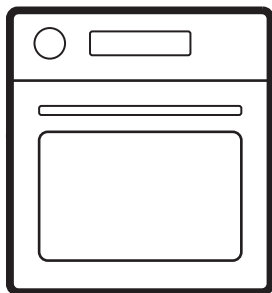




Electrolux



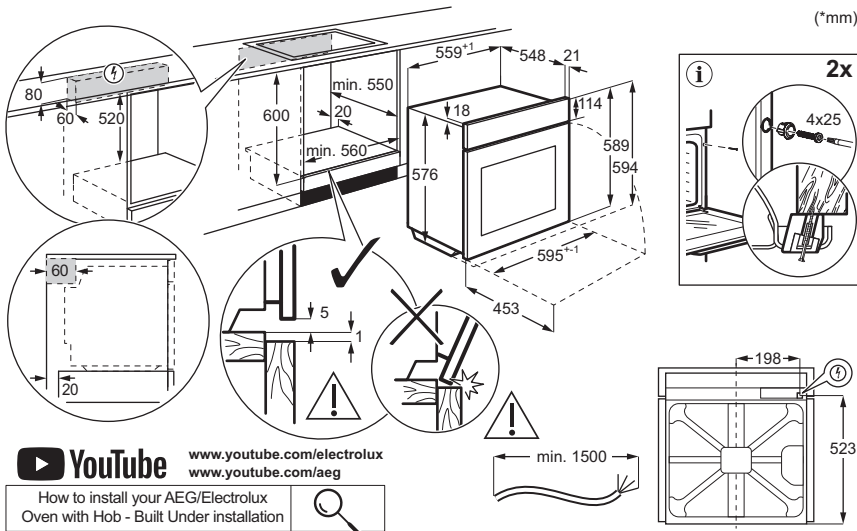
electrolux.com/register



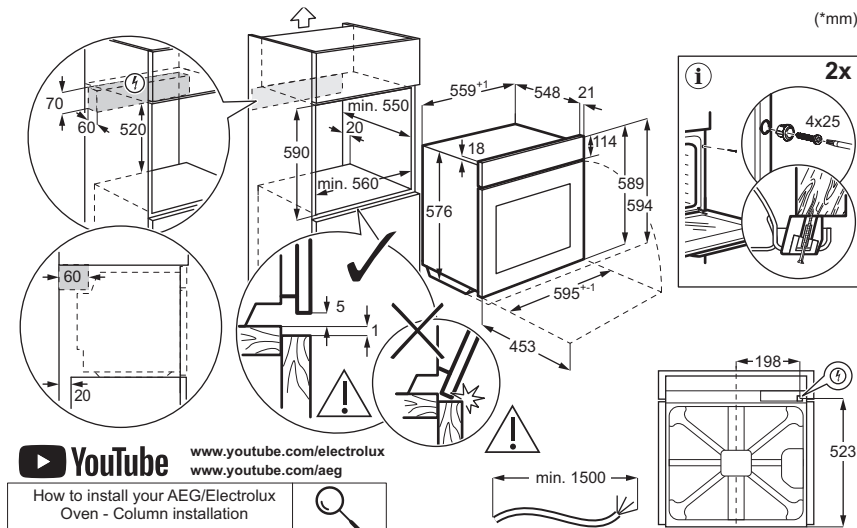
COPP40B
EOC7P30H
EOC7P87E
EOKPP4B0
EOP7X87H
KOPCX01H
OOPP40NT

INSTALLATION / UPPSETNING / INSTALACIÓN

(*mm)



(*mm)



ENGLISH

1. SAFETY INFORMATION.....	3	6. HINTS AND TIPS.....	11
2. SAFETY INSTRUCTIONS.....	5	7. CARE AND CLEANING.....	13
3. PRODUCT DESCRIPTION.....	7	8. TROUBLESHOOTING.....	15
4. BEFORE FIRST USE.....	8	9. ENERGY EFFICIENCY.....	15
5. DAILY USE.....	8	10. ENVIRONMENTAL CONCERNS.....	16

Subject to change without notice.

1. ⚠ SAFETY INFORMATION

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

1.1 Children and vulnerable people safety

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

extensive and complex disabilities shall be kept away from the appliance unless continuously supervised.

- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Keep packaging away from children and dispose of it properly.
- **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use. Keep children and pets away during use and cooling.
- Activate the child safety device, if available.
- Children must not clean or maintain the appliance without supervision.

1.2 General Safety

- This appliance is for cooking purposes only.
- This appliance is designed for single household do-

mestic 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.
- 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.
- Do not install the appliance behind a decorative door in order to avoid overheating.
- 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.
- Be careful when moving the appliance, as it is heavy. Use safety gloves and enclosed footwear.
- Do not pull the appliance by the handle.
- Install the appliance in a safe and suitable location 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.
- Make sure the parameters on the rating plate are compatible with the electrical ratings of the mains power supply.
- The appliance must be earthed. Always use a correctly installed shockproof socket.
- Do not use multi-plug adapters and extension cables.
- Avoid damaging the mains plug and cable. If replacement is needed, it must be done by our Authorized 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.
- Shock protection of live and insulated parts must be fastened securely and should not be removable without tools.

- Connect the mains plug to the socket only at the end of installation. Ensure access to the mains plug after 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 that disconnects the appliance from the mains at all poles, with a contact opening width of at least 3 mm.
- Fully close the appliance door before connecting it to the mains.
- This appliance is supplied with a main plug and a main cable.

Cable types applicable for installation or replacement for Europe:

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

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

Total power (W)	Section of the cable (mm²)
maximum 1,380	3x0.75
maximum 2,300	3x1
maximum 3,680	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 modify this appliance.
- Ensure ventilation openings are not blocked.
- Do not let the appliance stay unattended during operation.
- Turn off the appliance after each use.
- Be careful when opening the appliance door during operation, as hot air and

flammable mixtures from alcohol ingredients 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.
- Keep sparks and open flames away from the appliance when the door is open.
- Use only approved glass and jars for preserving.
- Do not place flammable products near the appliance.

WARNING!

Risk of damage to the appliance.

- To prevent damage or discoloration to the enamel:
 - do not place ovenware or objects directly on the cavity bottom.
 - do not place aluminum foil directly on the cavity bottom.
 - do not put water directly into the hot appliance.
 - do not leave moist dishes and food in the appliance after cooking.
 - be careful when removing or installing accessories.
- Enamel or stainless steel discoloration does not affect performance of the appliance.
- Use a deep pan for moist cakes, as fruit juices can cause permanent stains.
- Always cook with the appliance door closed.
- If the appliance is installed behind a furniture panel, do not close the panel during use or until the appliance is fully cooled to prevent heat and moisture damage.
- 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.

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

2.4 Care and cleaning

WARNING!

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

- Turn off and unplug the appliance before maintenance.
- Ensure the appliance is cold to avoid glass breakage. If the door glass panels are damaged, contact the authorized service centre for replacement.
- Be careful when you remove the door from the appliance, it is heavy.
- Clean and dry the appliance, its cavity, and accessories after each use to prevent steam condensation, corrosion, and surface deterioration.
- Check the product regularly for signs of deterioration that may make it unsuitable for food contact, such as cracks, blisters, delamination, shrinkage, stickiness, corrosion, or other visible changes in texture or appearance. Follow cleaning and care instructions to prevent deterioration.
- Use a microfibre cloth, warm water, and neutral detergents for cleaning the appliance and accessories. Do not use abrasive products, pads, solvents, sharp-edged or metal objects.
- Follow safety instructions on packaging when using an oven spray.

Pyrolytic cleaning

- Read all instructions for pyrolytic cleaning
- 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.
- Keep children away during pyrolytic cleaning, as the appliance becomes very hot and releases hot air from the front vents.
- Pyrolytic cleaning releases fumes from cooking residues and construction materials. Ensure good ventilation during and after the initial preheating and pyrolytic cleaning.

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

Steam Cooking

- Released Steam can cause burns:

- Do not open the appliance door during the steam cooking operation.
- Open the appliance door carefully after steam cooking.

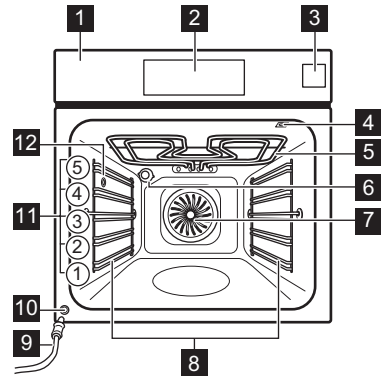
2.5 Disposal


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, then cut off and dispose of the electrical cable.

3. PRODUCT DESCRIPTION

3.1 General overview



- 1** Control panel
- 2** Display
- 3** Water tank
- 4** Socket for the food sensor
- 5** Heating element
- 6** Lamp
- 7** Fan

- 8** Shelf support, removable
- 9** Draining pipe
- 10** Water outlet valve
- 11** Shelf positions
- 12** Steam outlet

3.2 Touch fields

	To turn the appliance on and off.
	To navigate the menu.
	To adjust settings.
	To enter steam functions.
	To set assisted cooking function.
	To set timer functions.
	To enter settings.
OK	To confirm your selection.

4. BEFORE FIRST USE

4.1 Setting the time

1. Press **+** or **-** to adjust the hours and minutes.
2. Press **OK** to confirm.

4.2 Initial preheating and cleaning

Preheat the empty appliance to remove any odours. Ventilate the room.

1. Remove all accessories and shelf supports.

2. Set each function to maximum temperature and let the appliance operate for specified durations: 1 h, 15 min, 15 min. Refer to Daily use.
3. Turn off the appliance and let it cool down.
4. Clean with a microfiber cloth, warm water, and mild detergent. Replace accessories and shelf supports.

5. DAILY USE

5.1 Cooking functions

Standard cooking functions

	True Fan Cooking: Even baking, tenderness, drying
	Conventional Cooking: Traditional baking
	AirFry Plus: Combines steam and air frying for crispy, juicy, and healthier meals.
	Frozen Foods: French fries, potato wedges, spring rolls
	Bottom Heat: Baking cakes
	Defrost: Defrosting
	Moist Fan Baking: Baking
	Grill: Toasting, grilling
	Turbo Grilling: Roasting meat, browning

Steam functions

	Humidity Low: Meat, poultry, oven dishes, casseroles
	Pizza Function (steam function up to 230°C): Baking pizza
	Reheat: Heating up, cooking

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

5.2 Setting: cooking functions

1. Press **ⓘ** to turn on the appliance.
2. Press **^** or **v** to navigate functions.
3. Press **+** or **-** to set the temperature.
4. If needed, set the timer functions.
5. Press **OK**.
6. Press **ⓘ** to turn off the cooking function.

To change the function, press **ⓘ** to switch the appliance off, then press it again to turn it back on.

— Progress bar - visually indicates when the appliance reaches the set temperature or when the cooking time comes to an end.

» Fast Heat Up - press and hold **OK** for 3 seconds during heating up phase to shorten the heating time. It is available for some cooking functions. Fan may turn on automatically.

5.3 Timer

1. Press **⌚**.
2. Press **^** or **v** to select a timer function.
3. Press **+** or **-** to set the time. Press **OK**. To cancel a timer function, press and hold for 3 seconds **⌚**.

Timer functions



Set a countdown. When the timer ends, the signal sounds.



Set a countdown. When the timer ends, the signal sounds and the cooking stops.



To postpone the start and / or end of cooking.

Uptimer

To show how long the appliance operates from the moment you start a function.

5.4 Steam functions

1. Press the cover of the water tank to open it.
2. Fill the water tank with cold tap water to the maximum level (up to 350 ml). Do not use other liquids.

IMPORTANT

Make sure not to exceed the maximum water level in the tank. If the tank is full, a symbol  blinks three times.

3. Push the water tank to its initial position.
4. Insert the food in the appliance.
5. Press  to turn on the appliance. Press  to enter the steam submenu.
6. Press  or  to select the steam function.
7. Press  or  to set the temperature. Press **OK**. Refill the water tank during cooking, if water tank indicator shows that the tank is empty.
8. When the cooking ends, turn off the appliance. Carefully open the door. Released humidity can cause burns.
9. Always empty the water tank after each steam cooking to prevent scale buildup and to avoid malfunctions, such as water spilling from the steam outlet. Wait at least 60 min before emptying.

5.5 Emptying water tank

Water tank indicator



The tank is full.



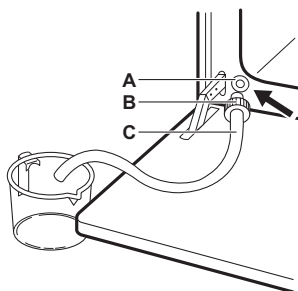
The tank is half full.

Water tank indicator



The tank is empty. Refill the tank.

1. Turn off the appliance and make sure it is cold.
2. Connect the draining pipe **C** to the outlet valve **A** through the connector **B**.



3. Keep the end of the pipe below the level of **A** and push **B** repeatedly to collect remaining water.
4. Detach **C** and **B** and dry the oven interior with a soft sponge.

5.6 Assisted Cooking

Assisted Cooking submenu consists of programmes that are designed for dedicated dishes. Programmes start with a suitable setting. You can adjust the time and the temperature during cooking.

