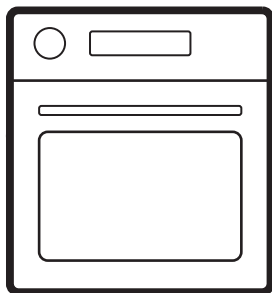




Electrolux

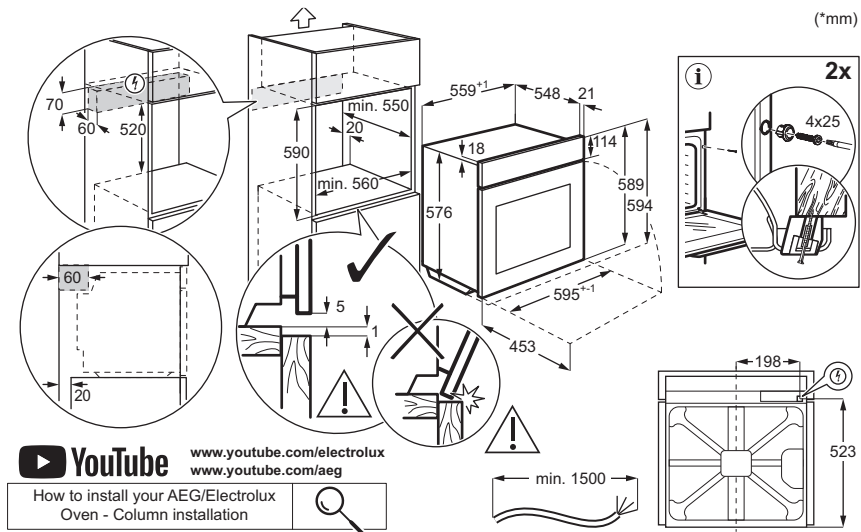
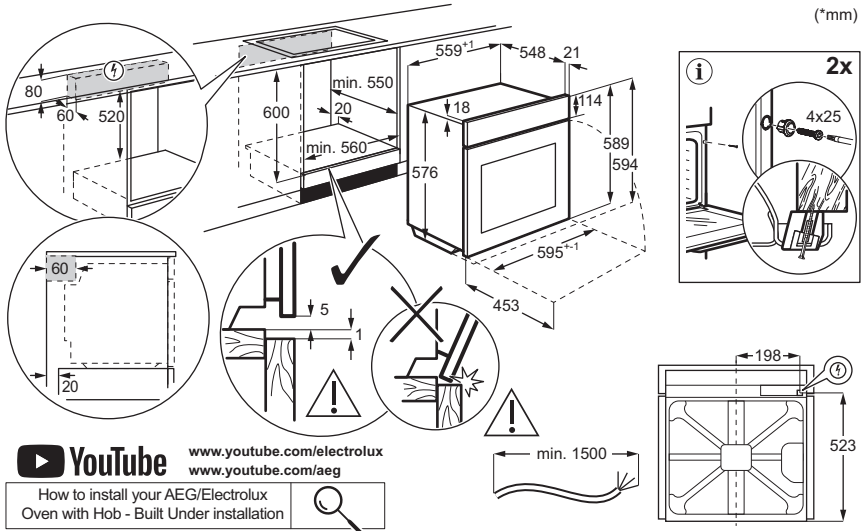


electrolux.com/register



COPP20B
COPP22B
EOKPP2B0
EOKPP2V0
LOD7P87Z
OOPP20NB
XOP3PBK

INSTALLATION / UPPSETNING



1. SAFETY INFORMATION.....	3
2. SAFETY INSTRUCTIONS.....	4
3. PRODUCT DESCRIPTION.....	7
4. BEFORE FIRST USE.....	7
5. DAILY USE.....	7

6. HINTS AND TIPS.....	10
7. CARE AND CLEANING.....	12
8. TROUBLESHOOTING.....	13
9. ENERGY EFFICIENCY.....	14
10. ENVIRONMENTAL CONCERNS...	15

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 disabili-

ties 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 domestic use in an indoor environment.
- This appliance may be used in offices, hotel guest

rooms, bed & breakfast guest rooms, farm guest houses, and other similar accommodation where such use does not exceed average domestic usage levels.

