted Cooking submenu consists of a set of additional functions and programs that are designed for dedicated dishes. Each dish in this submenu is provided with a suitable setting. You can adjust the time and the temperature during cooking.

For some of the dishes you can also cook with Food Sensor. The degree to which a dish is cooked:

- Rare
- Medium
- Well Done

For some of the dishes you can also cook with Weight Automatic.




1. Turn on the appliance.
2. Press .
3. Press . Enter Assisted Cooking.
4. Choose a dish or a food type.
5. Place the food inside the appliance and press START.

When the function ends, check if the food is ready. Extend the cooking time, if needed.

7. ADDITIONAL FUNCTIONS


7.1 Favourites ☆


You can save up to 3 of your favourite settings, such as heating function and cooking time.

1. Turn on the appliance.
 2. Select the preferred setting.
 3. Press .
 4. Select: Favourites / Save current settings.
 5. Press **+** to add the setting to the list of Favourites.
 6. Press **OK**.
-  - press to reset the setting.
-  - press to cancel the setting.

7.2 Function lock


This function prevents an accidental change of the appliance function.

1. Turn on the appliance.
2. Set a heating function.
3. ☆,  - press at the same time to turn on the function.

☆,  - press at the same time to turn off the function.

7.3 Child Lock

This function prevents accidental activation of the appliance.

1. Turn on the appliance.
2. Press .
3. Select Options / Child Lock.
4. Press the code letters in an alphabetical order.
5. Turn off the appliance.

Child Lock is activated.



Access to: Timer, Wi-Fi and lamp is available. The door is locked when the appliance is turned off.

To enable the use of the appliance, press the code letters in an alphabetical order.

To deactivate this function repeat the above steps.

7.4 Automatic switch-off

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

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

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

The Automatic switch-off does not work with the functions: Light, Food Sensor, End time.

7.5 Cooling fan

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

8. CLOCK FUNCTIONS

8.1 Clock functions description

Function	Description
Timer	To set the length of cooking. Maximum is 23 h 59 min. You can set what happens when the time is up by setting the preferred: End Action.
End Action	Sound Alarm - when the time is up the signal sounds. You can set this function at any time, even when the appliance is turned off. Sound Alarm and stop cooking - when the time is up the signal sounds and the heating function turns off. Pop up message only - when the time is up the message appears on the display. You can set this function at any time, even when the appliance is turned off.
Delayed start	To postpone the start and / or end of cooking.
Time Extension	To extend the cooking time.
Uptimer	To show how long the appliance operates. Maximum is 23 h 59 min. You can turn the function on and off. This function has no effect on the operation of the appliance.



Some clock functions may not be available with certain cooking functions.

8.2 Setting: Time of Day

1. Turn on the appliance.
2. Press: Time of Day.
3. Set the time.
4. Press OK.

8.3 Setting: Timer

1. Choose the heating function and set the temperature.

2. Press

3. Set the time.

You can select the preferred End action by pressing ● ● ● .

4. Press OK. Repeat the action until the display shows the main screen.

When 10% of cooking time is left and the food does not seem to be ready, you can extend cooking time. You can also change the heating function. Press **+1min** to extend the cooking time.

8.4 Setting: Delayed start

1. Set the heating function and the temperature.

2. Press

3. Set the cooking time.

4. Press ● ● ● .

5. Press: Delayed start.

6. Choose the desired start time.

7. Press OK. Repeat the action until the display shows the main screen.

8.5 Setting: Uptimer

1. Press

2. Press ● ● ● .

3. Press: Uptimer.

4. Slide or press to show the running time on the main screen.

5. Press OK. Repeat the action until the display shows the main screen.

8.6 Changing timer settings

You can change the set time during cooking at any time.

1. Press

2. Set the timer value.

3. Press OK.

9. USING THE ACCESSORIES

⚠ WARNING!

Refer to Safety chapters.

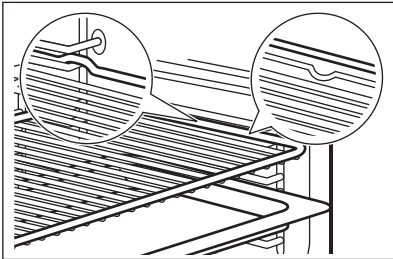
9.1 Inserting accessories

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



A small indentation at the top increases safety and provides tilt protection. The indentations are also anti-tip devices. The rim around the shelf prevents cookware from slipping off the shelf.

Insert the accessory (wire shelf / tray) between the guide bars of the shelf support. Make sure that the shelf touches the back of the oven interior and the feet point down.



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

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


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

9.2 Food Sensor

It measures the temperature inside the food. You can use it with every heating function.

There are two temperatures to be set:

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

-  - the food core temperature.
- Recommendations:

- Ingredients should be at room temperature.
 - Do not use it for liquid dishes.
 - During cooking the needle of the food sensor must be fully inserted in the dish.
- The appliance calculates an approximate end of cooking time. It depends on the quantity of food, the heating function and the temperature.

Cooking with: Food Sensor

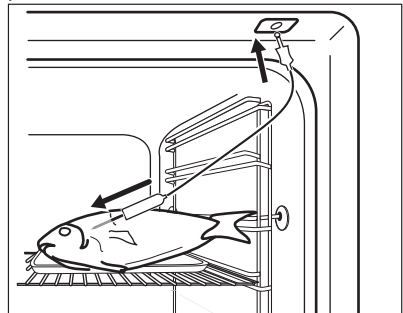
⚠ WARNING!

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

1. Turn on the appliance.
2. Set a heating function or a dish and, if necessary, the oven temperature.
3. Insert Food Sensor inside the dish:

Meat, poultry and fish

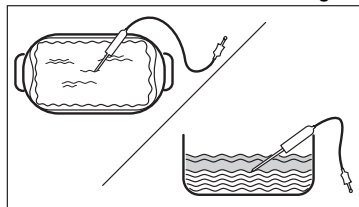
Insert the entire needle of the Food Sensor into the meat or fish at its thickest part.



Casserole


Insert the tip of Food Sensor exactly in the centre of the casserole. Food Sensor should be stabilized in one place during cooking. Use a solid ingredient to achieve

that. Use the rim of the baking dish to support the silicone handle of Food Sensor. The tip of Food Sensor should not touch the bottom of a baking dish.



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

The display shows the current temperature of Food Sensor.

5.  - press to set the core temperature of the sensor.

6. ● ● ● - press to set the preferred option:
 - Sound Alarm - when food reaches the core temperature, the signal sounds.
 - Sound Alarm and stop cooking - when food reaches the core temperature, the signal sounds and the cooking stops.
7. Select the option and repeatedly press OK to go to main screen.
8. Press START.
9. When the food reaches the set temperature, the signal sounds. Check if the food is ready. Extend the cooking time, if needed.
10. Remove Food Sensor plug from the socket and remove the dish from the appliance.

10. HINTS AND TIPS

10.1 Cooking recommendations

The temperature and cooking times in the tables are for guidance only. They depend on the recipes, quality and quantity of the ingredients used.




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

Symbols used in the tables:

	Food type
	Heating function
°C	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 28 cm
- **Baking dish** - dark, non-reflective, diameter 26 cm
- **Ramekins** - ceramic, diameter 8 cm, height 5 cm
- **Flan base tin** - dark, non-reflective, diameter 28 cm

10.3 Moist Fan Baking

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

















	°C			
Sweet rolls, 16 pieces	180	2	20 - 30	1)

	°C			
Rolls, 9 pieces	180	2	30 - 40	1)
Pizza, frozen, 0.35 kg	220	2	10 - 15	2)
Swiss Roll	170	2	25 - 35	1)
Brownie	175	3	25 - 30	1)
Soufflé, 6 pieces	200	3	25 - 30	3)
Sponge flan base	180	2	15 - 25	4)
Victoria sandwich	170	2	40 - 50	5)
Poached fish, 0.3 kg	180	3	20 - 25	1)
Whole fish, 0.2 kg	180	3	25 - 35	1)
Fish fillet, 0.3 kg	180	3	25 - 30	6)
Poached meat, 0.25 kg	200	3	35 - 45	1)
Shashlik, 0.5 kg	200	3	25 - 30	1)
Cookies, 16 pieces	180	2	20 - 30	1)
Macaroons, 24 pieces	180	2	25 - 35	1)
Muffins, 12 pieces	170	2	30 - 40	1)
Savory pastry, 20 pieces	180	2	25 - 30	1)
Short crust biscuits, 20 pieces	150	2	25 - 35	1)
Tartlets, 8 pieces	170	2	20 - 30	1)
Vegetables, poached, 0.4 kg	180	3	35 - 45	1)
Vegetarian omelette	200	3	25 - 30	6)
Mediterranean vegetables, 0.7 kg	180	4	25 - 30	1)

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

10.4 Information for test institutes

Tests according to IEC 60350-1.