1. Press  to turn on the appliance.
2. Press .
3. Press  or  to select assisted cooking functions.
4. Press  or  to adjust settings if needed.
5. Press **OK** to confirm.
6. When the function ends, check if the food is ready. Extend the cooking time, if needed. For assisted cooking with food probe the procedure is the same.

Submenu: Assisted Cooking

Legend		
	Food sensor must be connected in order to use the function.	
	Fill the water drawer with water for steam cooking.	
	Preheat the appliance before you start cooking.	
	Shelf level. Refer to Product description.	
Dishes		
	Pizza	  2  baking tray lined with baking paper
	Chicken 1 - 1.5 kg; fresh	  2 baking tray , Turn the chicken after half of the cooking time to get an even browning.
	Beef 1 - 1.5 kg; 4 - 5 cm thick pieces	  2 baking tray Fry the meat for a few minutes in a hot pan. Insert to the appliance.
	Fillets	  3  casserole dish on wire shelf
	Lasagne 1 - 1.5 kg	 2  casserole dish on wire shelf
	Quiche	 2  baking tin on wire shelf
	Potatoes 1 kg	 2 baking tray Put the whole potatoes with skin on baking tray.
	Vegetable gratin 1 - 1.5 kg	 3 baking tray lined with baking paper Cut the vegetables into slices.
	Muffins	 3 muffin tray on wire shelf
	Ciabatta 0.8 kg	  2  baking tray lined with baking paper More time needed for white bread.

5.7 Settings

1. Press  to turn on the appliance.
2. Press  to access settings.

3. Press  or  to adjust settings. Press OK.
4. Press  or  to adjust value.
5. Press OK to confirm or exit adjustment mode.
6. Press  to exit settings.

Submenu: Settings

Setting	Value
01 Cleaning	Pyrolytic Cleaning Steam Cleaning
02 Time of day	Change
03 Light	On / Off
04 Fast Heat Up	On / Off
05 Uptimer	On / Off
06 Display brightness	1 - 5
07 Key tones	Beep, Clic, None
08 Buzzer volume	1 - 4
09 -	-
10 Food Sensor ¹⁾	1  - Alarm, 2  - Alarm and stop
11 Cleaning Reminder ¹⁾	On / Off
12 -	-
13 Demo mode	Activation code: 2468
14 Software version	Check
15 Reset all settings	Yes / No

¹⁾ selected models only

Settings by default start at **02**. Use the  and  to navigate.

5.8 Lock

This function prevents an accidental change of the appliance function.

When activated while the appliance is in use, it locks the control panel and the door ensuring that the current cooking settings continue uninterrupted.

When activated while the appliance is off, it keeps the control panel locked, preventing the appliance from being turned on unintentionally.

🕒 ⚙️ - press and hold to turn on and off the function.

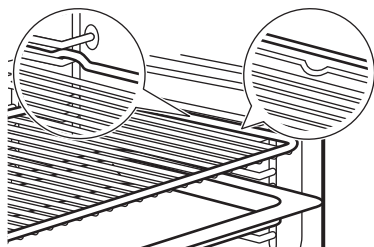
🔒 - flashes 3 times when the lock is turned on.

5.9 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.

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. A small indentation at the top increases safety and provides tilt protection. The rim around the shelf prevents cookware from slipping off the shelf.



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.

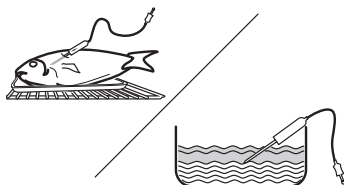
5.10 Food Sensor

It measures the temperature inside the food.

There are two temperatures to be set:

- °C - the oven temperature (max. 250 °C with food sensor). It should be at least 25 °C higher than the food sensor temperature.
- ℞ - the food sensor temperature.

1. Set a cooking function and the oven temperature.
2. Insert the tip of the food sensor into the centre of the thickest part of the meat or fish. For casseroles, place the tip of the food sensor exactly in the centre, stabilized in a solid ingredient. Make sure the tip does not touch the bottom of the baking dish.



3. Plug food sensor into the socket located inside the appliance. Refer to Product description. ℞ appears on the display.
4. Press + or - to set the food sensor temperature. Press OK.
5. When food reaches the set temperature, the signal sounds. Press any symbol to stop the signal. Check if the food is ready. Extend the cooking time, if needed.

You can select the desired food sensor end action in submenu: Settings.

6. Turn off the appliance.
7. Remove food sensor plug from the socket and remove the dish from the appliance.

6. HINTS AND TIPS

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

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

Symbols used in the tables:



Food type



Cooking function

	Temperature
	Shelf position
	Cooking time (min)
	Additional information

6.2 Moist Fan Baking

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

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

	°C			
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.

6.3 Information for test institutes

Tests according to IEC 60350-1.

		°C		
Small cakes, 20 per tray				
	3	150 - 170	35 - 40	1)2)
	3	140 - 160	35 - 40	1)2)
	2 and 4	130 - 150	45 - 50	1)2)
Apple pie, 2 tins Ø20 cm				
	2	180	70 - 90	3)
	2	160	70 - 90	3)
Fatless sponge cake, cake mould Ø26 cm				
	2	170	40 - 50	3)
	2	170	45 - 50	3)2)
	1 and 3	170	50 - 60	3)2)
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	3)2)

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

7. CARE AND CLEANING

7.1 Notes on cleaning

- Use a cleaning solution for metal surfaces.
- Use a special oven cleaner for stubborn stains.
- Use the liquid descaler recommended by the manufacturer to remove limestone residue.
- 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.
- Do not clean the accessories in a dishwasher.

7.2 Removing the shelf supports

1. Make sure the appliance 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, their retaining pins must point to the front.

7.3 Pyrolytic Cleaning

This programme burns off residual dirt in the appliance. Use it whenever your appliance needs a deep cleaning.

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.

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, wet cloth and a mild detergent.
4. Press  to turn on the appliance.
5. Press .
6. Press  or  to select **01**. Pyrolytic cleaning is indicated by .
7. Press **OK**.

8. Press  or  to select cleaning duration. Press **OK** to start the cleaning.

Cleaning	Duration
Light cleaning	1 h
Normal cleaning	1 h 30 min
Thorough cleaning	2 h 30 min

When the cleaning starts, the oven door is locked and the lamp is off. Do not start the function if you did not fully close the oven door. The cooling fan works at a higher speed.

9. When the cleaning ends, turn off the appliance and wait until it is cold. Clean the oven interior with a soft cloth.

7.4 Cleaning Reminder

When  flashes on the display after cooking session, the appliance reminds you to clean it with pyrolytic cleaning. You can turn off the reminder in the submenu: Settings. Refer to Daily use, Settings

7.5 Steam Cleaning

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

1. Make sure that the appliance is cold.
2. Remove all accessories.
3. Clean the oven interior and the inner door glass with a dry soft cloth.
4. Press  to turn on the appliance.
5. Press .
6. Press  or  to select **01**. Press **OK**.
7. Press  or  to select cleaning type. Steam Cleaning is indicated by .
8. Fill the water tank with cold tap water to the maximum level (around 350 ml).
9. Press **OK**.

Duration: 30 min

When the cleaning ends timer and cleaning icon start blinking. The appliance turns off.

10. Wait until the appliance is cold. Dry the cavity with a soft cloth.

7.6 Cleaning the water tank

This cleaning procedure removes and prevents limescale buildup in the steam system.

1. Empty the water tank. Refer to Daily use, Emptying water tank.
2. Pour 250 ml of the manufacturer recommended liquid descaler into the water tank.
3. Wait for 60 min. Empty the water tank.
4. Pour 350 ml of water into the water tank to rinse the tank. Empty the water tank.
5. Clean the drain pipe with warm water and a mild detergent.

The descaling frequency depends on the water hardness and the frequency of steam cooking.

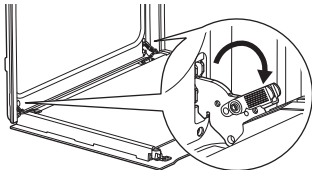
Contact your water supplier to check the water hardness level.

Water hardness (°fH)	Steam usage	Clean the water tank every (months):
0 - 15 (soft to medium)	Often (≥1 time/week)	12
	Rarely (≤1 time/month)	24
≥16 (hard to very hard)	Often (≥1 time/week)	6
	Rarely (≤1 time/month)	12

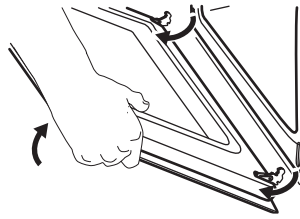
7.7 Removing and installing door

You can remove the oven door and the internal glass panels to clean them. Do not use the appliance without the glass panels.

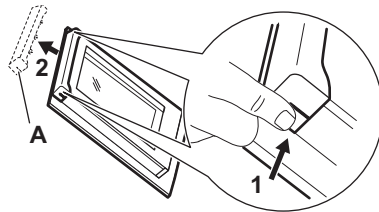
1. Open the door fully and hold both hinges.
2. Lift and pull the latches until they click.



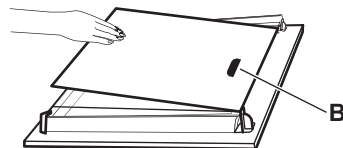
3. Close the oven door halfway to the first opening position. Then lift and pull to remove the door from its seat.



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



6. Pull the door trim to the front to remove it.
7. 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.



8. Clean the glass panels with water and soap. Dry the glass panels carefully. Do not clean the glass panels in the dishwasher.
9. After cleaning, install the glass panels and the oven door.

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. The printing zone **B** (if present) must face the oven interior. If the door is installed correctly, you will hear a click when closing the latches.

7.8 Replacing the lamp

Disconnect the appliance from the mains and wait until it is cold.

Replace the lamp with a suitable 300 °C heat-resistant lamp.

Back lamp

1. Turn the glass cover to remove it.
2. Clean the glass cover.

3. Replace the lamp.
4. Install the glass cover.

8. TROUBLESHOOTING

If you cannot find a solution to the problem yourself, contact your dealer or an Authorised Service Centre. Service details are on the rating plate, located on the front frame. It is visible when you open the door. Do not remove the rating plate.

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 door is not closed correctly.
- Lock is activated.
- Automatic switch-off is activated.

The lamp does not work. - The lamp is burnt out. Replace the lamp.

The lamp is turned off. - Moist Fan Baking - is activated.

The Food Sensor does not operate. - The plug of the Food Sensor is not fully inserted into the socket.

There is the water leaks from the steam outlet. - There is too much water in the water tank. Refer to Daily use, Emptying water tank.

The water tank empty indicator is on. - There is no water in the tank. Fill the water tank. If the indicator is still on refer to Care and cleaning, Cleaning the water tank.

The steam cooking does not work. - There is a lime residue in the steam outlet opening - Cleaning the water tank (refer to Care and cleaning) or if there is no water in the tank - fill the water tank.

It takes more than three minutes to empty the water tank or the water leaks from the steam outlet opening. - There is a lime residue in the water tank. Refer to Care and cleaning, Cleaning the water tank.

The display shows "00:00". - There was a power cut. Set the time of day.

Err C2 - Remove the Food Sensor plug from the socket.

Err C3 - Close the door. Turn the appliance off and on. Check if the door lock is not broken.

Err F102 - Close the door. Check if the door lock is not broken.

9. ENERGY EFFICIENCY

9.1 Product Information Sheet and Product Information according to (EU) No 65/2014 and (EU) No 66/2014

Supplier's name	Electrolux
Model identification	COPP40B 949284739 EOC7P30H 949284745 EOC7P87E 949284751 EOKPP4B0 949284737 EOP7X87H 949284752 KOPCX01H 949284741 OOPP40NT 949284736
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	COPP40B	33.2 kg
	EOC7P30H	33.2 kg
	EOC7P87E	33.2 kg
	EOKPP4B0	33.2 kg
	EOP7X87H	33.2 kg
	KOPCX01H	33.2 kg
OOPP40NT		33.2 kg

Appliance tested according to: EN IEC 60350-1.

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

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

Appliance tested according to: EN 50564.

9.3 Energy saving tips

- Keep the door closed during cooking and avoid opening it often.
- Keep the door gasket clean and make sure it is well fixed in its position.
- Use metal or dark, non-reflective cookware.
- Skip preheating unless needed.
- Minimize breaks between baking multiple dishes.
- When possible, use the cooking functions with fan to save energy (selected models only).
- Use residual heat to keep food warm. Reduce the appliance temperature to minimum 3 - 10 min before the end of cooking.

- Turn off the lamp during cooking unless needed. Refer to Settings.
- Moist Fan Baking (selected models only) - 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. In some models it takes 30 sec.
- Automatic switch-off - for safety reasons, if the cooking function is active and no settings are changed, the appliance will turn off automatically after a certain period of time. To operate a cooking function longer, set the cooking time. Automatic switch-off does not apply when the lamp is on or with function: 
 - 12.5 h: 30-115 °C
 - 8.5 h: 120-195 °C
 - 5.5 h: 200-245 °C
 - 3 h: 250-maximum °C

10. 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 ap-

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

ÍSLENSKA

1. ÖRYGGISUPPLÝSINGAR.....	16	6. ÁBENDINGAR OG GÓÐ RÁÐ.....	25
2. ÖRYGGISLEIÐBEININGAR.....	18	7. UMHIRÐA OG HREINSUN.....	26
3. VÖRULÝSING.....	21	8. BILANALEIT.....	28
4. FYRIR FYRSTU NOTKUN.....	21	9. ORKUNÝTNI.....	29
5. DAGLEG NOTKUN.....	22	10. UMHVERFISSJÓNARMÍÐ.....	30

Með fyrirvara á breytingum.