- Do not use the appliance before installing it in the built-in structure.
- Disconnect the appliance from the power supply before carrying out any maintenance.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its authorised service centre or similarly qualified persons to avoid an electrical hazard.
- **WARNING:** Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.
- **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid

touching heating elements or the surface of the appliance cavity.

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

2. SAFETY INSTRUCTIONS

2.1 Installation



WARNING!

Only a qualified person must install this appliance.

- Remove all the packaging.

- Do not install or use a damaged appliance.
- Follow the installation instructions available on our website.
- Be careful when moving the appliance, as it is heavy. Use safety gloves and enclosed footwear.
- Do not pull the appliance by the handle.

4 ENGLISH

- 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 you connect the mains plug to the mains socket.
- This appliance is supplied with a main plug and a main cable.

Cable types applicable for installation or replacement for Europe:

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

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

Total power (W)	Section of the cable (mm ²)
maximum 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 change the specification of the appliance.
- Ensure ventilation openings are not blocked.
- Do not let the appliance stay unattended during operation.
- Deactivate 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.

- Before maintenance, deactivate the appliance and unplug it from the mains.
- 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.
- 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.

2.5 Disposal

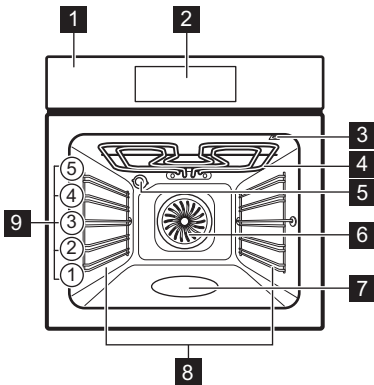
WARNING!

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 Socket for the food sensor
- 4 Heating element
- 5 Lamp

- 6 Fan
- 7 Cavity embossment
- 8 Shelf support, removable
- 9 Shelf positions

3.2 Touch fields

	To turn the appliance on and off.
	To navigate the menu.
	To adjust settings.
	Press to set the function: Steam-Bake.
	To set assisted cooking function.
	To set timer functions.
	To enter settings.
	To confirm your selection.

4. BEFORE FIRST USE

4.1 Setting the time

1. Press to adjust the hours and minutes.
2. Press to confirm.

4.2 Initial preheating and cleaning

1. Preheat the empty appliance to remove any odours. Ventilate the room.
2. Remove all accessories and shelf supports.

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

5. DAILY USE

5.1 Heating functions

- True Fan Cooking:** Even baking, tenderness, drying
- Conventional Cooking:** Traditional baking

- SteamBake:** Steaming
- AirFry:** Frying food with less oil and without baking paper.
- Frozen Foods:** French fries, potato wedges, spring rolls

	Pizza Function: Baking pizza
	Bottom Heat: Baking cakes
	Defrost: Defrosting
	Moist Fan Baking: Baking
	Grill: Toasting, grilling
	Turbo Grilling: Roasting meat, browning
	Reheat: Heating up, cooking

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

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

5.2 Setting: Heating functions

1. Press  to turn on the appliance.
2. Press  or  to navigate functions.
3. Press  or  to set the temperature.
4. Press **OK**.

— 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 heating functions. Fan may turn on automatically.

5.3 Timer

1. Press .
 2. Press  or  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.

Timer functions



To postpone the start and / or end of cooking.

5.4 Setting: SteamBake - Steam cooking

1. Make sure that the appliance is cold.
2. Fill the cavity embossment with tap water.



The maximum capacity of the cavity embossment is 250 ml. Do not refill the cavity embossment during cooking or when the appliance is hot.