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

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

11. CARE AND CLEANING

⚠ WARNING!

Refer to Safety chapters.

11.1 Notes on cleaning

Cleaning agents

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

Everyday use

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

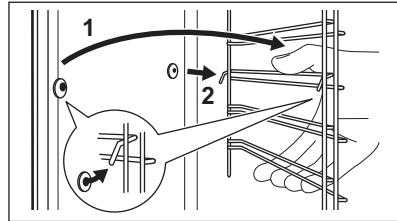
Accessories

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

11.2 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. Put the shelf supports back to the initial position. Repeat the steps in the reverse order.

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

11.3 Pyrolytic Cleaning

Use it to clean the appliance and burn off the residues.


⚠ WARNING!

There is a risk of burns.

⚠ CAUTION!

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

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

1. Make sure the appliance is cold.
2. Remove all accessories.
3. Clean the oven interior and the inner door glass with warm water, a soft cloth and a mild detergent.
4. Turn on the appliance.
5. Press  / Cleaning.
6. Select the cleaning mode.

When the cleaning starts, the oven door is locked and the lamp is off. The cooling fan works at a higher speed.

STOP - press to stop the cleaning before it is completed.

Do not use the appliance until the door lock symbol disappears from the display.

7. When the cleaning ends, turn off the appliance and wait until it is cold.

- Clean the oven interior with a soft cloth. Remove the residue from the bottom of the oven.

11.4 Cleaning Reminder

When the reminder appears, cleaning is recommended.

Use the function: Pyrolytic Cleaning.

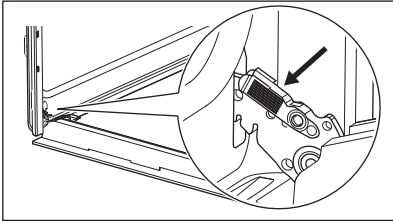
11.5 Removing and installing door

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

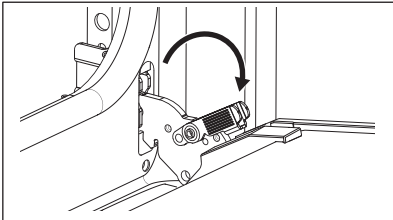
CAUTION!

Do not use the appliance without the glass panels.

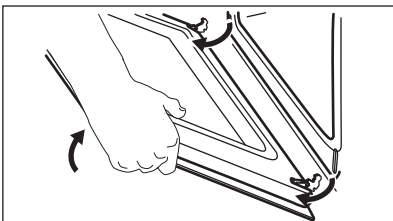
- Open the door fully and hold both hinges.



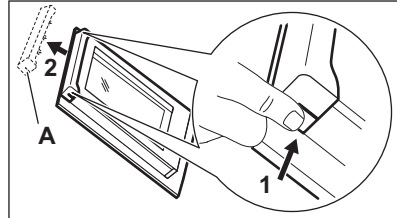
- Lift and pull the latches until they click.



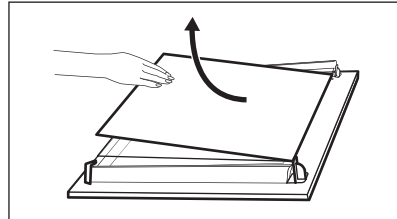
- Close the oven door halfway to the first opening position. Then lift and pull to remove the door from its seat.



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



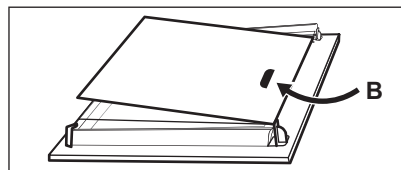
- Pull the door trim to the front to remove it.
- Hold the door glass panels on their top edge one by one and pull them up out of the guide. Make sure the glass slides out of the supports completely.



- Clean the glass panels with water and soap. Dry the glass panels carefully. Do not clean the glass panels in the dishwasher.
- After cleaning, install the glass panels and the oven door. Make sure that you put the glass panels back in the correct sequence. Check for the symbol / printing on the side of the glass panel. If the door is installed correctly, you will hear a click when closing the latches.



The printing zone **B** (if present) must face the oven interior.



11.6 Replacing the lamp

WARNING!

Risk of electric shock.
The lamp can be hot.

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

CAUTION!

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

Back lamp


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

12. TROUBLESHOOTING

WARNING!

Refer to Safety chapters.

12.1 What to do if...

Problem description	Cause and remedy
You cannot activate or operate the appliance.	The appliance is not connected to an electrical supply or it is connected incorrectly.
The appliance does not heat up.	The clock is not set. To set the clock refer to Clock functions.
	The door is not closed correctly.
	The fuse is blown. Make sure the fuse is the cause of the problem. If the problem recurs, contact a qualified electrician.
	Child Lock is activated.
The lamp is turned off.	The lamp is burnt out. Replace the lamp. For details refer to Care and cleaning.
 Power cut always stops cleaning. Repeat cleaning if it's interrupted by power failure.	
Trouble with wireless network signal.	Check if your mobile device is connected to the wireless network. Check your wireless network and router. Restart the router.
New router installed or router configuration changed.	To configure appliance and mobile device again, refer to Before first use, Wireless connection.
The wireless network signal is weak.	Move router as close to the appliance as possible.

Problem description	Cause and remedy
The wireless signal is disrupted by microwave oven placed near the appliance.	Turn off the microwave oven. Avoid using microwave oven and the Remote operation of the appliance at the same time. Microwaves disrupt WiFi signal.
PizzaExpert function stops and an initial message appears on the display.	You changed the temperature during the preheating phase. Press Next on the first message, then press Start to resume preheating with the newly set temperature.

12.2 Error codes

When the software error occurs, the display shows error message. You will find the list of problems in the table below. When the following error message continues to appear on the display, it means a faulty subsystem may have been disabled. In such a case contact your dealer or an Authorized Service Centre.

Code and description	Remedy
F102 - the door is not fully closed or the door lock is broken.	Close the door. Turn the appliance off and on.
F111 - Food Sensor is not correctly inserted into the socket.	Fully plug Food Sensor into the socket.
F240, F439 - the touch fields on the display do not work properly.	Clean the surface of the display. Make sure there is no dirt on the touch fields.
F601 - there is a problem with Wi-Fi signal.	Check your network connection. Refer to Before first use, Wireless connection.
F604 - the first connection to Wi-Fi failed.	Turn the appliance off and on and try again. Refer to Before first use, Wireless connection.
F908 - the appliance system cannot connect with the control panel.	Turn the appliance off and on.
F602, F603 - Wi-Fi is not available. 1)	Turn the appliance off and on.

1) If one of these errors occurs, the rest of the appliance functions will continue to work as usual.

12.3 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) No 65/2014 and (EU) No 66/2014

Supplier's name	Electrolux	
Model identification	COP905B 949288456 OOP900NB 949288457	
Energy Efficiency Index	61.2	
Energy efficiency class	A++	
Energy consumption with a standard load, conventional mode	0.93 kWh/cycle	
Energy consumption with a standard load, fan-forced mode	0.52 kWh/cycle	
Number of cavities	1	
Heat source	Electricity	
Volume	72 l	
Type of oven	Built-In Oven	
Mass	COP905B	32.6 kg
	OOP900NB	32.6 kg

Appliance tested according to: EN IEC 60350-1.

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

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

Appliance tested according to: EN 50564, EN 63474.

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

13.3 Energy saving tips

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

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

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

Do not preheat the appliance before cooking unless specifically recommended.

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

Cooking with fan

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

Residual heat

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

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

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

If a programme with Duration is activated and the cooking time is longer than 30 min, the heating elements automatically turn off earlier in some appliance functions.

Keep food warm

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

Cooking with the lamp off

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

Moist Fan Baking


Function designed to save energy during cooking.