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.
- 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 frá meðan á notkun stendur og meðan tækið kólnar.

- Kveiktu á barnalæsingunni ef hún er í boði.
- Börn mega ekki þrifa eða annast viðhald á tækinu án eftirlits.

1.2 Almennt öryggi

- Þetta heimilistæki er eingöngu ætlað til matreiðslu.
- Þetta heimilistæki er hannað til notkunar innanhúss á heimilum.
- Þetta heimilistæki má nota á skrifstofum, í herbergjum hótela, herbergjum gestahúsa, bændagistingum og öðrum sambærilegum gistirýmum þar sem notkun er ekki meiri en almenn heimilisnotkun.
- Ekki má nota heimilistækið fyrr en innbyggðá virkið hefur verið uppsett.
- Aftengdu heimilistækið frá rafmagnsinnstungu áður en hvers kyns viðhaldsvinna fer fram.
- Ef rafmagnssnúran skemmist skal framleiðandi, viðurkennd þjónustumiðstöð hans eða hæfir aðilar skipta henni út til að koma í veg fyrir rafmagnshættu.
- 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.
- Settu heimilistækið ekki upp á bak við skrautdyr til að forðast ofhitnun.
- 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 Installation

ÁDVÖRUN!

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 til, vegna þess að það er þungt. Notaðu öryggishanska og lokaðan skóbúnað.
- Dragðu heimilistækið ekki á handfanginu.
- Settu heimilistækið upp á öruggum og hentugum stað sem uppfyllir allar 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 opnist án hindrana.
- Heimilistækið er útbúið rafstýrðu kælikerfi. Það þarf rafstraum til að geta gengið.

2.2 Rafmagnstenging

ÁDVÖRUN!

Hætta á eldi og raflosti.

- Allar rafmagnstengingar skulu framkvæmdar af viðurkenndum rafvirkja.
- Gakktu úr skugga um að upplýsingar á merkiplötunni séu í samræmi við rafmagnsgildi rafmagnsnetins.
- Heimilistækið verður að vera jarðtengt. Notaðu alltaf rétt uppsettar einangraðar innstungur.

- Notaðu ekki fjöltengi eða framlengingarsnúrur.
- Gættu þess að rafmagnstengill og snúra skemmist ekki. Ef skipta þarf um varahlut 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.
- Raflostvörn á straumvirkum og einangruðum hlutum skal festa tryggilega og hún má ekki vera fjarlægjanleg án verkfæra.
- Aðeins skal tengja rafmagnsklóna við rafmagnsinnstunguna í lok uppsetningarferlisins. Gakktu úr skugga um að auðvelt sé að komast að rafmagnstenglinum 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: Línuvannarstraumlóka, 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 með að minnsta kosti 3 mm snertibil.
- Lokaðu hurð heimilistækisins alveg áður en það er tengt við rafmagn.
- Þessu tæki fylgja rafmagnskló og -snúra.

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

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

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

Heildarafl (W)	Hluti vírsins (mm²)
hámark 1,380	3x0.75
hámark 2,300	3x1
hámark 3,680	3x1.5

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

2.3 Notkun


ADVÖRUN!

Hætta á meiðslum, bruna og raflosti eða sprengingu.

- Ekki gera breytingar þessu heimilistæki.
- Gakktu úr skugga um að loftræstigötin séu ekki stífluð.
- Látið heimilistækið ekki vera án eftirlits á meðan það er í gangi.
- Slökkvði á heimilistækinu eftir hverja notkun.
- Gættu varúðar þegar hurð tækisins er opnuð meðan á notkun stendur, þar sem heitt loft og eldfim efni úr áfengisinnihaldsefnum geta sloppið út.
- 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.
- Gættu þess að neistar og opnir eldar komist ekki nærri tækinu þegar hurðin er opin.
- Notaðu einungis viðurkennt gler og krukur til niðursuðu.
- Ekki geyma eldfimar vörur nálægt tækinu.


ADVÖRUN!

Hætta á eldi og skemmdum á heimilistækinu.

- Til að koma í veg fyrir skemmdir eða aflitun á gljáhúðinni:
 - ekki setja eldföst mót eða hluti beint á botn ofnsins.
 - ekki setja álpappír beint á botn ofnsins.
 - setjið ekki vatn beint inn í heitt heimilistækið.
 - Ekki skilja eftir rök ílát eða mat í heimilistækinu eftir eldun.
 - farðu varlega þegar þú fjarlægir eða setur aukahluti í heimilistækið.
- Aflitun á glerungnum eða ryðfríu stáli hefur engin áhrif á getu eða frammistöðu heimilistækisins.
- Notið djúpt form fyrir blautar kökur, þar sem ávaxtasafi getur valdið varanlegum blettum.
- Alltaf skal elda með hurð heimilistækisins lokaða.
- Ef tækið er sett upp bak við skápahurð má ekki loka hurðinni meðan á notkun stendur eða fyrr en tækið hefur kólnað alveg, til að

koma í veg fyrir skemmdir af völdum hita og raka.

- Varðandi ljós inni í þessari vöru og varaljós sem eru seld sér: Þessum ljósum er ætlað að þola ógafullar 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.
- Hafðu samband við viðurkennda þjónustumiðstöð til að gera við heimilistækið. Notaðu eingöngu upprunalega varahluti.

2.4 Umhirða og hreinsun

⚠ AÐVÖRUN!

Hætta á meiðslum, eldsvoða eða skemmum á heimilistækinu.

- Slökktu á og taktu heimilistækið úr sambandi áður en farið er í viðhald.
- Gakktu úr skugga um að tækið sé kalt til að forðast að gler brotni. Ef glerplötur hurðarinnar skemmast skaltu hafa samband við viðurkennda þjónustumiðstöð til að láta skipta um þær.
- Farðu varlega þegar þú fjarlægir hurðina af heimilistækinu, hún er þung.
- Hreinsaðu og þurrkaðu heimilistækið, holrými þess og fylgihluti eftir notkun til að forðast tæringu og raka- eða yfirborðsskemmdir.
- Leitaðu reglulega að merkjum um slit á tækinu sem gera það óhentugt fyrir matarsnertingu, til að mynda sprungur, blöðrur, flögnun, rýrnun, klístur, tæringu eða aðrar sjáanlegar breytingar í áferð eða útliti. Farðu eftir leiðbeiningum er varða hreinsun og umhirðu til að koma í veg fyrir slit.
- Hreinsaðu heimilistækið og fylgihluti eingöngu með trefjaklút, volgu vatni og mildu hreinsiefni. Notaðu ekki neinar vörur með svarfefnum, stálull, leysiefni eða málmhluti.
- Fylgdu öryggisleiðbeiningum á umbúðum þegar notaður er ofnspray.

Hreinsun með eldglæðingu

- Lestu leiðbeiningar fyrir hreinsun með eldglæðingu vandlega

- Áður en hreinsun með eldglæðingu fer fram og forhitun fer í gang skaltu fjarlægja úr ofnrýminu:
 - Allar matarleifar, dreggjar, olíu eða feiti sem lekið hefur niður.
 - alla hluti sem hægt er að losa (þ.m.t. plötur, plötubera í hliðum o.s.frv. sem fylgja heimilistækinu), sérstaklega alla viðloðunarfria potta, pönnur, bakka, áhöld o.s.frv.
- Haltu börnum frá heimilistækinu meðan á hreinsun með eldglæðingu stendur, þar sem það verður mjög heitt og heitt loft sleppur út um framloftopið.
- Hreinsun með eldglæðingu losar gæstegundir úr matarleifum og efnum í heimilistækinu. Tryggja skal góða loftræstingu meðan á forhitun stendur og eftir hreinsun með eldglæðingu.
- 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 eru ekki skaðlegar mönnum, þ.m.t. börnum eða einstaklingum með undirliggjandi sjúkdóma.
- Haltu gæluðrym frá heimilistækinu á meðan hreinsun með eldglæðingu og forhitun stendur yfir. Lítil gæluðyr (sérstaklega fuglar og skriðdýr) geta verið mjög viðkvæm fyrir breytingum á hitastigi og uppgufun.
- Non-stick yfirborð á pottum, pönnum, bókunarpötum og áhöldum geta skemmst í háhitahreinsun með eldglæðingu og losað lítilsháttar skaðlegar gufur.

Gufueldun

- Gufa sem losnar getur valdið bruna:
 - Ekki opna hurð tækisins þegar verið er að elda með gufu.
 - Opnaðu hurð heimilistækisins varlega eftir notkun aðgerðarinnar.

2.5 Förgun

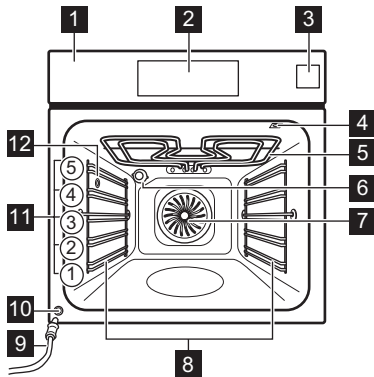
⚠ AÐVÖRUN!

Hætta á meiðslum eða köfnun.

- Hafðu samband við staðbundin yfirvöld fyrir upplýsingar um hvernig skuli farga heimilistækinu.
- Taktu heimilistækið úr sambandi, klipptu síðan rafmagnssnúruna og fargaðu henni.

3. VÖRULÝSING

3.1 Almennt yfirlit



- 1 Stjórnborð
- 2 Skjár
- 3 Vatnstankur
- 4 Innstunga fyrir matvælaskynjara
- 5 Hitunareining
- 6 Ljós
- 7 Vifta

- 8 Hillubera má fjarlægja
- 9 Frárennslsrör
- 10 Úttaksloki vatns
- 11 Hillustöður
- 12 Gufuúttak

3.2 Snertifletir

	Til að kveikja og slökkva á heimilis-tækinu.
	Til að fletta í valmyndinni.
	Til að breyta stillingum.
	Að fara í gufuaðgerðir.
	Til að velja eldunaraðstoð.
	Til að stilla tímastilliaðgerðir.
	Til að opna stillingar.
	Ýttu á til að staðfesta val þitt.

4. FYRIR FYRSTU NOTKUN

4.1 tíminn stilltur

1. Ýttu á eða til að stilla klukkustundir og mínútur..
2. Ýttu á til að staðfesta.

4.2 Forhitun og hreinsun

Forhitaðu heimilistækið, án innihalds, til að fjarlægja lykt. Loftræstu herbergið.

1. Fjarlægðu alla fylgihluti og lausa hillubera.

2. Stillið hverja aðgerð á hámarkshita og látið tækið keyra í tilgreindan tíma: 1 klst, 15 mín, 15 mín. Sjá Dagleg notkun.
3. Slökktu á ofninum og láttu hann kólna.
4. Notaðu trefjaklút með volgu vatni og mildu hreinsiefni. Fjarlægðu fylgihluti og lausa hillubera.

5. DAGLEG NOTKUN

5.1 Eldunaraðgerðir

Hefðbundnar eldunaraðgerðir

	Eldun með hefðbundnum blæstri: Jöfn bakstur, meyrnun, þurrkun
	Hefðbundin matreiðsla: Hefðbundinn bakstur
	AirFry Plus: Sameinar gufu- og loftsteikingu til að elda stökkar, safaríkar og hollari máltíðir.
	Frosin matvæli: Franskar kartöflur, kartöflubátar, vorrúllur
	Undirhiti: Kökubakstur
	Affrysta: Afbýðing
	Bökun með rökum blæstri: Bakstur
	Grill: Ristun, grillun
	Blástursgrillun: Steiking á kjöti, brúnun

Gufuaðgerðir

	Raki lítil: Kjöt, fuglakjöt, ofnréttir, pottréttir
	Pitsuaðgerð (gufuaðgerð allt upp að 230°C): Pitsubakstur
	Upphita: upphitun, eldun

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

5.2 Stilling: eldunaraðgerðir

1. Ýttu á  til að kveikja á heimilistækinu.
2. Ýttu á  eða  til að fletta í gegnum stillingar.
3. Ýttu á  eða  til að stilla hitastigið.
4. Notaðu tímastillinguna ef þörf er á.
5. Ýttu á: OK.
6. Ýttu á  til að slökkva á eldunaraðgerðinni.

Til að breyta aðgerð skaltu ýta á  til að slökkva á heimilistækinu og ýttu síðan aftur á það til að kveikja á því á ný.

— Framvindustika - sýnir sjónrænt hvenær heimilistækið nær settu hitastigi eða hvenær eldunartímanum lýkur.

➤ Hróð upphitun - ýttu á og haltu inni  í 3 sekúndur á meðan forhitun stendur yfir til að stytta upphitunartímann. Það er í boði fyrir sumar eldunaraðgerðir. Viftan kann að fara sjálfkrafa í gang.