3. Press  to turn on the appliance.
4. Press .
5. Press  or  to set the temperature.
6. Press **OK** to select the function.
7. Preheat the empty appliance for 10 min to create humidity. Carefully open the door. Released humidity can cause burns.
8. When the appliance is cold, remove the remaining water from the cavity embossment with a soft cloth.

5.5 Setting: 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 set the temperature. Press **OK**.
5. Press  or  to set the cooking time. Press **OK** to select a function.
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.
	Preheat the appliance before you start cooking.
	Shelf level. Refer to Product description.
	Fill the cavity embossment with water for steam cooking.

Dishes	
 Pizza	  2  100 ml; baking tray lined with baking paper
 Chicken 1 - 1.5 kg; fresh	  2  200 ml ; casserole dish on 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 pieces.
 Muffins	  3  100 - 150 ml; muffin tray on wire shelf
 Ciabatta 0.8 kg	  2  150 ml; baking tray lined with baking paper More time needed for white bread.

5.6 Changing: Settings

1. Press  to turn on the appliance.
2. Press  to access settings.
3. Press  or  to adjust settings.
4. Press  or  to adjust value.
5. Press  to confirm or exit adjustment mode.
6. Press  to exit settings.

Submenu: Settings

Setting	Value
01 Pyrolytic Cleaning	Cleaning programmes
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 and stop, 2  - Alarm
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.

5.7 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 ensur-

ing 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.

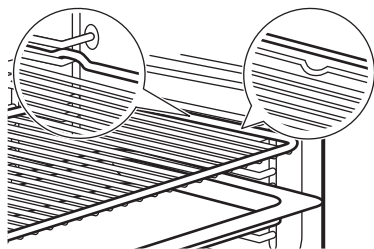
5.8 Accessories



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

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

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



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

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

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

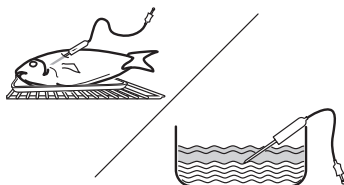
5.9 Food Sensor

It measures the temperature inside the food.

There are two temperatures to be set:

- $^{\circ}\text{C}$ - the oven temperature. It should be at least 25°C higher than the food sensor temperature.
- $\mathcal{R}$ - the food sensor temperature.

1. Set a heating 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. $\mathcal{R}$ 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
	Heating function
°C	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)
Souffl�, 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)

	°C			
Vegetables, poached, 0.4 kg	180	3	35 - 45	1)
Vegetarian omelette	200	3	25 - 30	6)
Mediterranean vegetables, 0.7 kg	180	4	25 - 30	1)

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

6.3 Information for test institutes

Tests according to IEC 60350-1.

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

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

7. CARE AND CLEANING

7.1 Notes on cleaning

- Use a cleaning solution for metal surfaces.
- 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, its 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 cloth and a mild detergent.
4. Press  to turn on the appliance.
5. Press .
6. Press  or  to select **01**. Press **OK**.
7. Press  or  to select cleaning duration. Press **OK**.

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.

8. 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, Changing: Settings

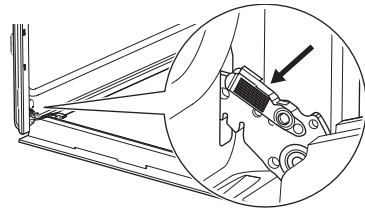
7.5 Removing and installing door

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

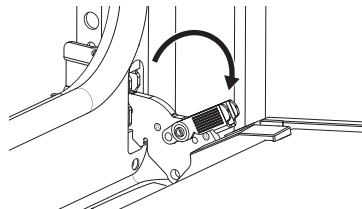
CAUTION!

Do not use the appliance without the glass panels.

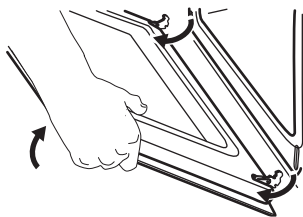
1. Open the door fully and hold both hinges.