When you use this function the lamp automatically turns off after 30 sec. You may turn on the lamp again but this action will reduce the expected energy savings.

Wi-Fi

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

14. ENVIRONMENTAL CONCERNS

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

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

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



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

Með fyrirvara á breytingum.

EFNISYFIRLIT

1. ÖRYGGISUPPLÝSINGAR.....	24
2. ÖRYGGISLEIÐBEININGAR.....	26
3. VÖRULÝSING.....	29
4. STJÓRNBOÐ.....	30
5. FYRIR FYRSTU NOTKUN.....	30
6. DAGLEG NOTKUN.....	31
7. VIÐBÓTARAÐGERÐIR.....	35
8. KLUKKUAÐGERÐIR.....	36
9. NOTKUN FYLGIHLUTA.....	37
10. ÁBENDINGAR OG GÓÐ RÁÐ.....	38
11. UMHIRÐA OG HREINSUN.....	40
12. BILANALET.....	42
13. ORKUNÝTNI.....	44
14. UMHVERFISSJÓNARMÍÐ.....	45

1. ⚠ ÖRYGGISUPPLÝSINGAR

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

1.1 Öryggi barna og viðkvæmra einstaklinga

- Börn, 8 ára og eldri og fólk með minnkaða líkamlega-, skyn- eða andlega getu, eða sem skortir reynslu og þekkingu, mega nota þetta tæki, ef þau eru undir eftirliti eða hafa verið veittar leiðbeiningar varðandi örugga notkun tækisins og ef þau skilja hættuna sem því fylgir. Halda skal börnum yngri en 8 ára gömlum og fólki með mjög miklar og flóknar fatlanir frá heimilistækinu, nema þau séu undir stöðugu eftirliti.

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

1.2 Almenn öryggi

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

- Notaðu alltaf hanska við að taka úr og setja í aukahluti eða eldföst matarílát.
- Notaðu aðeins þann matarmæli (kjöthitamæli) sem ráðlagður er fyrir þetta heimilistæki.
- Til þess að taka hillustuðninginn úr skal fyrst toga í framhluta hillustuðningsins og síðan afturhluta hans frá hliðarveggjunum. Komdu hilluberunum fyrir í öfugri röð.
- Notaðu ekki gufuhreinsibúnað til að hreinsa heimilistækið.
- Notaðu ekki sterk tærandi hreinsiefni eða beittar málmsköfur til að hreinsa glerhurðina þar sem slíkt getur rispað yfirborðið, sem getur aftur leitt til þess að glerið brotnar.
- Fyrir hitahreinsun skaltu fjarlægja alla aukahluti og allt sem er inni í rými heimilistækisins.

2. ÖRYGGISLEIÐBEININGAR

2.1 Uppsetning

AÐVÖRUN!

Einungis til þess hæfur aðili má setja upp þetta heimilistæki.

- Fjarlægðu allar umbúðir.
- Ekki setja upp eða nota skemmt heimilistæki.
- Fylgdu uppsetningarleiðbeiningunum sem eru á vefsíðu okkar.
- Alltaf skal sýna aðgát þegar heimilistækið er fært vegna þess að það er þungt. Notaðu alltaf öryggishanska og lokaðan skóbúnað.
- Dragðu heimilistækið ekki á handfanginu.
- Settu heimilistækið upp á öruggum og hentugum stað sem uppfyllir uppsetningarkröfur.
- Haltu lágmarksfjarlægð frá öðrum heimilistækjum og einingum.
- Áður en tækið er sett upp skaltu ganga úr skugga um að það standi slétt og að hurðin opnast án hindrana.
- 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 jarðengt.
- Gakktu úr skugga um að færíbreyturnar á merkiplötunni séu samhæfar við rafmagnsflokkun aðalæðar afgangjafa.
- Notaðu alltaf rétt uppsettar einangraðar innstungur.
- Notaðu ekki fjöltengi eða framlengingarsnúrur.
- Gakktu úr skugga um að rafmagnsklóin og snúran verði ekki fyrir skemmdum. Ef skipta þarf um rafmagnssnúru skal það gert af viðurkenndri þjónustumiðstöð okkar.
- Láttu rafmagnssnúrur ekki snerta hurð tækisins eða svæðið undir henni, sérstaklega þegar tækið er í notkun eða hurðin er heit.
- 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

uppsetningarferlisins. Gakktu úr skugga um að rafmagnsklóin sé aðgengileg eftir uppsetningu.

- Ef aðalrafmagnstengið er laust skaltu ekki stinga í samband.
- Ekki aftengja tækið með því að toga í rafmagnssnúruna. Taktu alltaf í innstunguna sjálfa.
- Notaðu aðeins réttan einangrunarbúnað: Línuvarnarstraumloka, öryggi (öryggi með skrúfgangi fjarlægð úr höldunni), lekaliða og spólurofa.
- Rafmagnsuppsetningin verður að vera með einangrunarbúnað sem gerir þér kleift að rjúfa straum til heimilistækisins frá innstungum við alla póla. Einangrunarbúnaðurinn verður að vera með tengjaop sem er að lágmarki 3 mm á breidd.
- Lokaðu alveg hurð heimilistækisins áður en þú tengir rafmagnsklóna við innstunguna.
- Þessu tæki fylgja rafmagnskló og -snúra.

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

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

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

Heildarafi (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 fasavírin og blái hlutlausí vírin.

2.3 Notkun

AÐVÖRUN!

Hætta á meiðslum, bruna og raflosti eða sprengingu.

- Breytið ekki eiginleikum heimilistækisins.
- Gangið úr skugga um að loftræstiop séu ekki stífluð.

- Látið heimilistækið ekki vera án eftirlits á meðan það er í gangi.
- Slökkið á heimilistækinu eftir hverja notkun.
- Farið varlega þegar hurð heimilistækisins er opnuð á meðan það er í gangi. Losun á heitu lofti getur átt sér stað.
- Notaðu ekki heimilistækið með blautar hendur eða þegar það kemst í snertingu við vatn.
- Beitið ekki þrýstingi á opna hurð.
- Notið ekki heimilistækið sem vinnusvæði eða geymslusvæði.
- 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 niðursuðusampykki.
- Settu ekki eldfim efni eða hluti sem bleyttir eru með eldfimur efnun í heimilistækið, nálægt því eða ofan á það.
- Deildu ekki Wi-Fi aðgangsorðinu þínu.

AÐVÖRUN!

Hætta á eldi og skemmdum á heimilistækinu.

- Til að koma í veg fyrir skemmdir eða upplitun á glerungnum:
 - ekki setja ofnähöld eða aðra hluti beint í botninn á holrúmi 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.
- Upplitun á glerungnum eða ryðfríu stáli hefur engin áhrif á getu eða frammistöðu heimilistækisins.
- Notið djúpa skúffu fyrir rakar kökur. Ávaxtasafi veldur blettum sem geta verið varanlegir.
- Notaðu aðeins aukahluti sem fylgja með þessu heimilistæki eða sem framleiðandi þess mælir með.
- Alltaf skal elda með hurð heimilistækisins lokaða.

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

2.4 Umhirda og hreinsun

AÐVÖRUN!

Hætta á meiðslum, eldsvoða eða skemmum á heimilistækinu.

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

2.5 Hreinsun með eldglæðingu

AÐVÖRUN!

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

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

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

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

2.6 Innri lýsing

AÐVÖRUN!

Hætta á raflosti.

- Varðandi ljós inni í þessari vöru og varaljósum sem eru seld sér: Þessum ljósum er ætlað að þola ófgafullar aðstæður í heimilistækjum á borð við hitastig, titring, raka eða er ætlað að senda upplýsingar um notkunarástand tækisins. Þau eru ekki ætluð til að nota í öðrum tækjum og henta ekki sem lýsing í herbergjum heimila.

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

2.7 Þjónusta

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

2.8 Förgun

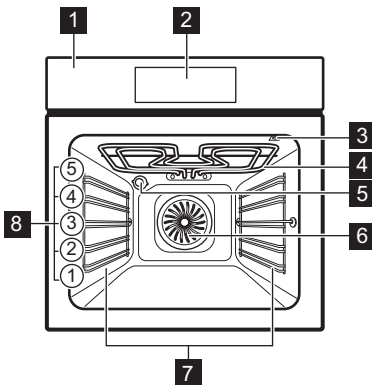
⚠ **AÐVÖRUN!**

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.