5.3 Tímastillir

1. Ýttu á .
2. Ýttu á  eða  til að velja tímastilliaðgerð.
3. Ýttu á  eða  til að stilla tímann. Ýttu á OK.

Til að hætta við tímastillingu, skaltu halda inni  í 3 sekúndur.

Tímastillingar

	Stilltu niðurtalinguna. Hljóðmerki heyrst þegar tíminn er liðinn.
	Stilltu niðurtalinguna. Hljóðmerki heyrst þegar tíminn er liðinn og eldun lýkur.
	Til að fresta ræsinguna og / eða lokum eldunar.
Uppteljari	Sýnir hversu lengi heimilistækið er í notkun frá því að stillingin er ræst.

5.4 Gufuaðgerðir

1. Ýttu á hlífina á vatnsgeyminn til að opna hana.
2. Fylltu vatnsgeyminn með köldu vatni upp að hámarksstiginu (um 350 ml). Ekki nota aðra vökva.

➤ ÁRÍÐANDI

Gakktu úr skugga um að vatnsmagnið í tankinum sé innan hæstu marka. Ef að tankurinn er fullur blikkar  þrisvar sinnum.

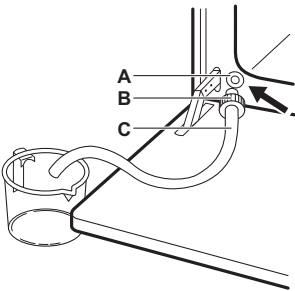
3. Ýttu vatnsgeyminum í upphaflega stöðu sína.
4. Settu matinn í heimilistækið.
5. Ýttu á  til að kveikja á heimilistækinu. Ýttu á  til að fara inn í undirvalmyndina fyrir gufuna.

- Ýttu á $\wedge$ eða $\vee$ til að velja gufuaðgerðina.
- Ýttu á $+$ eða $-$ til að stilla hitastigið. Ýttu á OK. Fylltu á vatnsgeyminn á meðan eldun stendur ef að visirinn sýnir að geymirinn er tómur.
- Þegar eldun lýkur skaltu slökkva á tækinu. Opnaðu hurðina varlega. Raki sem sleppur út getur valdið brunasárum.
- Eftir hverja gufueldun skaltu ávallt tæma vatnsgeyminn til að koma í veg fyrir uppsöfnun kalks og til að forðast bilanir, til að mynda á flæði vatns frá gufuúttakinu. Bíddu í að minnsta kosti 60 mín áður en þú tæmir geyminn.

5.5 Vatnstankurinn tæmdur

Vatnsgeymisvisir	
	Tankurinn er fullur.
	Tankurinn er hálffullur.
	Tankurinn er tómur. Fylltu á tankinn.

- Slökktu á heimilistækinu og gættu þess að það sé kalt.
- Tengdu frárennslisrörið **C** við úttakslokann **A** í gegnum tengilinn **B**.



- Hafðu endann á rörinu fyrir neðan **A** og ýttu endurtekið á **B** til að safna saman því vatni sem eftir er.
- Aftengdu **C** og **B** og þurrkaðu ofninn með mjúkum svampi.

5.6 Eldunaraðstoð

Eldunaraðstoð undirvalmyndin samanstendur af kerfum sem eru hönnuð fyrir tiltekna rétti. Kerfin byrja með viðeigandi stillingu. Þú getur aðlagð tímastillingu og hitastig á meðan eldun stendur.

- Ýttu á  til að kveikja á heimilistækinu.
- Ýttu á .
- Ýttu á $\wedge$ eða $\vee$ til að velja stillingar fyrir eldunaraðstoð.
- Ýttu á $+$ eða $-$ til að aðlaga stillingarnar ef þörf er á.
- Ýttu á OK til staðfestingar.
- Þegar aðgerðinni lýkur skaltu kanna hvort maturinn sé tilbúinn. Framlengdu eldunartímann ef þörf er á. Við eldunaraðstoð með kjóthitamæli er ferlið hið sama.

Undirvalmynd: Eldunaraðstoð

Merking	
	Matarnálin verður að vera í sambandi til að nota stillinguna.
	Fyllið vatnskúffuna af vatni fyrir gufueldun.
	Forhitaðu heimilistækið áður en eldun hefst.
	Hilluhæð. Sjá Vörulýsing.
Réttir	
 Pítsa	  2  bökunarplata klædd með bökunarpappír
 Kjúklingur 1-1.5 kg; ferskt	  2 bökunarplata , Snúðu kjúklingnum við þegar eldunartíminn er hálfnaður svo að hann brúnist jafnt
 Nautakjöt 1 - 1,5kg; 4 - 5cm þykkir bitar	  2 bökunarplata Steiktu kjötið á heitri pönnu í nokkrar mínútur. Settu inn í heimilistækið.
 Flök	  3  eldfast mót á bökunargrind
 Lasagna 1 - 1,5 kg	 2  eldfast mót á bökunargrind
 Baka	 2  bökunarform á bökunargrind
 Kartöflur 1 kg	 2 bökunarplata Settu kartöflurnar heilar með hýðinu á bökunarplötu.

Réttir	
 Gratínerað grænmeti 1- 1,5 kg	 3 bókunarplata klædd með bókunarpappír Skerðu grænmetið í sneiðar.
 Múffur	 3 múffubakki á bókunar-grind
 Ciabatta 0,8 kg	  2 bókunarplata klædd með bókunarpappír Hvitt brauð þarfnast meiri tíma.

5.7 Stillingar

1. Ýttu á  til að kveikja á heimilistækinu.
2. Ýttu á  til að opna stillingar.
3. Ýttu á  eða  til að stilla stillingar. Ýttu á OK.
4. Ýttu á  eða  til að stilla gildi.
5. Ýttu á OK til að staðfesta eða hætta í stillingarham.
6. Ýttu á  til að hætta í stillingum.

Undirvalmynd: Stillingar

Stilling	Gildi
01 Þríf	Hreinsun með eldg-læðingu Gufuhreinsun
02 Tími dags	Breyta
03 Létt	Kveikja / Slökkva
04 Hröð upphitun	Kveikja / Slökkva
05 Uppteljari	Kveikja / Slökkva
06 Skjábirta	1 - 5
07 Lykiltónar	Beep, Clic, None
08 Hljóðstyrkur hljóðgjafa	1 - 4
09 -	-
10 Kjöthitamælir ¹⁾	1  - Viðvörðun, 2  - Viðvörðun og stöðvun
11 Áminning um hreinsun ¹⁾	Kveikja / Slökkva
12 -	-
13 Kynningarhamur	Virkjunarkóði: 2468
14 Hugbúnaðarútgáfa	Athuga

Stilling	Gildi
15 Endursetja allar stilling-ar	Já / Nei

1) aðeins valdar gerðir

Sjálfgefnar stillingar byrja á **02**. Notaðu  og  til að fletta á milli.

5.8 Læsing

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

Þegar aðgerðin er virkjuð á meðan heimilistækið er í notkun læsir hún stjórnborðinu og hurðinni og tryggir að núverandi eldunarstillingar haldi áfram án truflana.

Þegar það er virkjað á meðan heimilistækið er í notkun heldur það stjórnborðinu læstu og kemur í veg fyrir að það sé óvart kveikt á heimilistækinu.

  - ýttu á og haltu inni í þrjár sekúndur til að kveikja og slökkva á aðgerðinni.

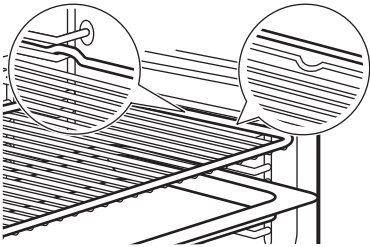
 - blíkkar þrisvar þegar kveikt er á lásnum.

5.9 Aukabúnaður



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

Settu aukahlutinn (grillrist/bakka) á milli brautanna á hilluberanna. Gakktu úr skugga um að hillan snerti bakhlið ofnrýmisins og að fæturnir snúi niður á við. Lítið skarð efst í ofninum eykur öryggi og veitir vörn gegn halla. Hillubrúnin kemur í veg fyrir að eldunarilát renni af hillunni.



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

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

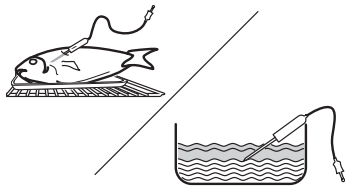
Ef þú notar bakka með götum, settu annan bakka/pönnu undir til að safna vökva sem lek-ur niður.

5.10 Kjöthitamælir

Það mælir hitastigið inni í matnum.

Hægt er að stilla á tvö hitastig:

- °C - hitastig ofnsins (hámark 250 °C með kjöthitamæli). Það ætti að vera að minnsta kosti 25°C hærra en hitastigið á kjöthita-mæli.
 - ℞ - hitastigið á kjöthitamælinum.
1. Stilltu eldunaraðgerð og hitastig í ofninum.
 2. Settu odd kjöthitamælisins í miðjuna á þykkasta hluta kjötsins eða fisksins. Fyrir ofnrétti skaltu setja odd kjöthitamælisins í miðjuna og tryggja að hann sitji stöðugur í föstu hráefni. Gakktu úr skugga um að oddurinn snerti ekki botn bökunarformsins.



3. Stingdu kjöthitamælinum í innstungu sem er staðsett inni í heimilistækinu. Sjá Vörulýsing. ℞ birtist á skjánum.
 4. + eða - til að stilla hitastig kjöthitamælisins. Ýttu á OK.
 5. Þegar matvælin ná innstilltu hitastigi hljómar merkið. Ýttu á hvaða tákn sem er til að stöðva merkið. Athugaðu hvort maturinn sé tilbúinn. Framlengdu eldunartímann ef þörf er á.
- Í undirvalmyndinni er hægt að velja hvaða að-gerð fer fram þegar kjarnhitamælingu er lokið: Stillingar.
6. Slökktu á heimilistækinu.
 7. Taktu tengi kjöthitamælisins úr innstungunni og fjarlægðu réttinn úr heimilistækinu.

6. ÁBENDINGAR OG GÓÐ RÁÐ

6.1 Ráðleggingar um eldun

Hitastig og eldunartími á töflunum er aðeins til viðmiðunar. Það fer eftir uppskriftunum, gæð-um og magni hráefnisins sem notað er. Ef þú finnur ekki stillingarnar fyrir ákveðna uppskrift skaltu leita að svipaðri uppskrift.

Teldu hillustöðurnar að neðan frá botni ofn-sins.

Táknin á töflunni:

	Tegund matvæla
	Eldunaraðgerð
°C	Hitastig
	Hillustaða

	Eldunartími (mín)
	Viðbótarupplýsingar

6.2 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 pitsa, 0,35 kg	220	2	10 - 15	2)
Rúlluterta	170	2	25 - 35	1)

	°C			
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)
Fiskflök, 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)
Smákökkur, 16 stykki	180	2	20-30	1)
Makkarónur, 24 stykki	180	2	25 - 35	1)
Formkökur, 12 stykki	170	2	30-40	1)
Bragðmikið sætabrauð, 20 stykki	180	2	25 - 30	1)
Smákökur 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) Notaðu vírhilluna.
- 3) Notið keramikform á ofngrind.
- 4) Notið kökuform á ofngrind.
- 5) Notið bökunarfat á ofngrind.
- 6) Notið pítsufat á ofngrind.

6.3 Upplýsingar fyrir prófunarstofnanir

Prófanir í samræmi við IEC 60350-1.

		°C		
Litlar kökur, 20 á plötu				
	3	150 - 170	35 - 40	1)2)
	3	140 - 160	35 - 40	1)2)
	2 og 4	130 - 150	45 - 50	1)2)
Eplabaka, 2 dósir Ø20 cm				
	2	180	70 - 90	3)
	2	160	70 - 90	3)
Fitulaus svampterta, kökuform Ø 26 cm				
	2	170	40 - 50	3)
	2	170	45 - 50	3)2)
	1 og 3	170	50 - 60	3)2)
Stökk lítil kaka				
	3	140 - 150	20 - 40	1)
	2 og 4	140 - 150	25 - 45	1)
	3	140 - 150	25 - 45	1)
Bauðrist				
	4	hámark	1 - 5	3)2)

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

7. UMHIRÐA OG HREINSUN

7.1 Athugasemdir varðandi þrif

- Notaðu þrifalaun til að þrifa málmfleti.
- Notaðu sérstakt ofnhreinsiefni á erfiða bletti.
- Notaðu fljótandi kalkhreinsiefni samkvæmt ráðleggingum framleiðanda til að fjarlægja kalkleifarnar.
- Raki getur safnast fyrir í tækinu eða á glerhurðinni. Til að minnka rakapéttingu

- skaltu láta tækið ganga í 10 mínútur áður en þú byrjar að elda. Ekki geyma mat í tækinu lengur en 20 mínútur.
- Ekki hreinsa aukahlutina í uppþvottavél.

7.2 Fjarlægðu hilluberana

1. Gakktu úr skugga um að heimilistækið sé kalt.
2. Togaðu framhluta hilluberans frá hliðarveggnum.

- 3. Togaðu aftari hluta hilluberans frá hliðarveggnum og fjarlægðu hann.
- 4. Settu hilluberana aftur í sína upphaflegu stöðu. Endurtaktu skrefin í öfugri röð.