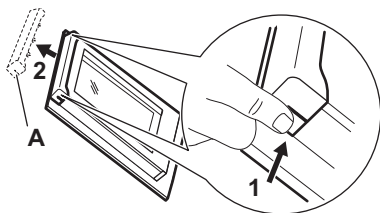
2. Lift and pull the latches until they click.



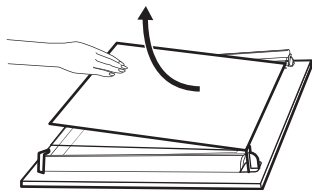
3. Close the oven door halfway to the first opening position. Then lift and pull to remove the door from its seat.



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.

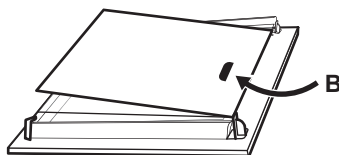


6. Pull the door trim to the front to remove it.
7. Hold the door glass panels on their top edge one by one and pull them up out of the guide. Make sure the glass slides out of the supports completely.



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

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



7.6 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.

If the display shows an error code that is not in this table, turn the house fuse off and on to restart the appliance. If the error code recurs contact an Authorised Service Centre.

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.

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

Err C2 - Fully plug Food Sensor into 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	COPP20B 949289817 COPP22B 949289818 EOKPP2B0 949289815 EOKPP2V0 949289821 LOD7P87Z 949289820 OOPP20NB 949289819 XOP3PBK 949289816	
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	COPP20B	32.4 kg
	COPP22B	32.5 kg
	EOKPP2B0	32.9 kg
	EOKPP2V0	32.5 kg
	LOD7P87Z	32.5 kg
	OOPP20NB	32.5 kg
	XOP3PBK	32.7 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 heating function is active and no settings are changed, the appliance will turn off automatically after a certain period of time. If you intend to run a heating function for a duration exceeding the automatic switch-off time, set the cooking time.
 - 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.

1. ÖRYGGISUPPLÝSINGAR.....	16
2. ÖRYGGISLEIÐBEININGAR.....	17
3. VÖRULÝSING.....	20
4. FYRIR FYRSTU NOTKUN.....	20
5. DAGLEG NOTKUN.....	21

6. ÁBENDINGAR OG GÓÐ RÁÐ.....	24
7. UMHIRÐA OG HREINSUN.....	25
8. BILANALET.....	27
9. ORKUNÝTNI.....	27
10. UMHVERFISSJÓNARMÍÐ.....	28

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 heimilis-

tækinu, 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 gesta-
húsa, bændagistingum og
öðrum sambærilegum gist-
irýmum þar sem notkun er
ekki meiri en almenn heim-
ilisnotkun.

- Ekki má nota heimilistækið
fyrir en innbyggða virkið
hefur verið uppsett.
- Aftengdu heimilistækið frá
rafmagns- og vatnsinntaki
áður en hvers kyns við-
haldsvinna fer fram.
- Ef rafmagnssnúran
skemmist skal framleið-
andi, viðurkennd þjónust-
umiðstöð hans eða hæfir
aðilar skipta henni út til að
koma í veg fyrir rafmagns-
hættu.
- 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 matar-
mæli (kjöthitamæli) sem
ráðlagður er fyrir þetta
heimilistæki.
- Til þess að taka hillustuð-
ninginn úr skal fyrst toga í
framhluta hillustuðningsins
og síðan afturhluta hans frá
hliðarveggjunum. Komdu
hilluberunum fyrir í öfugri
röð.
- Notaðu ekki gufuhreinsib-
únað til að hreinsa heimilis-
tækið.
- Notaðu ekki sterk tærandi
hreinsiefni eða beittar mál-
msköfur til að hreinsa gler-
hurðina 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 heim-
ilistækisins.

2. ÖRYGGISLEIÐBEININGAR

2.1 Installation

AÐVÖRUN!