3. VÖRULÝSING

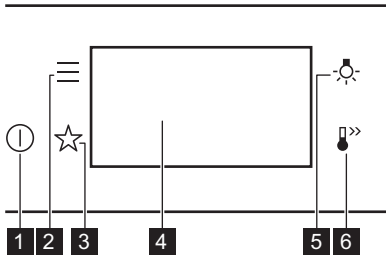
3.1 Almenn yfirlit



- 1 Stjórnborð
- 2 Skjár
- 3 Innstunga fyrir matvælaskynjara
- 4 Hitunareining
- 5 Ljós
- 6 Vifta
- 7 Hillubera má fjarlægja
- 8 Hillustöður

4. STJÓRNBORÐ

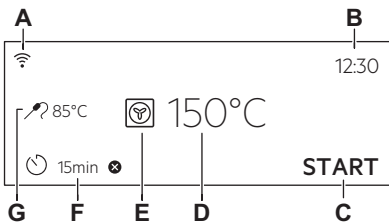
4.1 Yfirlit yfir stjórnborð



- ON (KVEIKT) / OFF (SLÖKKT)**
Ýttu á og haltu inni til að kveikja og slökkva á heimilistækinu.
- Menu (Valmynd)**
Sýnir lista yfir valkosti heimilistækisins og stillingaraðgerðir.
- Favourites (Uppáhalds)**
Sýnir lista yfir uppáhaldsstillingar.
- Skjár**
Sýnir núverandi stillingar heimilistækisins.
- Ljósrofi**
Til að kveikja og slökkva á ljósinu.
- Fast Heat Up (Hröð upphitun)**
Til að kveikja og slökkva á aðgerðinni: Fast Heat Up (Hröð upphitun).

4.2 Skjár

Skjár sem sýnir stillingar á lykilaðgerðum.



- A. Wi-Fi
- B. Time of Day (Tími dags)
- C. START (BYRJA) / STOP (STÖÐVA)
- D. Temperature (Hitastig)
- E. Upphitunaraðgerðir
- F. Timer (Tímastillir)
- G. Food Sensor (Matvælaskynjari) (aðeins valdar gerðir)

Skjávísar

- OK Til að staðfesta valið / stillinguna.
- < Til að fara eitt stig til baka í valmyndinni.
- ↶ Til að afturkalla síðustu aðgerð.
- ☰ Til að kveikja og slökkva á valkostunum.
- 📄 Heimilistækið er læst.
- 🔔 Hljóðviðvörðunaraðgerðin er virkjuð.
- 🔔 STOP Hljóðviðvörðunar- og stöðvun eldunar-aðgerðirnar er virkjaðar.
- 🔔 Sprettiskilaboð eingöngu eru virkjuð.
- 🕒 Delayed start (Seinkuð ræsing) aðgerðin er virkjuð.
- ⊗ Hætt við stillingu.
- 📶 Kveikt er á Wi-Fi tengingu.
- 📶 Kveikt er á Remote Operation (Fjarstýring).



Skjárinn sýnir ýmis skilaboð. Þegar skilaboð birtast í glugganum skaltu ýta á skjáinn til að halda áfram.

5. FYRIR FYRSTU NOTKUN

⚠ AÐVÖRUN!

Sjá kafla um Öryggismál.



5.1 Fyrsta tenging

Skjárninn sýnir móttökuskilaboð eftir fyrstu tengingu.

Þú verður að stilla: Language (Tungumál), Display Brightness (Skjábirta), Key Tones (Lykiltónar), Buzzer Volume (Hljóðstyrkur hljóðgjafa), Time of Day (Tími dags).

5.2 Þráðlaus tenging

Til að tengja heimilistækið þarftu:

- Þráðlaust netkerfi með nettengingu.
 - Fartæki sem er tengt við sama þráðlausa netkerfið.
1. Til að hlaða niður appinu skaltu skanna QR-kóðann sem finna má aftan á notandahandbókinni. Þú getur líka halað niður appinu beint úr App store.
 2. Fylgdu leiðbeiningum um samræmingu í appinu.
 3. Kveiktu á heimilistækinu.
 4. Ýttu á . Veldu: Settings (Stillingar) / Connections (Tengingar).
 5.  - renndu eða ýttu á til að kveikja eða slökkva á: Wi-Fi.

Þráðlaus netbúnaður heimilistækisins ræsist innan 90 sek.



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

Tíðni	2.4 GHz WLAN 2400 - 2483.5 MHz
Samskiptareglur	IEEE 802.11b DSSS, 802.11g/n OFDM
Hámarksraforka	EIRP < 20 dBm (100 mW)
Þráðlaust net - eining	NIUS-50




5.3 Hugbúnaðarleyfi

Hugbúnaðurinn í þessari vöru inniheldur einingar sem byggja á frjálsum og opnum hugbúnaði. Electrolux viðurkennir framlag samfélaga um opinn hugbúnað og vélmennni til þróunarverkefnisins.

Til að nálgast grunnkóða ókeypis og opinna hugbúnaðareininga, sem samkvæmt leyfisskilmálum ber að birta, og til að skoða höfundarréttarskrár og viðeigandi leyfi skaltu heimsækja: <http://electrolux.opensoftwarerepository.com> (mappa NIUS).

5.4 Forhitun og hreinsun

Forhitaðu heimilistækið tómt 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. Sjá Dagleg notkun. 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 hillustöðirnar aftur í sína upphaflegu stöðu.










6. DAGLEG NOTKUN

AÐVÖRUN!

Sjá kafla um Öryggismál.

6.1 Upphitunaraðgerðir

STANDARD (STAÐLAÐ)

	Grill Til að grilla þunnar sneiðar af mat og til að rista brauð.
	Turbo Grilling (Blástursgrillun) Til að steikja stór kjötstykki eða alifuglakjöt með beini á einni braut. Til að baka gratín-rétti og til að brúna.
	True Fan Cooking (Eldun með hefðbundnum blæstri) Að steikja kjöt og baka kökur. Stílltu á læg- ra hitastig en á yfir-undir hita þar sem blástur dreifir hitanum jafnt inni í ofninum.
	Frozen Foods (Frosin matvæli) Fullkomið fyrir tilbúna máltíðir (t.d. fransk- ar kartöflur, krókettur eða vorrúllur).
	Conventional Cooking (Hefðbundin matreiðsla) Til að baka og steikja á einni braut.
	Hot air & Bottom (Heitt loft og botn) Til að baka pítur og aðra rétti sem þurfa meiri undirhita.
	Bottom Heat (Undirhiti) Veldu þessa aðgerð eftir eldun til að brúna matinn meira á botninum ef þörf er á. Not- aðu lægstu brautina.
	Bread Baking (Brauðbakstur) Til að baka brauð.
	Dough Proving (Hefun deigs) Til að hraða hefun gerdeigsins. Breiddu yfir deigið til að koma í veg fyrir að það þorni.

SPECIALS (SÉRAÐGERÐIR)



	Preserving (Niðursuða) Til að sulda grænmeti og ávexti skaltu setja niðursuðukrúkkur í bökunarplötu fyllta vatni og nota hitaþolnar glerkrúkkur með smell- uloki eða skrúflokki af sömu stærð. Notaðu neðstu brautina.
	Dehydrating (Þurrkun) Til að þurrka sneidda ávexti, grænmeti og sveppi. Mælt er með að opna ofnhurðina af og til meðan á þurrkunarferlinu stendur til að hleypa gufumettðu lofti út og ávöxt- um að þorna betur.



Plate Warming (Upphitun disks)

Til að forhita diska áður en boríð er fram.



Defrost (Affrysta)

Til að afþýða mat (grænmeti og ávexti). Tí-
malengd affrystingar veltur á magni og
stærð frosna matarins.



Au Gratin (Gratínera)

Fyrir rétti eins og lasagna eða kartöflugrat-
ín. Til að baka gratínrétti og til að brúna.



Slow Cooking (Hægeldun)

Eldunarferli með lágu hitastigi. Þetta er til-
valið til að elda viðkvæman mat (t.d. nau-
takjöt, kálfakjöt eða lambakjöt). Til að fá
ríkara bragð og betri brúnun skaltu brúna
kjötið á pönnu áður en það fer í ofninum.



Keep Warm (Halda hita)

Til að halda mat heitum. Vinsamlegast ath-
ugaðu að sumir réttir halda áfram að eld-
ast og þorna upp á meðan þeim er haldið
heitum. Breiddu yfir réttinn ef þörf krefur.