Ef að sjónaukabrautir fylgja með þá verða festipinnarnir að snúa fram.

7.3 Hreinsun með eldglæðingu

Þetta kerfi brennir í burtu óhreinindi sem eftir eru í heimilistækinu. Notaðu það þegar heimilistækið þarfnast djúphreinsunar.

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

- 1. Gakktu úr skugga um að heimilistækið sé kalt.
- 2. Fjarlægðu alla aukahluti.
- 3. Hreinsaðu ofnbotninn og innra hurðarglerið með mjúkum klút bleyttum í volgu vatni og mildu þvottaefni.
- 4. Ýttu á  til að kveikja á heimilistækinu.
- 5. Ýttu á: .
- 6. Ýttu á $\wedge$ eða $\vee$ til að stilla **01**. Hreinsun með eldglæðingu er gefin til kynna með .
- 7. Ýttu á OK.
- 8. Ýttu á $+$ eða $-$ til að velja lengd hreinsunar. Ýttu á OK til að hefja þvott.

Hreinsun	Tímalengd
Létt hreinsun	1 h
Venjuleg hreinsun	1 h 30 mín
Ítarleg hreinsun	2 h 30 mín

Þegar hreinsun hefst læsist hurðin á ofninum og ljósið er slökkt. Ekki ræsa aðgerðina ef þú lokaðir ekki ofnhurðinni að fullu. Kælivíftan virkar á meiri hraða.

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

7.4 Áminning um hreinsun

Þegar  blikkar á skjánum eftir matreiðslu minnir heimilistækið þig á að hreinsa það með eldglæðingu. Þú getur slökkt á áminningunni í undirvalmyndinni: Stillingar. Sjá Dagleg notkun, Stillingar

7.5 Gufuhreinsun

Þetta hreinsunarferli notar gufu til að fjarlægja fitu og mataragnir sem eftir eru í heimilistækinu.

- 1. Gakktu úr skugga um að heimilistækið sé kalt.
 - 2. Fjarlægðu allan aukabúnað.
 - 3. Hreinsaðu ofnrýmið og innra hurðarglerið með þurrum og mjúkum klút.
 - 4. Ýttu á  til að kveikja á heimilistækinu.
 - 5. Ýttu á: .
 - 6. Ýttu á $\wedge$ eða $\vee$ til að stilla **01**. Ýttu á OK.
 - 7. Ýttu á $+$ eða $-$ til að velja tegund hreinsunar. Gufuhreinsun er gefin til kynna með .
 - 8. Fylltu vatnsgeyminn með köldu vatni upp að hámarksstiginu (um 350 ml).
 - 9. Ýttu á OK.
- Tímalengd:** 30 mín
- Þegar hreinsun lýkur byrjar tímalengdar- og hreinsunar táknið að blikka. Það slokknar á heimilistækinu.
- 10. Bíddu þar til heimilistækið er orðið kalt. Þurrkaðu hólfið með mjúkum klút.

7.6 Vatnstankurinn hreinsaður

Þetta hreinsunarferli fjarlægir kalk og kemur í veg fyrir uppsöfnun þess í gufukerfinu.

- 1. Tæmdu vatnsgeyminn. Sjá Dagleg notkun, Vatnstankurinn tæmdur.
- 2. Helltu 250 ml af fjótandi kalkhreinsiefninu sem framleiðandinn mælir með í vatnsgeyminn.
- 3. Bíddu í 60 mín. Tæmdu vatnsgeyminn.
- 4. Helltu 350 ml af vatni í vatnsgeyminn til að skola tankinn. Tæmdu vatnsgeyminn.
- 5. Hreinsaðu afrennslisrörið með volgu vatni og mildu hreinsiefni.

Tíðni kalkhreinsunar fer eftir hörkustigi vatnsins og tíðni gufueldunar.

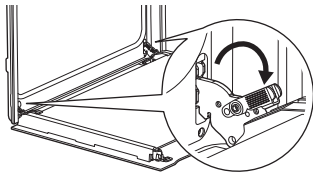
Hafðu samband við vatnsveituna þína til að kanna hörkustig vatnsins.

Hörkustig vatns (°FH)	Gufunotkun	Hreinsaðu vatnsgeyminn í hverjum mánuði:
0 - 15 (mjúkt til miðlungu)	Oft (≥1 sinni/viku)	12
	Sjaldan (≤1 sinni/mánuði)	24
≥16 (hart til mjög hart)	Oft (≥1 sinni/viku)	6
	Sjaldan (≤1 sinni/mánuði)	12

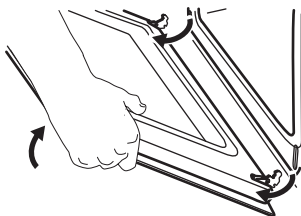
7.7 Hurð fjarlægð og ísett

Þú getur losað ofnhurðina og fjarlægt innri glerplötuna til að hreinsa hana. Ekki nota heimilistækið án glerplatanna.

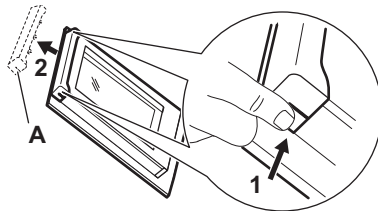
- Opnaðu hurðina að fullu og haltu við báðar lamirnar.
- Lyftu og togaðu í krækjurnar þar til þær smella í stað.



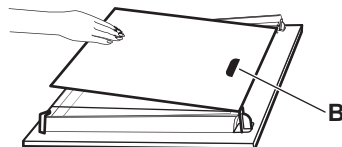
- Lokaðu ofnhurðinni hálf leið í fyrstu opnu stöðuna. Lyftu síðan og togaðu til að fjarlægja hurðina úr sæti sínu.



- 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 gúmmikantinn.



- 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 rétttri röð. Hugaðu að tákninu / álettrun á hlið glerplötunnar. Prentunarsvæðið **B** (ef það er til staðar) verður að snúa að innra rými ofnsins. Ef hurðin hefur verið rétt sett upp þá muntu heyra smell þegar þú lokar krækjunum.

7.8 Skipt um ljósið

Aftengdu heimilistækið og bíddu þangað til það kólnar.

Skiptu um peru með viðeigandi 300 °C hitaþolinni ljósaperu.

Bakljós

- Snúðu glerhlífinni til að fjarlægja hana.
- Hreinsaðu glerhlífina.
- Skiptu um peru.
- Komdu glerhlífinni fyrir.

8. BILANALEIT

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

uupplýsingar eru á merkiplötunni sem er staðsett á framhluta heimilistækisins. Hún er

sýnileg þegar þú opnar ofninn. Ekki fjarlægja merkiplötuna.

Ekki er hægt að kveikja á heimilistækinu eða nota það. -Heimilistækið er ekki tengt við rafmagn eða það ekki rétt tengt.

Heimilistækið hitnar ekki.

- Hurðin er ekki nægilega vel lokað.
- Læsing er virkjað.
- Sjálfvirk slökkvun er virk.

Ljósíð virkar ekki. – Ljósaperan er sprungin. Skipta um peru.

Slökkt er á ljósinu. - Bökun með rökum blæstri -er virkt.

Kjöðhitamælirvirkar ekki. – Klóin Kjöðhitamælir er ekki alveg í sambandi.

Það lekur vatn úr gufuúttakinu. - Það er of mikið vatn í vatnsgeyminum. Sjá Dagleg notkun, Vatnstankurinn tæmdur.

☐ **Það er kveikt á vísinum sem gefur til kynna að vatnsgeymurinn sé tómur.** – Það

er ekkert vatn í vatnsgeyminum. Fylltu vatns-tankinn. Ef að enn er kveikt á vísinum, sjá Umhirða og hreinsun, Hreinsun á vatnsgeymi.

Gufueldun virkar ekki. – Kalkleifar eru í gufu-úttaksopinu – Hreinsun á vatnsgeymi (sjáUmhirða og hreinsun) eða ef ekkert vatn er í geyminum – Fyllt á vatnsgeyminn.

Það tekur meira en þrjár mínútur að tæma vatnsgeyminn eða vatn lekur úr gufuúttak-sopinu. – Kalkleifar eru í vatnsgeyminum. Sjá Umhirða og hreinsun, Hreinsun á vatnsgeymi.

Skjárinn sýnir "00:00". – Rafmagnstruflun átti sér stað. Stilltu tíma dags.

Err C2 - Taktu Kjöðhitamælir klóna úr sam-bandi.

Err C3 - Lokaðu hurðinni. Til að kveikja og slökkva á heimilistækinu. Hurðarlæsingin er ekki biluð.

Err F102 - Lokaðu hurðinni. Hurðarlæsingin er ekki biluð.

9. ORKUNÝTNI

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

Heiti birgja	Electrolux
Auðkenni tegundar	COPP40B 949284739 EOC7P30H 949284745 EOC7P87E 949284751 EOKPP4B0 949284737 EOP7X87H 949284752 KOPCX01H 949284741 OOPP40NT 949284736
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	COPP40B	33.2 kg
	EOC7P30H	33.2 kg
	EOC7P87E	33.2 kg
	EOKPP4B0	33.2 kg
	EOP7X87H	33.2 kg
	KOPCX01H	33.2 kg
	OOPP40NT	33.2 kg

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

9.2 Kröfur um upplýsingagjöf samkvæmt (ESB) nr. 2023/826

Rafmagnsnotkun í biðham	0,8 W
Hámarkstími sem þarf til að búaðurinn nái sjálfkrafa viðeigandi lágorku-ham	20 mín

Heimilistæki prófað í samræmi við: EN 50564.

9.3 Ráð til að spara orku

- Haltu hurðinni lokaðri meðan á eldun stendur og forðastu að opna hana oft.
- Haltu kanti hurðarinnar hreinum og gættu þess að hann sé vel festur á sínum stað.

- Notaðu eldhúsáhöld úr málm til að bæta orkusparnað.
- Slepptu forhitun nema þörf sé á henni.
- Lágmarkaðu hlé milli baksturs á fleiri en einum rétti.
- Þegar unnt er skal nota eldunaraðgerðir með viftu til að spara orku (einungis í völdum gerðum).
- Notaðu varmaleifar til að halda matnum heitum. Lækkaðu hitastig tækisins um að minnsta kosti 3–10 mín rétt fyrir lok eldunar.
- Slökktu á ljósinu meðan á eldun stendur. Skoðaðu „Stillingar“.
- Bökun með rökum blæstri (aðeins á völdum gerðum) – þessi aðgerð var notuð til að uppfylla kröfur um orkuflokk og vistvæna hönnun (samkvæmt EU 65/2014 og EU 66/2014). Prófanir í samræmi við:

IEC/EN 60350-1. Ofnhurðin ætti að vera lokað meðan á matreiðslu stendur þannig að aðgerðin verði ekki fyrir truflun og til þess að ofninn virki með bestu mögulegu orkunýtni. Þegar þú notar þessa aðgerð slokknar ljósið sjálfkrafa. Í sumum gerðum tekur það 30 sek.

- Af öryggisástæðum, slekkur heimilistækið sjálfkrafa á sér eftir ákveðinn tíma ef að eldunaraðgerð er virk og engum stillingum er breytt. Til að hafa eldunaraðgerð í gangi lengur skaltu stilla eldunartíma. Sjálfvirka slökkvunin á ekki við þegar lampinn er í gangi eða með aðgerð:  .

- 12,5 klst: 30-115 °C
- 8,5 klst: 120-195 °C
- 5,5 klst: 200-245 °C
- 3 klst: 250 - hámark °C

10. 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 vörunni á staðbundna endurvinnslustöð eða hafið samband við staðaryfirvöld.

ESPAÑOL

1. INFORMACIÓN SOBRE SEGURIDAD.....	30
2. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD.....	32
3. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO.....	35
4. ANTES DEL PRIMER USO.....	35
5. USO DIARIO.....	36

6. CONSEJOS.....	39
7. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO.....	41
8. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS.....	43
9. EFICIENCIA ENERGÉTICA.....	44
10. ASPECTOS MEDIOAMBIENTALES.....	45

Salvo modificaciones.

1. INFORMACIÓN SOBRE SEGURIDAD

Antes de instalar y utilizar el aparato, lea atentamente las instrucciones facilitadas. El fabricante no se hace responsable de lesiones o daños sufridos como resultado de una instalación o un uso incorrectos. Conserve siempre estas instrucciones en lugar seguro

y accesible para futuras consultas.

1.1 Seguridad de niños y personas vulnerables

- Este aparato puede ser utilizado por niños de 8 años en adelante y personas cuyas capacidades físicas,

- sensoriales o mentales estén disminuidas o que carezcan de la experiencia y conocimientos suficientes para manejarlo, siempre que cuenten con las instrucciones o la supervisión sobre el uso del electrodoméstico de forma segura y comprendan los riesgos. Es necesario mantener alejados del aparato a los niños de menos de 8 años, así como a las personas con minusvalías importantes y complejas, salvo que estén bajo supervisión continua.
- Es necesario vigilar a los niños para que no jueguen con el aparato.
 - Mantenga el material de embalaje fuera del alcance de los niños y deséchelo de forma adecuada.
 - **ADVERTENCIA:** El aparato y sus piezas accesibles se calientan mucho durante el funcionamiento. Mantenga a los niños y mascotas alejados mientras esté utilizando el aparato y cocinando.
 - Active el dispositivo de seguridad para niños si está disponible.
 - Los niños no deben limpiar ni encargarse del manteni-

miento del aparato sin supervisión.