Einungis til þess hæfur aðili má setja upp
þetta heimilistæki.

- Fjarlægðu allar umbúðir.

- Ekki setja upp eða nota skemmt
heimilistæki.
- Fylgdu uppsetningarleiðbeiningunum sem
eru á vefsíðu okkar.
- Alltaf skal sýna aðgát þegar heimilistækið
er fært 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


ADVÖRUN!
 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 jarðengt. 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: Línuvarnarstraumloka, öryggi (öryggi með skrufgangi 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 alveg hurð heimilistækisins áður en þú tengir rafmagnsklóna við innstunguna.
- Þessu tæki fylgja rafmagnskló og -snúra.

Tegundir kapla sem hægt er að nota fyrir uppsetningu eða endurnýjun í Evrópu:
H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F

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.

- Breytið ekki eiginleikum heimilistækisins.
- Gakktu úr skugga um að loftræstigötin séu ekki stífluð.
- Látið heimilistækið ekki vera án eftirlits á meðan það er í gangi.
- Slökkvið 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 gljúhuðinni:
 - 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.

- Áður en viðhald fer fram skal slökkva á heimilistækinu og taka úr sambandi við rafmagn.
- 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.
- 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 viðloðunarfría 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 gastegundir 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 gældýrum frá heimilistækinu á meðan hreinsun með eldglæðingu og forhitun stendur yfir. Lítil gældýr (sérstaklega fuglar og skriðdýr) geta verið mjög viðkvæm fyrir breytingum á hitastigi og uppgufun.
- Non-stick yfirborð á pottum, pönnum, bókunarplötum og áhöldum geta skemmst í háhitahreinsun með eldglæðingu og losað lítilsháttar skaðlegar gufur.

2.5 Förgun

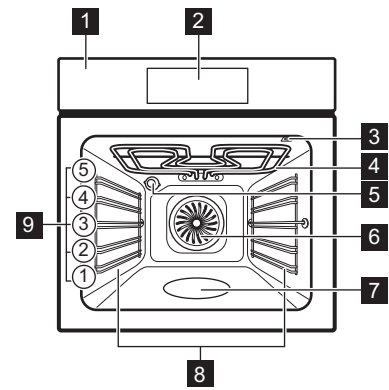
**ADVÖRUN!**

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 Innstunga fyrir matvælaskynjara
- 4 Hitunareining
- 5 Ljós
- 6 Vifta
- 7 Holrými ofnhólfs
- 8 Hillubera má fjarlægja
- 9 Hillustöður

- 6 Vifta
- 7 Holrými ofnhólfs
- 8 Hillubera má fjarlægja
- 9 Hillustöður

3.2 Snertifletir

	Til að kveikja og slökkva á heimilistækinu.
	Til að fletta í valmyndinni.
	Til að breyta stillingum.
	Ýttu á til að stilla aðgerðina: Gufubökun.
	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 **OK** til að staðfesta.

4.2 Forhitun og hreinsun

1. Forhitaðu heimilistækið, án innihalds, til að fjarlægja lykt. Loftræstu herbergið.
2. Fjarlægðu alla fylgihluti og lausa hillubera.

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

5. DAGLEG NOTKUN

5.1 Upphitunaraðgerðir

	Eldun með hefðbundnum blæstri: Jöfn bakstur, meyrnun, þurrkun
	Hefðbundin matreiðsla: Hefðbundinn bakstur
	SteamBake: Gufueldun
	AirFry: Steiking með minni olíu og án bökunarpappírs.
	Frosin matvæli: Franskar kartöflur, kartöflubátar, vorrúllur
	Pítsuaðgerð: Pítsubakstur
	Undirhiti: Kókubakstur
	Affrysta: Afbýðing
	Bökun með rökum blæstri: Bakstur
	Grill: Ristun, grillun
	Blástursgrillun: Steiking á kjöti, brúnun
	Upphita: upphitun, eldun

Til að breyta aðgerð skaltu ýta á ① til að slökkva á heimilistækinu og ýttu síðan aftur á það til að kveikja á því á ný.