Moist Fan Baking (Bökun með rökum blæstri)

Þessi aðgerð er hönnuð til að spara orku á
meðan eldað er. Þegar þú notar þessa að-
gerð kann hitastigið í rýminu að vera frá-
brugðið innstílla hitastiginu. Afgangshiti er
notaður. Hitaaflið getur verið minnkað. Til
að fá frekari upplýsingar, sjá Dagleg not-
kun. Skýringar á: Moist Fan Baking (Bökun
með rökum blæstri).



PizzaExpert

Bakaðu pizzuna hratt á heitu pizzastáli við
háan hita til að fá stökkan botn og mjúka,
loftkennda skorpu. Þessi aðgerð dreifir hita
jafnt um allt innra rými ofnsins.

6.2 Athugasemdir varðandi: Moist Fan Baking (Bökun með rökum blæstri)

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


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

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

Fyrir eldunarleiðbeiningar, sjá kaflann
Ábendingar og góð ráð, Moist Fan Baking

(Bökun með rökum blæstri). Varðandi almennar ráðleggingar hvað orkusparnað varðar, sjá Orkunýtni, Orkusparnaðarráð.

6.3 Stilling: Upphitunaraðgerðir

1. Kveiktu á heimilistækinu. Skjárnir sýnir sjálfgefna hitunaraðgerð og hitastigið.
2. Ýttu á táknið fyrir hitaaðgerð  til að fara í undirvalmynd.
3. Veltu hitunaraðgerðina og ýttu á OK.
4. Stilltu hitastigið. Ýttu á OK.
5. Ýttu á START.
Food Sensor (Matvælaskynjari) - þú getur stungið skynjaranum í samband hvenær sem er fyrir eða meðan á eldun stendur. Sjá Notkun fylgihluta, Matarskynjari.
6. STOP - ýttu á til að slökkva á hitaaðgerðinni.
7. Slökktu á heimilistækinu.



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

6.4 Menu (Valmynd)

Ýttu einu sinni á  til að fara í valmyndina.

Réttur á matseðli	Lýsing	
Assisted Cooking (Eldunaraðstoð)	Dregur upp lista af sjálfvirkum kerfum.	
Cleaning (Hreinsun)	Dregur upp lista af hreinsikerfum.	
Favourites (Uppáhalds)	Sýnir lista yfir uppáhaldsstillingar.	
Options (Valkostir)	Til að stilla grunnstillingu heimilistækisins.	
Settings (Stillingar)	Connections (Tengingar)	Til að stilla grunnstillingar netkerfisins.
	Setup (Uppsetning)	Til að stilla grunnstillingu heimilistækisins.
	Service (Þjónusta)	Sýnir útgáfu hugbúnaðar og stillingu.

Undirvalmynd fyrir: Cleaning (Hreinsun)

Undirvalmynd	Lýsing
Pyrolytic cleaning, quick (Hreinsun með eldg-læðingu, hröð)	Tímalengd: 1 h.
Pyrolytic cleaning, normal (Hreinsun með eldg-læðingu, venjuleg)	Tímalengd: 1 h 30 min.
Pyrolytic cleaning, intense (Hreinsun með eldg-læðingu, ákóf)	Tímalengd: 2 h 30 min.


Undirvalmynd fyrir: Options (Valkostir)

Undirvalmynd	Lýsing
Light (Létt)	Kveikir og slekkur á ljósinu.
Child Lock (Barnalæsing)	Kemur í veg fyrir að kveikt sé á heimilistækinu fyrir slysi.
Fast Heat Up (Hröð upphitun)	Styttir upphitunartímann. Það er aðeins í boði fyrir sumar hitunaraðgerðir.
Cleaning Reminder (Áminning um hreinsun)	Kveikir og slekkur á áminningunni.
Digital Clock Style (Útlit stafrænnar klukku)	Breytir framsetningu á birtingu tímans.

Undirvalmynd fyrir: Settings (Stillingar) Connections (Tengingar)

Undirvalmynd	Lýsing
Wi-Fi	Til að virkja og afvirkja: Wi-Fi.
Remote Operation (Fjarstýring)	Til að virkja og afvirkja fjarstýringu. Valkostur sem aðeins er sjáanlegur eftir að þú kveikir á: Wi-Fi.
Auto Remote Operation (Sjálfvirk fjarstýring)	Til að ræsa fjarstýringu sjálfkrafa eftir að hafa ýtt á START (BYRJA). Valkostur sem aðeins er sjáanlegur eftir að þú kveikir á: Wi-Fi.
Network (Netkerfi)	Til að athuga stöðu netkerfis og styrk merkisins frá: Wi-Fi.
Forget Network (Gleyma netkerfi)	Til að afvirkja núverandi netkerfi frá sjálfvirkri tengingu við heimilistækið.

Setup (Uppsetning)

Undirvalmynd	Lýsing
Language (Tungumál)	Stillir tungumál heimilistækisins.
Display Brightness (Skjábirta)	Stillir birtustigið.
Key Tones (Lykiltónar)	Kveikir og slekkur á hljóði fyrir snertifleti. Ekki er mögulegt að slökkva á hljóði fyrir  .
Buzzer Volume (Hljóðstyrkur hljóðgjafa)	Stillir hljóðstyrk fyrir takka og merki.
Time of Day (Tími dags)	Stillir núverandi tíma og dagsetningu.

Service (Þjónusta)

Undirvalmynd	Lýsing
Demo Mode (Kynningarhamur)	Virkjunar- / afvirkjunarkóði: 2468

Undirvalmynd	Lýsing
Software Version (Útgáfa hugbúnaðar)	Upplýsingar um hugbúnaðarútgáfu.
Reset All Settings (Endurstetja allar stillingar)	Endurstillir verksmiðjustillingar.



6.5 Stilling: Assisted Cooking (Eldunaraðstoð)

Undirvalmynd fyrir Assisted Cooking (Eldunaraðstoð) samanstendur af nokkrum aðgerðum til viðbótar og forritum sem eru hönnuð fyrir sérstaka rétti. Sérhver réttur í þessari undirvalmynd er með viðeigandi stillingu. Þú getur einnig aðlagð tímann og hitastigið meðan á eldun stendur.

Þú getur einnig eldað suma rétti með Food Sensor (Matvælaskynjari). Það stig sem hver réttur er eldaður við:

- Rare (Lítið steikt)
- Medium (Miðlungssteikt)
- Well Done (Gegnsteikt)

Þú getur einnig eldað suma rétti með Weight Automatic (Sjálfvirk þyngd).



1. Kveiktu á heimilistækinu.
2. Ýttu á .
3. Ýttu á . Settu inn Assisted Cooking (Eldunaraðstoð).
4. Veldu rétt eða matartegund.
5. Settu matvælin í heimilistækið og ýttu á START.

Þegar aðgerðinni lýkur skaltu kanna hvort maturinn sé tilbúinn. Framlengdu eldunartímann ef þörf er á.

7. VIÐBÓTARAÐGERÐIR

7.1 Favourites (Uppáhalds) ☆


Þú getur vistað allt að 3 uppáhaldsstillingar, eins og hitunaraðgerð og eldunartíma.


1. Kveiktu á heimilistækinu.
 2. Veldu þá stillingu sem þú vilt.
 3. Ýttu á .
 4. Veldu: Favourites (Uppáhalds) / Vista núverandi stillingar.
 5. Ýttu á + til að bæta stillingunni við listann af: Favourites (Uppáhalds).
 6. Þrýstu á OK.
-  - ýttu á til að endurstilla stillinguna.

 - ýttu á til að hætta við stillinguna.

7.2 Aðgerðarlás


Þessi aðgerð kemur í veg fyrir að aðgerð heimilistækisins breytist óvart.

1. Kveiktu á heimilistækinu.
2. Stilla upphitunaraðgerð.
3. ☆,  - ýttu á samtímis til að kveikja á aðgerðinni.

☆,  - ýttu á samtímis til að slökka á aðgerðinni.

7.3 Child Lock (Barnalæsing)

Kemur í veg fyrir að heimilistækið sé virkjað fyrir slysi.