1.2 Instrucciones generales de seguridad

- Este aparato está diseñado exclusivamente para cocinar.
- Este aparato está diseñado para uso doméstico en interiores.
- Este aparato se puede utilizar en oficinas, habitaciones de hotel, habitaciones de Bed&Breakfast, casas de campo y otros alojamientos similares donde dicho uso no exceda en promedio los niveles de uso doméstico.
- No utilice el aparato antes de empotrarlo.
- Desenchufe el aparato de la red eléctrica antes de realizar tareas de mantenimiento.
- Si el cable de alimentación presenta algún daño, el fabricante, su centro de asistencia técnica autorizado o un profesional cualificado similar tendrán que cambiarlo para evitar riesgos.
- **ADVERTENCIA:** Antes de sustituir la bombilla del horno, asegúrese de desconectar el aparato de la red

eléctrica para evitar el riesgo de descarga eléctrica.

- **ADVERTENCIA:** Durante el uso, el producto y sus partes accesibles estarán calientes. Debe tener cuidado para evitar tocar los elementos de calentamiento o la superficie del interior del aparato.
- Utilizar siempre guantes o manoplas para horno para retirar o introducir accesorios o recipientes.
- Utilice únicamente la sonda térmica (la sonda de temperatura interna) recomendada para este aparato.
- No instale el aparato detrás de una puerta decorativa para evitar sobrecalentamientos.
- Para retirar los carriles de apoyo, tire primero del fron-

tal del carril y, a continuación, separe el extremo trasero de las paredes laterales. Instale los carriles de apoyo en el orden inverso.

- No utilice limpiadores de vapor para limpiar el producto.
- Para limpiar el cristal de la puerta delantera del horno, no utilice limpiadores abrasivos fuertes, rascadores metálicos, lana de alambre ni lejía. Estos materiales pueden causar que las superficies de vidrio se rayen y se rompan.
- Antes de la limpieza pirolítica, retirar todos los accesorios y cualquier depósito/derrames que haya en el interior del aparato.

2. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

2.1 Installation

ADVERTENCIA!

Solo un técnico cualificado puede instalar el aparato.

- Retire todo el embalaje.
- No instale ni utilice un aparato dañado.
- Siga las instrucciones de instalación disponibles en nuestro sitio web.
- Tenga cuidado al mover el aparato, ya que es pesado. Utilice guantes de protección y calzado cerrado.
- No tire nunca del aparato sujetando el asa.

- Instale el aparato en un lugar seguro y adecuado que cumpla los requisitos de instalación.
- Respete siempre la distancia mínima entre el aparato y los demás electrodomésticos y mobiliario.
- Antes de montar el aparato, asegúrese de que esté nivelado y de que la puerta se abra sin dificultad.
- El aparato está equipado con un sistema de refrigeración eléctrica. Debe utilizarse con la fuente de alimentación eléctrica.

2.2 Conexión eléctrica

ADVERTENCIA!

Riesgo de incendios y descargas eléctricas.

- Todas las conexiones eléctricas deben realizarlas electricistas cualificados.
- Asegúrese de que los parámetros de la placa de características técnicas son compatibles con los valores del suministro eléctrico.
- El aparato debe estar conectado a tierra. Utilice siempre una toma con aislamiento de conexión a tierra correctamente instalada.
- No utilice adaptadores múltiples ni cables prolongadores.
- Evite dañar el cable o el enchufe de alimentación. Si es necesario sustituirlo, deberá hacerlo nuestro centro de asistencia técnica autorizado.
- Evite que el cable de alimentación toque o quede cerca de la puerta del aparato o con el hueco por debajo del aparato, sobre todo mientras funciona o si la puerta está caliente.
- La protección contra descargas eléctricas de las piezas con corriente y aisladas debe fijarse de forma que no se pueda retirar sin herramientas.
- Conecte el enchufe de alimentación a la toma de corriente únicamente cuando haya terminado la instalación. Asegúrese de que se pueda acceder al enchufe de alimentación después de la instalación.
- Si la toma de corriente está floja, no conecte el enchufe.
- No desconecte el aparato tirando del cable de alimentación. Tire siempre del enchufe.
- Utilice únicamente dispositivos de aislamiento correctos: protección contra cortocircuitos, fusibles (tipo tornillo que se retiren del soporte), dispositivos de fuga a tierra y contactores.
- La instalación eléctrica debe tener un dispositivo de aislamiento que desconecte todos los polos del aparato de la red, con una distancia de aislamiento de al menos 3 mm.
- Cierre completamente la puerta del aparato antes de conectarlo a la red eléctrica.
- El aparato se suministra con enchufe y cable de red.

Tipos de cables aplicables para su instalación o cambio para Europa:

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

Para la sección del cable, consulte la potencia total de la placa de características. También puede consultar la tabla:

Potencia total (W)	Sección del cable (mm ²)
máximo 1,380	3x0.75
máximo 2,300	3x1
máximo 3,680	3x1.5

El cable de tierra (cable verde/amarillo) debe ser 2 cm más largo que los cables de fase marrón y neutro azul.

2.3 Uso

ADVERTENCIA!

Riesgo de lesiones, quemaduras y descargas eléctricas o explosiones.

- No modifique este aparato.
- Asegúrese de que las aberturas de ventilación no estén bloqueadas.
- No deje el aparato desatendido durante el funcionamiento.
- Limpie el aparato después de cada uso.
- Tenga cuidado al abrir la puerta del aparato mientras esté funcionando, ya que pueden salir aire caliente y mezclas inflamables procedentes de los ingredientes alcohólicos.
- No utilice el aparato con las manos mojadas ni con agua en contacto.
- No ejerza presión sobre la puerta abierta.
- No utilice el aparato como superficie de trabajo ni para depositar objetos.
- Mantenga las chispas y las llamas abiertas alejadas del aparato cuando la puerta esté abierta.
- Utilice únicamente frascos y tarros de vidrio homologados para conservar alimentos.
- No coloque productos inflamables cerca del aparato.

ADVERTENCIA!

Riesgo de daños en el aparato.

- Para evitar daños o decoloraciones en el esmalte:

- No coloque recipientes para horno ni objetos directamente sobre el fondo de la cavidad.
- No coloque papel de aluminio directamente sobre el fondo de la cavidad.
- no ponga agua directamente en el aparato caliente.
- No deje platos y alimentos húmedos en el aparato después de cocinar.
- Tenga cuidado al retirar o instalar accesorios.
- La decoloración del esmalte o del acero inoxidable no afecta al rendimiento del aparato.
- Utilice un molde hondo para los pasteles húmedos, ya que los jugos de las frutas pueden causar manchas permanentes.
- Cocina siempre con la puerta del aparato cerrada.
- Si el aparato está instalado detrás de un panel de mueble, no cierre el panel durante el uso ni hasta que el aparato se haya enfriado por completo para evitar daños por calentar y humedad.
- En relación con la(s) lámpara(s) contenidas en este producto y las lámparas de repuesto a la venta por separado: Estas lámparas están previstas para soportar condiciones físicas extremadas en aparatos de uso doméstico, como temperatura, vibración o humedad, o para ofrecer información sobre el estado operativo del aparato. No están previstas para su uso en otras aplicaciones y no son aptas para alumbrado en viviendas.
- Este producto contiene una fuente luminosa de la clase de eficiencia energética G.
- Utilice únicamente lámparas con las mismas especificaciones.
- Para reparar el aparato, póngase en contacto con el centro de servicio autorizado. Utilice solamente piezas de recambio originales.

2.4 Limpieza y mantenimiento

ADVERTENCIA!

Riesgo de lesiones o de daños en el aparato.

- Apague y desenchufe el aparato antes de las tareas de mantenimiento.
- Asegúrese de que el aparato esté frío para evitar que el vidrio se rompa. Si los paneles de vidrio de la puerta están dañados, póngase en contacto con el

centro de asistencia técnica autorizado para que los sustituya.

- Tenga cuidado al retirar la puerta del aparato porque pesa.
- Limpie y seque el aparato, su cavidad y los accesorios después de cada uso para evitar la condensación de vapor, la corrosión y el deterioro de la superficie.
- Compruebe periódicamente el producto en busca de signos de deterioro que puedan hacerlo inadecuado para el contacto con alimentos, tales como grietas, ampollas, deslaminación, encogimiento, pegajosidad, corrosión u otros cambios visibles en la textura o el aspecto. Siga las instrucciones de limpieza y cuidado para evitar el deterioro.
- Utilice un paño de microfibra, agua tibia y detergentes neutros para limpiar el aparato y los accesorios. No utilice productos abrasivos, estropajos, disolventes, objetos afilados o metálicos.
- Siga las instrucciones de seguridad indicadas en el envase al utilizar un spray para horno.

Limpieza Piroclítica

- Lea todas las instrucciones para la limpieza piroclítica.
- Antes de realizar la limpieza piroclítica y el precalentamiento inicial, retire del interior del horno:
 - restos de comida, aceite o grasa o depósitos.
 - cualquier objeto extraíble (incluidos estantes, rieles laterales, etc., suministrados con el aparato), especialmente cualquier olla, sartén, bandeja, utensilio, etc. antiadherente.
- Mantenga a los niños alejados durante la limpieza piroclítica, ya que el aparato se calienta mucho y libera aire caliente por las rejillas frontales.
- La limpieza piroclítica libera humos de residuos de cocción y materiales de construcción. Asegúrese de una buena ventilación durante y después del precalentamiento inicial y la limpieza piroclítica.
- No derrame ni aplique agua a la puerta del horno durante y después de la limpieza piroclítica para no provocar daños en los paneles de vidrio.
- Los humos emitidos por los hornos piroclíticos y los residuos de cocción no son dañinos para las personas, incluidos los niños y personas con problemas médicos.

- Mantenga las mascotas pequeñas alejadas del aparato durante y después de la limpieza pirolítica y el precalentamiento inicial. Las mascotas pequeñas (especialmente las aves y los reptiles) pueden ser muy sensibles a los cambios de temperatura y los humos emitidos.
- Las superficies antiadherentes de ollas, sartenes, bandejas y utensilios pueden dañarse con la limpieza pirolítica a alta temperatura y pueden liberar humos nocivos de bajo nivel.

Cocción al vapor

- El vapor liberado puede causar quemaduras:

- No abra la puerta del aparato durante el funcionamiento de cocción al vapor.
- Abra la puerta del aparato con cuidado después de cocinar al vapor.

2.5 Eliminación



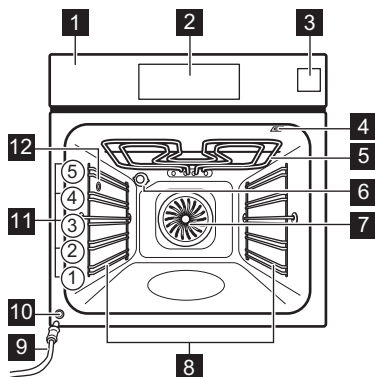
ADVERTENCIA!

Existe riesgo de lesiones o asfixia.

- Contacte con las autoridades locales para saber cómo desechar correctamente el aparato.
- Desconecte el aparato de la alimentación principal y, a continuación, corte y deseche el cable eléctrico.

3. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

3.1 Resumen general



- 1** Panel de control
- 2** Pantalla
- 3** Depósito de agua
- 4** Toma de la sonda térmica
- 5** Elemento térmico
- 6** Bombilla
- 7** Ventilador

- 8** Soporte de estante, extraíble
- 9** Tubo de desagüe
- 10** Válvula de desagüe
- 11** Posiciones de las parrillas
- 12** Salida de vapor

3.2 Campos táctiles

	Conecta y desconecta el aparato.
	Para navegar por el menú.
	Para ajustar ajustes.
	Para acceder a las funciones de vapor.
	Para ajustar la función de cocción asistida.
	Pulse para ajustar las funciones del temporizador.
	Para entrar en ajustes.
OK	Para confirmar la selección.

4. ANTES DEL PRIMER USO

4.1 Ajuste de la hora

1. Pulse **+** o **-** para ajustar las horas y los minutos.
2. Pulse **OK** para confirmar.

4.2 Precalentamiento y limpieza iniciales

Precaliente el aparato vacío para eliminar los olores. Ventile la sala.

1. Retire todos los accesorios y los soportes de los estantes.
2. Ajuste cada función a la temperatura máxima y deje que el aparato funcione durante los tiempos especificados: 1 h y 15 min y 15 min. Consulte Uso diario.

3. Apague el aparato y deje que se enfríe.
4. Limpie con un paño de microfibra, agua tibia y detergente suave. Sustituya los accesorios y los soportes de los estantes.

5. USO DIARIO

5.1 Funciones de cocción

Funciones de cocción estándar

	Aire caliente: Horneado uniforme, ternura, secado
	Cocción convencional: Horneado tradicional
	AirFry Plus: Combina fritura por aire y vapor para platos crujientes, jugosos y sanos.
	Congelados: Patatas fritas, patatas, rollitos de primavera
	Calor inferior: Hornear pasteles
	Descongelar: Descongelar
	Horneado húmedo + ventilador: Horneado
	Grill: Tostar, asar a la parrilla
	Grill turbo: Asar carne, dorar

Funciones de vapor

	Humedad baja: Carne, aves, platos al horno, guisos
	Función Pizza (función de vapor hasta 230 °C): Horneado pizza
	Recalentar: Calentar y cocinar

La bombilla se puede desactivar automáticamente a temperaturas inferiores a 80°C durante algunas funciones del horno.