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

5.2 Stilling: Upphitunaraðgerðir

1. Ýttu á ① til að kveikja á heimilistækinu.
2. Ýttu á ^ eða v til að fletta í gegnum stillingar.
3. Ýttu á + eða - til að stilla hitastigið.
4. Ýttu á: OK.

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

» Hröð upphitun - ýttu á og haltu inni OK í 3 sekúndur á meðan forhitun stendur yfir til að styttu upphitunartímann. Það er í boði fyrir sumar hitunaraðgerðir. Viftan kann að fara sjálfkrafa í gang.

5.3 Tímastillir

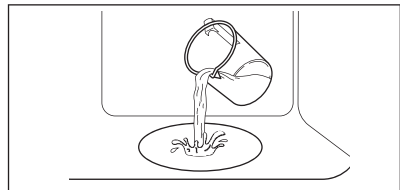
1. Ýttu á: ①.
2. Ýttu á ^ eða v til að velja tímastilliaðgerð.
3. Ýttu á + eða - til að stilla tímann. Ýttu á: OK.

Til að hætta við tímastillingu skaltu halda inni í 3 sekúndur ①.

Tímastilliaðgerðir	
	Stilla niðurtalningu. Þegar tíminn er liðinn hljómar merkið.
	Stilla niðurtalningu. Þegar tíminn er liðinn hljómar merkið og hitunaraðgerðin stöðvast.
	Til að fresta ræsingu og / eða lokum eldunar.

5.4 Stilling: SteamBake - Gufueldun

1. Gakktu úr skugga um að heimilistækið sé kalt.
2. Helltu kranavatni í hólfið.



Hámarksrúmtak hólfs ofnrýmisins er 250 ml. Fylltu ekki aftur á hól ofnrýmisins meðan á eldun stendur eða þegar heimilistækið er heitt.

3. Ýttu á ① til að kveikja á heimilistækinu.
4. Ýttu á: 
5. Ýttu á + eða - til að stilla hitastigið.
6. Ýttu á OK til að velja aðgerð.
7. Forhitaðu heimilistækið í 10 mín til að mynda raka. Opnaðu hurðina varlega. Raki sem sleppur út getur valdið brunasárum.
8. Þegar heimilistækið er kalt skaltu fjarlægja vatn sem eftir er í hólfi ofnrýmisins með mjúkum klút.

5.5 Stilling: Eldunaraðstoð

Eldunaraðstoð undirvalmyndin samanstendur af forritum sem eru hönnuð fyrir tiltekna rétti. Kerfin byrja með viðeigandi stillingu. Þú getur stillt tímann og hitastigið meðan á eldun stendur.

- 1. Ýttu á 1 til að kveikja á heimilistækinu.
- 2. Ýttu á: .
- 3. Ýttu á ^ eða v til að velja eldunaraðstoð.
- 4. Ýttu á + eða - til að stilla hitastigið. Ýttu á OK.
- 5. Ýttu á + eða - til að stilla eldunartímann. Ýttu á OK til að velja aðgerð.
- 6. 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	
	Kjóthitamælir verður að vera tengdur til að hægt sé að nota aðgerðina.
	Forhitaðu heimilistækið áður en eldun hefst.
	Hillustaða. Sjá Vörulýsing.
	Fylltu hólf ofnrýmisins með vatni fyrir gufueldun.