1. Kveiktu á heimilistækinu.
 2. Ýttu á .
 3. Veldu Options (Valkostir) / Child Lock (Barnalæsing).
 4. Ýttu á stafina í kóðanum eftir í stafrófsröð.
 5. Slökktu á heimilistækinu.
- Child Lock (Barnalæsing) er virkjað.



Aðgangi að: Timer (Tímastillir), Wi-Fi og ljós er fánlegt. Hurðin að heimilistækinu er læst þegar slökkt er á því.

Til að virkja notkun heimilistækisins skaltu ýta á stafina í kóðanum eftir stafrófsröð.

Til að slökka á þessari aðgerð skaltu endurtaka skrefin hér að ofan.

7.4 Slökkt sjálfvirkt

Ef hitunaraðgerðin er virk og engum stillingum er breytt, slekkur heimilistækið af öryggisástæðum sjálfkrafa á sér eftir ákveðinn tíma.

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

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

Slökkt sjálfvirkt virkar ekki með aðgerðunum: Light (Létt), Food Sensor (Matvælaskynjari), Lokatími.

7.5 Viftukæling

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

8. KLUKKUAÐGERÐIR

8.1 Lýsing á klukkuaðgerðum

Aðgerð	Lýsing
Timer (Tímastillir)	Til að stilla lengd eldunar. Hámarkið er 23 klst 59 mín. Þú getur stillt hvað gerist þegar tíminn rennur út með því að velja viðeigandi stillingu: End Action (Ljúka aðgerð).
End Action (Ljúka aðgerð)	Sound Alarm (Hljóðmerki) - þegar tíminn er liðinn hljómar hljóðmerkið. Þú getur stillt á þessa aðgerð hvernær sem er, einnig þegar slökkt er á heimilistækinu. Sound Alarm and stop cooking (Hljóðmerki og eldun stöðvuð) - þegar tíminn er liðinn heyrist hljóðmerkið og það slokknar á upphitunaraðgerðinni. Pop up message only (Eingöngu spretti-skilaboð) - þegar tíminn er liðinn birtast skilaboðin á skjánum. Þú getur stillt á þessa aðgerð hvernær sem er, einnig þegar slökkt er á heimilistækinu.
Delayed start (Seinkuð ræsing)	Til að fresta ræsinguna og / eða lokum eldunar.
Time Extension (Tímalenging)	Til að framlengja eldunartímann.
Uptimer (Upptalning)	Til að sýna hversu lengi heimilistækið starfar. Hámarkið er 23 klst 59 mín. Þú getur kveikt og slökkt á aðgerðinni. Þessi aðgerð hefur engin áhrif á notkun ofnsins.



Sumar klukkustillingar kunna að vera óvirkar með ákveðnum eldunarstillingum.

8.2 Stilling: Time of Day (Tími dags)

1. Kveiktu á heimilistækinu.
2. Ýttu á: Time of Day (Tími dags).
3. Stilltu tímann.
4. Ýttu á OK.

8.3 Stilling: Timer (Tímastillir)

1. Veldu hitunaraðgerðina og stilltu hitastigið.

2. Ýttu á

3. Stilltu tímann.

Þú getur valið Ljúka aðgerð með því að ýta á ● ● ●.

4. Ýttu á OK. Endurtaktu aðgerðina þangað til skjárinn sýnir aðalskjáinn.

Þegar 10% eru eftir að eldunartímanum og maturinn virðist ekki vera tilbúinn getur þú framlengt eldunartímann. Þú getur einnig breytt hitunaraðgerðunum. Ýttu á **+1min** til að framlengja eldunartímann.

8.4 Stilling: Delayed start (Seinkuð ræsing)

1. Stilltu hitunaraðgerðina og hitastigið.

2. Ýttu á

3. Stilltu eldunartímann.

4. Ýttu á ● ● ●.

5. Ýttu á: Delayed start (Seinkuð ræsing).

6. Veldu byrjunartímann sem þú vilt.

7. Ýttu á OK. Endurtaktu aðgerðina þangað til skjárinn sýnir aðalskjáinn.

8.5 Stilling: Uptimer (Upptalning)

1. Ýttu á

2. Ýttu á ● ● ●.

3. Ýttu á: Uptimer (Upptalning).

4. Renndu eða ýttu á til að sýna gangtímann á aðalskjánum.

5. Ýttu á OK. Endurtaktu aðgerðina þangað til skjárinn sýnir aðalskjáinn.

8.6 Tímastilli breytt

Þú getur breytt innstilltum tíma hvenær sem er meðan á eldun stendur.

1. Ýttu á

2. Stilltu tímagildið.

3. Ýttu á OK.

9. NOTKUN FYLGIHLUTA

⚠ **ADVÖRUN!**

Sjá kafla um Öryggismál.

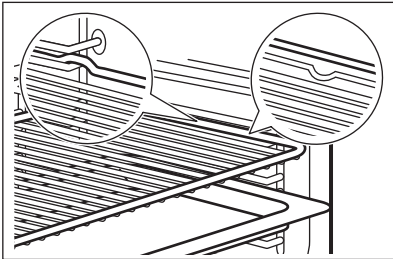
9.1 Aukabúnaður settur í

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



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

Settu aukahlutinn (stálhillu / bökunaplötu) inn á milli rásanna á hilluberanum. Gakktu úr skugga um að hillan snerti bakhlíð ofnsins og að fæturnir vísi niður.



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

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

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

9.2 Food Sensor (Matvælaskynjari)

Það mælir hitastigið inni í matnum. Þú getur notað það með öllum hitunaraðgerðum.

Hægt er að stilla á tvö hitastig:

- °C - hitastigið inni í heimilistækini. Það ætti að vera að minnsta kosti 25 °C hærra en kjarnahiti matarins.
- 🔍 - kjarnhitastig matarins. Ráðleggingar:

- Hráefnin ættu að vera við stofuhita.
- Ekki nota það fyrir rétti sem eru vökvi.
- Á meðan eldun stendur verður nál kjarnhitamælisins að vera stungið alla leið inn í réttinn.

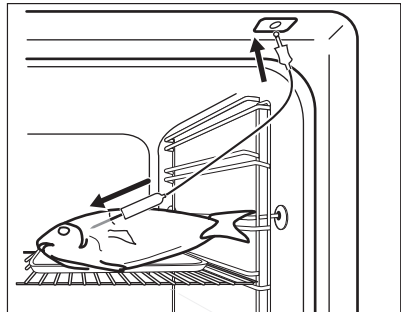
Heimilistækið reiknar út áætlaðan lokatíma eldunar. Lokatíminn fer eftir magni matarins, hitunaraðgerð og hitastigi.

Eldað með: Food Sensor (Matvælaskynjari)

⚠ **ADVÖRUN!**

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

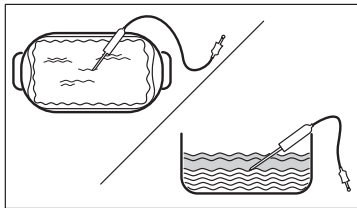
1. Kveiktu á heimilistækini.
2. Stilltu hitunaraðgerð eða ílátið og, ef nauðsyn krefur, hitastig ofnsins.
3. Settu kjarnhitamælinn inn í réttinn:
Kjöt, alifuglar og fiskur
Settu alla nálina á kjarnhitamælinum inn í kjötið eða fiskinn þar sem þykktin er mest.



Pottréttur


Stingdu oddi kjarnhitamælisins nákvæmlega inn í miðju pottréttisins. Kjarnhitamælirinn ætti að vera stöðugur á einum stað meðan á eldun stendur.

Notaðu gegnheilt hráefni til að ná því. Notaðu brún eldfasta mótsins til að styðja við silíkonhandfangið á kjarnhitamælinum. Oddurinn á kjarnhitamælinum ætti ekki að snerta botn eldfasta mótsins.



4. Stingdu kjarnhitamælinum í innstunguna sem staðsett er inni í heimilistækinu. Sjá Vörulýsing.

Skjárinn sýnir núverandi hitastig í kjarnhitamælinum.

5.  - ýttu á til að stilla kjarnahitastigið fyrir mælinn.