5.2 Ajustes: funciones de cocción

1. Pulse para encender el aparato.
2. Pulse o para navegar por las funciones.
3. Pulse o para configurar la temperatura.

4. Si es necesario, ajuste las funciones del temporizador.
5. Pulse OK.
6. Para desactivar la función de cocción, pulse .

Para cambiar la función, presione para apagar el aparato, luego presione nuevamente para encenderlo.

— Barra de progreso: indica visualmente cuándo el aparato alcanza la temperatura ajustada o cuándo acaba la cocción.

>> Calentamiento rápido - mantenga pulsado OK durante 3 segundos durante la fase de calentamiento para acortar el tiempo de calentamiento. Está disponible para algunas funciones de cocción. El ventilador puede ponerse en marcha automáticamente.

5.3 Temporizador

1. Pulse .
2. Pulse o para seleccionar una función de timer.
3. Pulse o para ajustar el tiempo. Pulse OK.

Para cancelar una función del timer, mantenga pulsado durante 3 segundos.

Funciones del temporizador

	Ajustar una cuenta atrás. Al finalizar el tiempo, sonará la señal acústica.
	Ajustar una cuenta atrás. Cuando el timer finaliza, suena la señal y la cocción se detiene.
START STOP	Para posponer el inicio y/o fin de la cocción.
Tiempo de funcionamiento	Para mostrar cuánto tiempo funciona el aparato desde el momento en que inicia una función.

5.4 Funciones de vapor

1. Presione la tapa del depósito de agua para abrirla.
2. Llene el depósito con agua fría del grifo hasta alcanzar el nivel máximo (hasta 350 ml). No utilice otros líquidos.

❏ IMPORTANTE

Asegúrese de no sobrepasar el nivel máximo de agua en el depósito. Si el depósito está lleno, el símbolo  parpadea tres veces.

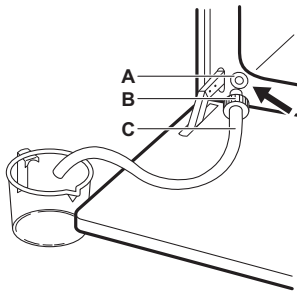
3. Empuje el depósito de agua hasta su posición inicial.
4. Introduzca la comida en el aparato.
5. Pulse  para encender el aparato. Pulse  para acceder al submenú de vapor.
6. Pulse  o  para seleccionar la función de vapor.
7. Pulse  o  para ajustar la temperatura. Pulse . Vuelva a llenar el depósito de agua durante la cocción si el indicador del depósito de agua muestra que este está vacío.
8. Cuando termine la cocción, apague el aparato. Abra la puerta con cuidado. La humedad liberada puede causar quemaduras.
9. Vacíe siempre el depósito de agua después de cada cocción al vapor para evitar la acumulación de cal y fallos de funcionamiento como el derrame de agua por la salida de vapor. Espere al menos 60 min antes de vaciarlo.

5.5 Vaciado del depósito de agua

Indicador del depósito de agua

	El depósito está lleno.
	El depósito está medio lleno.
	El depósito está vacío. Vuelva a llenar el depósito.

1. Apague el aparato y asegúrese de que esté frío.
2. Conecte el tubo de desagüe **C** a la válvula de salida **A** mediante el conector **B**.



3. Mantenga el extremo del tubo por debajo del nivel de **A** y pulse **B** repetidamente para recoger el agua restante.
4. Desacople **C** y **B** y seque el interior del horno con una esponja suave.

5.6 Cocción asistida

El submenú Cocción asistida consta de programas pensados para platos concretos. Los programas comienzan por el ajuste adecuado. Puede ajustar el tiempo y la temperatura durante la cocción.

1. Pulse  para encender el aparato.
2. Pulse .
3. Pulse  o  para seleccionar funciones de cocción asistida.
4. Pulse  o  para cambiar los ajustes si es necesario.
5. Pulse  para confirmar.
6. Cuando termine la función, comprueba si la comida está lista. Aumente el tiempo de cocción si fuera necesario. Para cocción asistida con sonda térmica el procedimiento es el mismo.

Submenú: Cocción asistida

Leyenda	
	La sonda térmica debe estar conectada para poder utilizar la función.
	Llene el compartimento con agua para cocinar al vapor.
	Precaliente el aparato antes de empezar a cocinar.
	Nivel del estante. Consulte Descripción del producto.

Platos	
 Pizza	   bandeja para hornear forrada con papel de hornear
 Pollo 1 - 1,5 kg; fresco	   bandeja para hornear, Dele la vuelta al pollo a la mitad del tiempo de cocción para obtener un dorado uniforme.
 Vacuno 1 - 1,5 kg; 4 - 5 cm pedazos gruesos	   bandeja para hornear Fría la carne durante unos minutos en una sartén caliente. Insértelo en el aparato.
 Solomillo	   cacerola sobre la parrilla
 Lasaña 1 - 1,5 kg	   cacerola sobre la parrilla
 Quiche	   molde de hornear sobre la parrilla
 Patatas 1 kg	  bandeja para hornear Ponga las patatas enteras con piel en la bandeja.
 Gratinado de verduras 1 - 1,5 kg	  bandeja para hornear forrada con papel de hornear Corte las verduras en rodajas.
 Magdalenas	  bandeja para magdalenas sobre la parrilla
 Chapata 0,8 kg	   bandeja para hornear forrada con papel de hornear Se necesita más tiempo para el pan blanco.

5.7 Ajustes

1. Pulse  para encender el aparato.
2. Pulse  para acceder a los ajustes.
3. Pulse  o  para ajustar los ajustes.
Pulse **OK**.
4. Pulse  o  para ajustar el valor.
5. Pulse **OK** para confirmar o salir del modo de ajuste.
6. Pulse  para salir de los ajustes.

Submenú: Ajustes

Ajuste	Valor
01 Limpieza	Limpieza pirolítica Limpieza vapor
02 Hora	Cambiar
03 Luz	Encendido/Apagado
04 Calentamiento rápido	Encendido/Apagado
05 Tiempo de funcionamiento	Encendido/Apagado
06 Brillo de la pantalla	1 - 5
07 Tono de teclas	Beep, Clic, None
08 Volumen del timbre	1 - 4
09 -	-
10 Sonda térmica ¹⁾	1  - Alarma, 2  - Alarma y parada
11 Aviso de limpieza ¹⁾	Encendido/Apagado
12 -	-
13 Modo demostración	Código de activación: 2468
14 Versión del software	Comprobar
15 Restaurar todos los ajustes	Sí / No

¹⁾ solo en modelos seleccionados

Los ajustes por defecto comienzan en **02**.
Utilice el  y  para navegar.

5.8 Bloqueo

Esta función evita un cambio accidental de la función del aparato.

Si se activa estando el aparato en funcionamiento, bloquea el panel de control y la puerta, asegurando de esta forma que los ajustes de cocción actuales se mantengan sin interrupciones.

Si se activa estando el aparato apagado, mantiene bloqueado el panel de control, evitando que el aparato se ponga en marcha accidentalmente.

  - mantenga pulsado para activar y desactivar la función.

 - parpadea 3 veces cuando el bloqueo está activado.

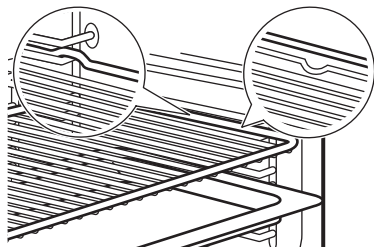
5.9 Accesorios



Accesorios disponibles según el modelo. Escanee el código QR para comprobar cómo utilizar los accesorios suministrados con el aparato. Puede adquirir accesorios opcionales por separado.

Para obtener más información, póngase en contacto con su proveedor local.

Inserte el accesorio (parrilla / bandeja) entre las barras de guía de la rejilla de soporte. Asegúrese de que la parrilla toque la parte posterior del interior del horno y de que las patas apunten hacia abajo. Una pequeña muesca en la parte superior aumenta la seguridad y proporciona protección antivuelco. El borde alrededor de la parrilla evita que el recipiente de cocción se deslice y caiga de la parrilla.



Si la bandeja tiene pendiente, colóquela en la parte posterior del interior del horno.

Si hay una inscripción en el accesorio, asegúrese de que esté orientado hacia usted.

Si está utilizando una bandeja con orificios, coloque la bandeja debajo para recoger los líquidos que goteen.

5.10 Sonda térmica

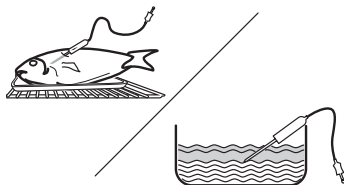
Mide la temperatura dentro de los alimentos.

Debe ajustar dos temperaturas:

- °C - la temperatura del horno (max. 250 °C con sonda térmica). Debe ser al

menos 25 °C más alta que la temperatura de la sonda térmica.

- ℞ - la temperatura de la sonda térmica.
1. Ajuste una función de cocción y la temperatura del horno.
 2. Inserte la punta de la sonda térmica en el centro de la carne o el pescado, en la parte más gruesa si es posible. Para las cazuelas, coloque la punta de la sonda térmica exactamente en el centro, estabilizada en un ingrediente sólido. Asegúrese de que la punta no toque el fondo de la fuente para hornear.



3. Inserte la sonda térmica en la toma situada dentro del aparato. Consulte Descripción del producto. ℞ aparece en la pantalla.
 4. Pulse + o - para ajustar la temperatura de la sonda térmica. Pulse OK.
 5. Cuando los alimentos alcancen la temperatura programada, sonará una señal acústica. Pulse cualquier símbolo para desactivar la señal. Compruebe si la comida está hecha. Aumente el tiempo de cocción si fuera necesario.
- Puede seleccionar la acción final deseada para la sonda térmica en el submenú: Ajustes.
6. Apague el aparato.
 7. Desenchufe la sonda térmica de la toma y saque la fuente para hornear del aparato.

6. CONSEJOS

6.1 Recomendaciones de cocción

La temperatura y los tiempos de cocción de las tablas son meramente orientativos. Dependen de las recetas y de la calidad y cantidad de los ingredientes utilizados. Si no en-

cuentra los ajustes para una receta concreta, busque otra similar.

Cuente los niveles de las parrillas desde abajo hacia arriba.

Símbolos utilizados en las tablas:

	Tipo de comida
	Función de cocción
°C	Temperatura
	Posición de la parrilla
	Tiempo de cocción (min)
	Información adicional

6.2 Horneado húmedo + ventilador

Para obtener el mejor resultado, siga las recomendaciones de la tabla siguiente.

	°C			
Rollitos dulces, 16 piezas	180	2	20 - 30	1)
Rollitos, 9 piezas	180	2	30 - 40	1)
Pizza congelada, 0,35 kg	220	2	10 - 15	2)
Brazo de gitano	170	2	25 - 35	1)
Brownie	175	3	25 - 30	1)
Soufflé, 6 piezas	200	3	25 - 30	3)
Base de masa brisé	180	2	15 - 25	4)
Tarta Victoria	170	2	40 - 50	5)
Pescado pochado, 0,3 kg	180	3	20 - 25	1)
Pescado entero, 0,2 kg	180	3	25 - 35	1)
Filete de pescado, 0,3 kg	180	3	25 - 30	6)
Carne pochada, 0,25 kg	200	3	35 - 45	1)
Shashlik, 0,5 kg	200	3	25 - 30	1)
Galletas, 16 piezas	180	2	20 - 30	1)
Mostachones de almendra, 24 piezas	180	2	25 - 35	1)
Muffins, 12 piezas	170	2	30 - 40	1)
Tarta salada, 20 piezas	180	2	25 - 30	1)
Galletas crujientes de masa quebrada, 20 piezas	150	2	25 - 35	1)
Tartaletas, 8 piezas	170	2	20 - 30	1)
Verduras pochadas, 0,4 kg	180	3	35 - 45	1)
Tortilla vegetariana	200	3	25 - 30	6)

	°C			
Verduras mediterráneas, 0,7 kg	180	4	25 - 30	1)

- 1) Utilice la bandeja para repostería o la bandeja de goteo.
- 2) Utilice la parrilla.
- 3) Utilice ramequines cerámicos sobre parrilla.
- 4) Utilice un molde para flanes sobre la parrilla.
- 5) Utilice un plato para hornear sobre la parrilla.
- 6) Utilice un molde para pizza sobre la parrilla.

6.3 Información para institutos de pruebas

Pruebas según IEC 60350-1.