6. ●●● - ýttu til að stilla ætlaðan valkost:
- Sound Alarm (Hljóðmerki) - þegar matur nær innstilltu hitastigi heyrst hljóðmerkið.
 - Sound Alarm and stop cooking (Hljóðmerki og eldun stöðvuð) - þegar matur nær innstilltu hitastigi heyrst hljóðmerkið og eldun stöðvast.
7. Veldu valkostinn og ýttu ítrekað á OK til að fara í aðalvalmynd.
8. Ýttu á START.
9. Þegar matvælin ná innstilltu hitastigi heyrst hljóðmerkið. Athugaðu hvort maturinn sé tilbúinn. Framlengdu eldunartímann ef þörf er á.
10. Fjarlægðu kló kjarnhitamælisins úr innstungunni og taktu réttinn út úr heimilistækinu.

10. ÁBENDINGAR OG GÓÐ RÁÐ

10.1 Ráðleggingar um eldun

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




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

Teldu hillustöðurnar að neðan frá botni ofnsins.

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

Fyrir orkusparnaðarráð, sjá Orkunýtni.

Táknin á töflunni:

	Tegund matvæla
	Upphitunaraðgerð
°C	Hitastig
	Aukahlutur



Hillustaða



Eldunartími (mín)

10.2 Moist Fan Baking (Bökun með rökum blæstri) - ráðlagðir fylgihlutir

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

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

10.3 Moist Fan Baking (Bökun með rökum blæstri)

















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

	°C			
Snúðar, 16 stykki	180	2	20 - 30	1)
Rúllutertur, 9 stykki	180	2	30 - 40	1)
Frosin pítsa, 0.35 kg	220	2	10 - 15	2)
Rúlluterta	170	2	25 - 35	1)
Brúnkaka	175	3	25 - 30	1)
Frauðréttur, 6 stykki	200	3	25 - 30	3)
Svampbökubotnar	180	2	15 - 25	4)
Viktoríu-samloka	170	2	40 - 50	5)
Fiskur soðinn við vægan hita, 0,3 kg	180	3	20 - 25	1)
Heill fiskur, 0,2 kg	180	3	25 - 35	1)
Fiskflak, 0,3 kg	180	3	25 - 30	6)
Kjöt soðið við vægan hita, 0,25 kg	200	3	35 - 45	1)
Shashlik, 0,5 kg	200	3	25 - 30	1)
Smákökukur, 16 stykki	180	2	20 - 30	1)
Makkarónur, 24 stykki	180	2	25 - 35	1)
Formkökukur, 12 stykki	170	2	30 - 40	1)
Bragðmikið sætabrauð, 20 stykki	180	2	25 - 30	1)
Smákökukur úr bökudeigi, 20 stykki	150	2	25 - 35	1)
Tartalettur, 8 stykki	170	2	20 - 30	1)
Grænmeti soðið við vægan hita, 0,4 kg	180	3	35 - 45	1)
Eggjakaka grænmetisættunnar	200	3	25 - 30	6)
Grænmeti frá Miðjarðarhafinu, 0,7 kg	180	4	25 - 30	1)

- 1) Notið bökunarplötu eða ofnskúffu.
- 2) Notiðu vírhilluna.
- 3) Notið keramikform á ofngrind.
- 4) Notið kökuform á ofngrind.
- 5) Notið bökunarfát á ofngrind.
- 6) Notið pítsufát á ofngrind.

10.4 Upplýsingar fyrir prófunarstofnanir

Prófanir í samræmi við IEC 60350-1.

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

- 1) Notiðu Bökunarplata.
- 2) Notiðu Vírhilla.
- 3) Forhitaðu ofninn í 10 mínútur.

11. UMHIRÐA OG HREINSUN

⚠ **ÆÐVÖRUN!**

Sjá kafla um Öryggismál.

11.1 Athugasemdir varðandi þrif

Hreinsiefni

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

Dagleg notkun

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

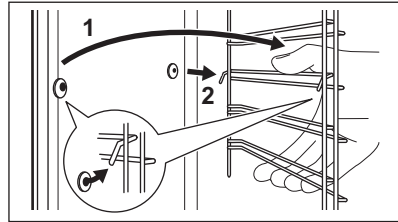
Aukabúnaður

- Þrífðu alla aukahluti eftir hverja notkun og leyfðu þeim að þorna. Notið eingöngu trefjaklút með heitu vatni og mildu hreinsiefni. Ekki skal hreinsa aukahlutina í uppþvottavél.
- Ekki þrifa viðloðunarfríu aukahlutina með slípandi hreinsiefni eða hlutum með beittum brúnum.

11.2 Fjarlægðu hilluberana

Til að hreinsa heimilistækið skaltu fjarlægja hilluberana.

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



4. Settu hillustoðirnar aftur í sína upphaflegu stöðu. Endurtaktu skrefin í öfugri röð. Ef útdraganlegu rennurnar fylgja með verða festipinnar þeirra að snúa fram.

11.3 Pyrolytic Cleaning (Hreinsun með eldglæðingu)

Notaðu það til að þrifa heimilistækið og brenna leifarnar af.


⚠ **ÆÐVÖRUN!**

Hætta er á bruna.

⚠ **VARÚÐ!**

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

Ekki ræsa aðgerðina ef þú lokaðir ekki ofnhurðinni að fullu.

1. Gakktu úr skugga um að heimilistækið sé kalt.
 2. Fjarlægðu alla aukahluti.
 3. Hreinsaðu ofnbottinn og innra hurðarglerið með mjúkum klút bleyttum í volgu vatni og mildu þvottaefni.
 4. Kveiktu á heimilistækinu.
 5. Ýttu á  / Cleaning (Hreinsun).
 6. Veldu hreinsunarstillinguna.
- Þegar hreinsun hefst læsist hurðin á ofninum og ljósið er slökkt. Kæliviftan virkar á meiri hraða.

STOP - ýttu á til að stöðva hreinsun áður en henni er lokið.

Notaðu ekki heimilistækið fyrir hurðarlæsinguna hverfur af skjánum.

- Slökktu á heimilistækinu og bíddu þar til það hefur kólnað alveg áður en þú hreinsar það.
- Hreinsaðu ofninn að innan með mjúkum klút. Fjarlægðu leifar úr ofnbotninum.

11.4 Cleaning Reminder (Áminning um hreinsun)

Þegar áminningin birtist er mælt með hreinsun.

Notaðu aðgerðina: Hreinsun með eldglæðingu.

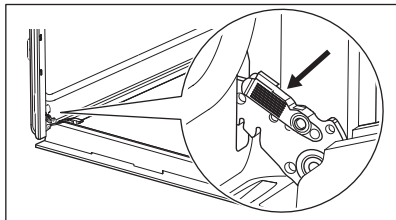
11.5 Hurð fjarlægð og ísett

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.

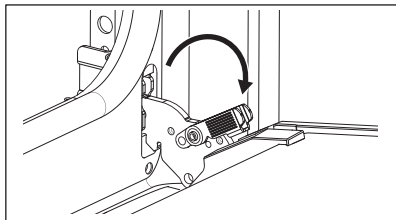
⚠ VARÚÐ!

Ekki nota heimilistækið án glerplatanna.

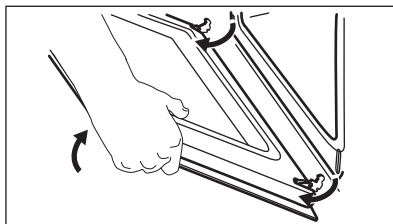
- Opnaðu hurðina að fullu og haltu við báðar laminar.



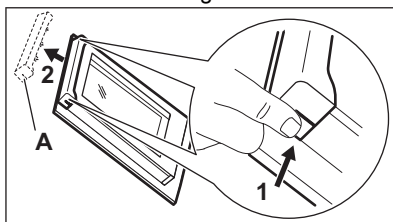
- Lyftu og togaðu í krækjurnar þar til þær smella í stað.



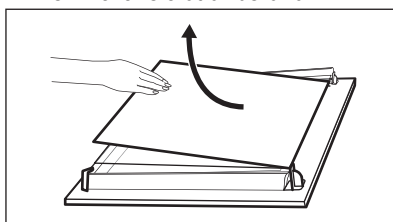
- Lokaðu ofnhurðinni hálfu leið í fyrstu opnu stöðuna. Lyftu síðan og togaðu til að fjarlægja hurðina úr sæti sínu.



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



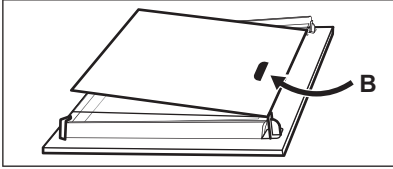
- Togaðu hurðarklæðninguna fram á við til að fjarlægja hana.
- Haltu hurðarglerplötunum á efstu brún á hverri fyrir sig og togaðu þær upp úr rásinni. Gakktu úr skugga um að glerið renni alla leið út úr berunum.



- Hreinsaðu glerplöturnar með vatni og sápu. Þurrkaðu glerplöturnar varlega. Ekki skal hreinsa glerplöturnar í uppþvottavél.
- Að hreinsun lokinni skaltu setja glerplöturnar og ofnhurðina í. Gættu þess að þú komir glerplötunum aftur á sinn stað í réttri röð. Hugaðu að táknuinu / áletrun á hlið glerplötunnar. Ef hurðin hefur verið rétt sett upp þá muntu heyra smell þegar þú lokar krækjunum.



Prentunarsvæðið **B** (ef það er til staðar) verður að snúa að innra rými ofnsins.



11.6 Skipt um ljósið



AÐVÖRUN!

Hætta á raflosti.
Ljósið getur verið heitt.

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



VARÚÐ!

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

Bakljós

1. Snúðu glerhlífinni til að fjarlægja hana.
2. Hreinsaðu glerhlífina.
3. Skiptu ljósaperunni út fyrir viðeigandi 300 °C hitaþolna ljósaperu.
4. Komdu glerhlífinni fyrir.

12. BILANALET



AÐVÖRUN!

Sjá kafla um Öryggismál.

12.1 Hvað skal gera ef...

Lýsing á vandamáli	Orsök og úrræði
Ekki er hægt að ræsa eða nota heimilistækið.	Heimilistækið er ekki tengt við rafmagn eða það ekki rétt tengt.
Heimilistækið hitnar ekki.	Klukkan er ekki stillt. Til að stilla klukkuna skaltu skoða Klukkuaðgerðir. Hurðin er ekki nægilega vel lokuð. Rafmagnsörygginu hefur slegið út. Gakktu úr skugga um að rafmagnsöryggið sé rót vandans. Ef vandamálið kemur upp aftur skal hafa samband við rafvirkja. Child Lock (Barnalæsing) er virkjað.
Slökkt er á ljósinu.	Ljósaperan er ónýtt. Skiptu um ljósið. Fyrir upplýsingar skaltu skoða Umhirða og hreinsun.
Rof á rafstraumi stöðvar alltaf hreinsun. Endurtaktu hreinsun ef rafstraumsrof truflaði hana.	
Vandamál með merki frá þráðlausu netkerfi.	Athugaðu hvort fartækið þitt sé tengt við þráðlausu netkerfið. Athugaðu þráðlausu netkerfið og beininn. Endurræstu beininn.
Nýr beinir uppsettur eða samskipan beinis breytt.	Til að samstillja heimilistækið og fartækið aftur skaltu skoða Fyrir fyrstu notkun, þráðlaus tenging.

Lýsing á vandamáli	Orsök og úrræði
Merkið frá þráðlausu netkerfinu er veikt.	Færðu beininn eins nálægt heimilistækinu og mögulegt er.
Þráðlausu tengingarboðin verða fyrir truflun frá annarri örbylgju sem er staðsett nálægt heimilistækinu.	Slökktu á örbylgjuofninum. Forðastu að nota örbylgjuofn og fjarstýringu heimilistækisins samtímis. Örbylgjur trufla Wi-Fi-tengingarboðin.
PizzaExpert Aðgerð stoppar og upphaflegu skilaboðin birtast á skjánum.	Þú breyttir hitastiginu á meðan forhitun stóð. Ýttu á Next (Næst) fyrstu skilaboðin, og svo á Start (Hefja) til að halda forhituninni áfram upp að nýju hitastiginu.

12.2 Villukóðar

Þegar hugbúnaðarvillur koma upp sýnir skjárin villuskilaboð. Þú finnur lista yfir vandamál í töflunni hér að neðan. Þegar einhver þessara villuskilaboða halda áfram að birtast á skjánum, þýðir það að bilað undirkerfi kann að hafa verið aftengt. Í slíku tilfelli skaltu hafa samband við söluaðilann þinn eða viðurkennda þjónustumiðstöð.

Kóði og lýsing	Úrræði
F102 - hurðin er ekki nógu vel lokuð eða hurðarlæsingin er biluð.	Lokaðu hurðinni. Til að kveikja og slökkva á heimilistækinu.
F111 - Food Sensor (Matvælaskynjari) hefur ekki verið komið rétt fyrir í innstungunni.	Stingdu Food Sensor (Matvælaskynjari) alveg inn í innstunguna.
F240, F439 - snertifletirnir á skjánum virka ekki með réttum hætti.	Hreinsaðu yfirborðið á skjánum. Gakktu úr skugga um að engin óhreinindi séu á snertiflötunum.
F601 - eitthvað er að Wi-Fi merkinu.	Athugaðu nettenginuna þína. Sjá Fyrir fyrstu notkun, Þráðlaus tenging.
F604 - fyrsta tengingin við Wi-Fi mistókst.	Slökktu á heimilistækinu og kveiktu á því aftur og reyndu á ný. Sjá Fyrir fyrstu notkun, Þráðlaus tenging.
F908 - kerfi heimilistækisins nær ekki tengingu við stjórnborðið.	Til að kveikja og slökkva á heimilistækinu.
F602, F603 - Wi-Fi er ekki í boði. 1)	Til að kveikja og slökkva á heimilistækinu.

1) Ef einhverjar af þessum villum koma upp, halda aðrar aðgerðir heimilistækisins áfram að virka eins og áður.

12.3 Þjónustugögn

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

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

Við mælum með því að þú skrifer upplýsingarnar hér:

Módel (MOD.):

Vörunúmer (PNC):

Raðnúmer (S.N.):

13. ORKUNÝTNI

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

Heiti birgja	Electrolux
Auðkenni tegundar	COP905B 949288456 OOP900NB 949288457
Orkunýtnistuðull	61.2
Orkunýtingarflokkur	A++
Orkunotkun með staðlaðri hleðslu, hefðbundinn hamur	0.93 kWh/lotu
Orkunotkun með staðlaðri hleðslu, blástursham	0.52 kWh/lotu
Fjöldi holrýma	1
Hitagjafi	Rafmagn
Hljóðstyrkur	72 l
Tegund ofns	Innbyggður ofn
Massi	COP905B 32.6 kg
	OOP900NB 32.6 kg

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

13.2 Kröfur um upplýsingagjöf samkvæmt reglum ESB nr. 2023/826

Rafmagnsnotkun í biðstöðu	0,8 W
Rafmagnsnotkun í biðstöðu netkerfis	2,0 W
Nauðsynlegur hámarkstími svo að búnaðurinn nái sjálfkrafa viðeigandi lágorkuham	20 mín

Heimilistæki prófað í samræmi við: EN 50564, EN 63474.

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

13.3 Ráð um orkusparnað

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

Gættu þess að hurðin á heimilistækinu sé almennilega lokað þegar tækið er í gangi. Ekki opna hurðina á heimilistækinu of oft á meðan eldað er. Haltu kanti hurðarinnar

hreinum og gættu þess að hann sé vel festur á sínum stað.

Notaðu eldhúsahöld úr málm og dökk, mött 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 mínútum áður en eldun er

lokið. Afgangshiti inn í heimilistækinu mun halda áfram að elda matinn.

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

Þegar þú slekkur á heimilistækinu sýnir skjárinn afgangshitann eða hitastig.

Ef kerfi með Tímalengd er virkjað og eldunartíminn er lengri en 30 mínútur, þá slökkva hitunarelementin sjálfvirk á sér fyrir í sumum aðgerðum heimilistækisins.

Halda mat heitum

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

Eldun með ljósið slökkt

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

Moist Fan Baking (Bökun með rökum blæstri)


Aðgerð hönnuð til að spara orku á meðan eldað er.


Þegar þú virkjar þessa aðgerð slokknar lampinn sjálfkrafa eftir 30 sekúndur. Þú getur kveikt á lampanum aftur, en það mun draga úr væntanlegum orkusparnaði.

Wi-Fi

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

14. UMHVERFISSJÓNARMÍÐ

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

Fargaðu ekki heimilistækjum sem merkt eru með táknuinu  með heimilisúrgangi. Skilið vörinni á staðbundna endurvinnslustöð eða hafið samband við staðaryfirvöld.