		°C		
Pastelillos, 20 unidades por bandeja				
	3	150 - 170	35 - 40	1)2)
	3	140 - 160	35 - 40	1)2)
	2 y 4	130 - 150	45 - 50	1)2)
Tarta de manzana, 2 moldes, Ø 20 cm				
	2	180	70 - 90	3)
	2	160	70 - 90	3)
Bizcocho sin grasa, molde para bizcocho Ø26 cm				
	2	170	40 - 50	3)
	2	170	45 - 50	3)2)
	1 y 3	170	50 - 60	3)2)
Galletas masa quebr				
	3	140 - 150	20 - 40	1)
	2 y 4	140 - 150	25 - 45	1)
	3	140 - 150	25 - 45	1)
Tostadas				
	4	máx.	1 - 5	3)2)

- 1) Utilice Bandeja.
- 2) Precaliente el aparato 10 minutos.
- 3) Utilice Parrilla.

7. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

7.1 Notas sobre la limpieza

- Utilice una solución de limpieza para superficies metálicas.
- Utilice un limpiador especial de hornos para quitar manchas persistentes.
- Utilice el descalcificador líquido recomendado por el fabricante para eliminar los residuos de cal.
- La humedad puede condensarse en el interior del aparato o en los paneles de vidrio de la puerta. Para reducir la condensación, deje que el aparato funcione durante 10 minutos antes de cocinar. No guarde alimentos en el aparato durante más de 20 minutos.
- No lave los accesorios en el lavavajillas.

7.2 Extracción de los carriles de apoyo

1. Asegúrese de que el aparato esté frío.
2. Tire de la parte delantera del carril de apoyo para separarlo de la pared lateral.
3. Tire del extremo trasero del soporte del estante para separarlo de la pared y extraígallo.
4. Vuelva a colocar los soportes del estante en la posición inicial. Repita los pasos en orden inverso.

Si se proporcionan carriles telescópicos, los pasadores de retención deben apuntar hacia delante.

7.3 Limpieza pirolítica

Este programa quema la suciedad residual del aparato. Utilícelo siempre que el aparato necesite una limpieza profunda.

Si hay otros aparatos instalados en el mismo armario, no los utilice al mismo tiempo que esta función. El horno podría dañarse.

1. Asegúrese de que el aparato esté frío.
2. Retire todos los accesorios.
3. Limpie el interior del horno y el vidrio de la puerta por dentro con agua templada, un paño suave humedecido y detergente suave.
4. Pulse  para encender el aparato.
5. Pulse .

6. Pulse  o  para seleccionar **01**. La limpieza pirolítica se indica con .
7. Pulse **OK**.
8. Pulse  o  para seleccionar la duración de la limpieza. Pulse **OK** para iniciar la limpieza.

Limpieza	Duración
Limpieza ligera	1 h
Limpieza normal	1 h 30 min
Limpieza a fondo	2 h 30 min

Cuando comienza la limpieza, se bloquea la puerta del horno y se apaga la bombilla. No inicie la función si no ha cerrado completamente la puerta del horno. El ventilador de refrigeración funciona a mayor velocidad.

9. Tras acabar la limpieza, apague el aparato y espere a que esté frío. Limpie el interior del horno con un paño suave.

7.4 Aviso de limpieza

Cuando  parpadea en la pantalla tras concluir la cocción, el aparato le recuerda que lo limpie mediante la limpieza pirolítica. Puede desactivar el aviso en el submenú: Ajustes. Consulte Uso diario, Ajustes

7.5 Limpieza vapor

Este procedimiento de limpieza utiliza vapor para eliminar las partículas de grasa y alimentos que queden en el aparato.

1. Asegúrese de que el aparato está frío.
2. Retire todos los accesorios del horno.
3. Limpie el interior del horno y el cristal interior de la puerta con un paño suave y seco.
4. Pulse  para encender el aparato.
5. Pulse .
6. Pulse  o  para seleccionar **01**. Pulse **OK**.
7. Pulse  o  para seleccionar la variedad de limpieza. La limpieza a vapor se indica con  .

- Llene el depósito con agua fría del grifo hasta alcanzar el nivel máximo (unos 350 ml).
 - Pulse OK.
- Duración:** 30 min
- Cuando finaliza la limpieza, el temporizador y el icono de limpieza comienzan a parpadear. El aparato se apaga.
- Espere hasta que el aparato esté frío. Seque el interior con un paño suave.

7.6 Limpieza del depósito de agua

Este procedimiento de limpieza elimina y previene la acumulación de cal en el sistema de vapor.

- Vacíe el depósito de agua Consulte Uso diario, Vaciado del depósito de agua.
- Vierta 250ml del descalcificador líquido recomendado por el fabricante al depósito de agua.
- Espere 60 min. Vacíe el depósito de agua
- Vierta 350 ml de agua en el depósito de agua para enjuagarlo. Vacíe el depósito de agua
- Utilice agua templada y un detergente suave para limpiar el tubo de desagüe.

La frecuencia de descalcificación depende de la dureza del agua y de la frecuencia con que se cocine al vapor.

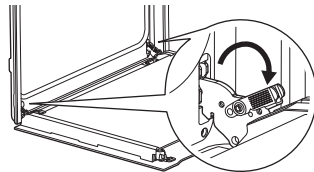
Póngase en contacto con su compañía de suministro para conocer el nivel de dureza del agua.

Dureza del agua (°fH)	Uso del vapor	Limpie el depósito de agua cada (meses):
0 - 15 (de suave a intermedia)	A menudo (≥1 vez a la semana)	12
	De vez en cuando (≤1 vez al mes)	24
≥16 (de dura a muy dura)	A menudo (≥1 vez a la semana)	6
	De vez en cuando (≤1 vez al mes)	12

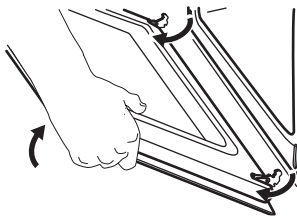
7.7 Extracción e instalación de la puerta

Puede retirar la puerta del horno y los paneles internos de cristal para limpiarlos. No utilice el aparato sin los paneles de cristal.

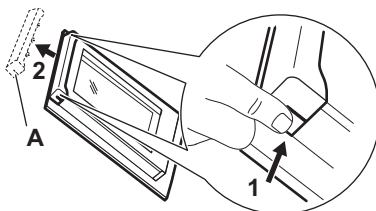
- Abra completamente la puerta y sujete las dos bisagras.
- Levanta y tira de los pestillos hasta que hagan clic.



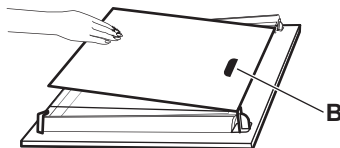
- Cierre la puerta del horno hasta la primera posición de apertura (a mitad de camino). A continuación, levanta y tira de la puerta para extraerla de su sitio.



- Coloque la puerta sobre un paño suave en una superficie estable.
- Sujete el marco de la puerta **A** por el borde superior de la puerta por ambos lados y empuje hacia dentro para soltar el cierre.



- Tire del borde del acabado de la puerta hacia delante para desengancharla.
- Sujete uno tras otro los paneles de cristal de la puerta por su borde superior y extraígalos de la guía. Asegúrese de que el cristal se desliza completamente fuera de los soportes.



8. Limpie los paneles de cristal con agua y jabón. Seque cuidadosamente los paneles de cristal con cuidado. No limpie los paneles de cristal en el lavavajillas.
9. Después de la limpieza, instale los paneles de vidrio y la puerta del horno.

Asegúrese de volver a colocar los paneles de vidrio en el orden correcto. Compruebe el símbolo/serigrafía en el lateral del panel de vidrio. La zona de impresión **B** (si está presente) debe estar orientada hacia el interior del horno. Si la puerta está instalada correctamente, oírás un clic al cerrar los pestillos.

7.8 Cambio de la bombilla

Desconecte el aparato de la red eléctrica y espere hasta que esté frío.

Cambie la bombilla por otra apropiada termo-resistente hasta 300 °C.

Bombilla trasera

1. Gire la tapa de cristal para extraerla.
2. Limpie la tapa de cristal.
3. Cambie la bombilla.
4. Instale la tapa de cristal.

8. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Si no logra subsanar el problema, póngase en contacto con su distribuidor o un centro de servicio técnico autorizado. Los detalles de la asistencia técnica están en la placa de características técnicas, ubicada en el marco frontal. Es visible al abrir la puerta. No quite la placa de características técnicas.

El aparato no se enciende o no funciona. -

El aparato no está conectado a un suministro eléctrico o está mal conectado.

El aparato no se calienta.

- La puerta no está bien cerrada.
- Bloqueo está activado.
- La desconexión automática está activada.

La lámpara no funciona. - La lámpara está fundida. Cambie la bombilla.

La bombilla está apagada. - Horneado húmedo + ventilador - está activado.

La Sonda térmica no funciona. - El enchufe de la Sonda térmica no está bien insertado en la toma.

Hay fugas de agua por la salida de vapor. - Hay demasiada agua en el depósito. Consulte Uso diario, Vaciado del depósito de agua.

 **El indicador de depósito de agua vacío está encendido.** - No hay agua en el depósi-

to. Llene el depósito de agua. Si el indicador sigue encendido, consulte Limpieza y mantenimiento «Limpieza del depósito de agua».

La cocción al vapor no funciona. - Hay un residuo de cal en la salida del vapor. Limpie el depósito de agua (consulte Limpieza y mantenimiento) o, si no hay agua en el depósito, llénelo.

El depósito de agua tarda más de tres minutos en vaciarse o el agua se sale por la salida del vapor. - Hay un residuo de cal en el depósito de agua. Consulte Limpieza y mantenimiento, «Limpieza del depósito de agua».

La pantalla muestra "00:00". - Hubo un corte de corriente. Ajuste la hora.

Err C2 - Desenchufe el Sonda térmica de la toma de corriente.

Err C3 - Cierre la puerta. Encienda y apague el aparato. Compruebe que el cierre puerta no está roto.

Err F102 - Cierre la puerta. Compruebe que el cierre puerta no está roto.

9. EFICIENCIA ENERGÉTICA

9.1 Hoja de información del producto e información del producto según los reglamentos (UE) n.º 65/2014 y (UE) n.º 66/2014

Nombre del proveedor	Electrolux	
Identificación del modelo	COPP40B 949284739 EOC7P30H 949284745 EOC7P87E 949284751 EOKPP4B0 949284737 EOP7X87H 949284752 KOPCX01H 949284741 OOPP40NT 949284736	
Índice de eficiencia energética	61.2	
Clase de eficiencia energética	A++	
Consumo de energía con una carga estándar, modo convencional	0.93 kWh/ciclo	
Consumo de energía con una carga estándar, modo de ventilador forzado	0.52 kWh/ciclo	
Número de cavidades	1	
Fuente de energía	Electricidad	
Volumen	72 l	
Tipo de horno	Horno empotrable	
Masa	NB17AT27M	31.9 kg
	ERROR	ERROR kg
	ERROR	ERROR kg
	ERROR	ERROR kg
	ERROR	ERROR kg
	ERROR	ERROR kg

El aparato se ha sometido a las pruebas establecidas por las normas: EN IEC 60350-1.

9.2 Requisitos de información según el reglamento (UE) n.º 2023/826

Consumo de energía en modo de espera	0,8 W
Tiempo máximo necesario para que el equipo alcance automáticamente el modo de bajo consumo aplicable	20 min

El aparato se ha sometido a las pruebas establecidas por las normas: EN 50564.

9.3 Consejos para ahorrar energía

- Mantenga la puerta cerrada durante la cocción y evite abrirla con frecuencia.
- Mantenga limpia la junta de la puerta y asegúrese de que está bien fijada en su posición.
- Use utensilios de cocina metálicos u oscuros y no reflectantes.
- Evite precalentar los alimentos a menos que sea necesario.
- Minimice los tiempos entre el horneado de un plato y el del siguiente.
- Cuando sea posible, utilice las funciones de cocción con ventilador para ahorrar energía (solo en algunos modelos).
- Utilice el calor residual para mantener la comida caliente. Reduzca la temperatura del aparato al mínimo, de 3 a 10 min, antes de terminar la cocción.
- Apague la luz durante la cocción a menos que sea necesario. Consulte Ajustes.
- Horneado húmedo + ventilador (solo en algunos modelos). Esta función se utilizó para cumplir los requisitos de eficiencia energética y diseño ecológico (según EU 65/2014 y EU 66/2014). Pruebas según: IEC/EN 60350-1. La puerta del horno debe estar cerrada durante la cocción para que no se interrumpa la función y el horno funcione con la máxima eficiencia energética posible. Cuando se utiliza esta función, la bombilla se apaga automáticamente. En algunos modelos tarda 30 seg.
- Desconexión automática - Por razones de seguridad, si la función de cocción está activa y no se cambia ningún ajuste, el aparato se apagará automáticamente tras un determinado periodo de tiempo. Para prolongar el tiempo de cocción, ajuste dicho tiempo. El apagado automático no funciona cuando la lámpara está encendida ni con la función: .
- 12,5 h: 30-115 °C
- 8,5 h: 120-195 °C
- 5,5 h: 200-245 °C
- 3 h: 250 - máximo °C

10. ASPECTOS MEDIOAMBIENTALES

Recicle los materiales con el símbolo . Coloque el embalaje en los contenedores correspondientes para reciclarlo. Ayude a proteger el medioambiente y la salud pública reciclando los residuos de aparatos eléctricos y

electrónicos. No deseche los aparatos marcados con el símbolo  con los residuos domésticos. Lleve el producto a su centro de reciclaje local o póngase en contacto con su oficina municipal.