Réttir	
Pítsa	100 ml; bökunarplata klædd með bökunarpappír
Kjúklingur	200 ml ; pottréttur á bökunarplötu Snúðu kjúklingnum þegar eldunartíminn er hálfnaður til að hann brúnist jafnt.
Nautakjóf	2; bökunarplata Steiktu kjötið á heitri pönnu í nokkrar mínútur. Settu inn í heimilistækið.
Flök	3; pottréttur á vírgrind

Réttir	
Lasagna	2; pottréttur á vírgrind
Baka	2; bökunarform á vírgrind
Kartöflur	2; bökunarplata Settu kartöflurnar heilar með hýðinu á bökunarplötu.
Gratin grænmeti	3; bökunarplata klædd með bökunarpappír Skerðu grænmetið í bita.
Muffins	3 100 - 150 ml; muffinsform á vírgrind
Ciabatta	2 150 ml; bökunarplata klædd með bökunarpappír Hvítt brauð þarfnast meiri tíma.

5.6 Breyting á: Stillingar

- 1. Ýttu á 1 til að kveikja á heimilistækinu.
- 2. Ýttu á til að opna stillingar.
- 3. Ýttu á ^ eða v til að stilla stillingar.
- 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 Hreinsun með eldg-læðingu	Hreinsunarkerfi
02 Tími dags	Breyta
03 Létt	Kveikja / Slökkva
04 Hröð upphitun	Kveikja / Slökkva
05 Upptalning	Kveikja / Slökkva
06 Skjábirta	1 - 5
07 Lykiltónar	Beep, Clic, None
08 Hljóðstyrkur hljóðgjafa	1 - 4
09 -	-

Stilling	Gildi
10 Kjöthitamælir ¹⁾	1 - Viðvörðun og stöðva, 2 - Viðvörðun
11 Áminning um hreinsun ¹⁾	Kveikja / Slökkva
12 -	-
13 Kynningarhamur	Virkjunarkóði: 2468
14 Útgáfa hugbúnaðar	Athuga
15 Endursetja allar stillingar	Já / Nei

1) aðeins valdar gerðir

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

5.7 Lás

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

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

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

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

- blikkar þrisvar þegar kveikt er á lásnunum.

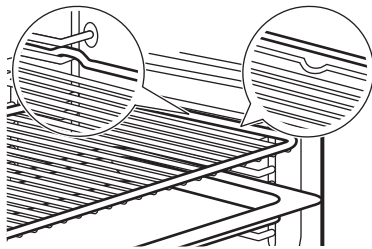
5.8 Aukabúnaður



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

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

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



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

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

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

5.9 Kjöthitamælir

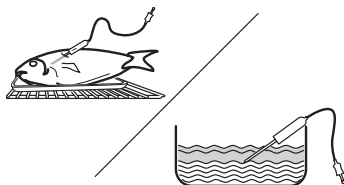
Það mælir hitastigið inni í matnum.

Hægt er að stilla á tvö hitastig:

- - hitastig ofnsins. Það á að vera að minnsta kosti 25°C hærra en hitastig kjöthitamælisins.

- - hitastig kjöthitamælisins.

1. Stilltu hitunaraðgerð og ofnhitastigið.
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 heimilistækkinu. 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 aðgerð fer fram þegar kjarnhitamælingu er lokið: Stillingar.

- Slökktu á heimilistækinu.
- 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, gæðum 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 ofnsins.

Táknin á töflunni:

	Tegund matvæla
	Upphitunaraðgerð
°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)
Rúlluturtur, 9 stykki	180	2	30 - 40	1)
Frosin pitsa, 0.35 kg	220	2	10 - 15	2)
Rúlluterta	170	2	25 - 35	1)
Brúnkaka	175	3	25 - 30	1)
Frauðréttur, 6 stykki	200	3	25 - 30	3)
Svampbökubotnar	180	2	15 - 25	4)
Viktoríukaka	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)

	°C			❗
Fiskflak, 0,3 kg	180	3	25 - 30	6)
Kjöt soðið við vægan hita, 0,25 kg	200	3	35 - 45	1)
Shashlik, 0,5 kg	200	3	25 - 30	1)
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 bökud-eigi, 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 grænmetis-ættunnar	200	3	25 - 30	6)
Grænmeti frá Miðjarð-arhafinu, 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 bökunarfát á ofngrind.

6) Notið pitsufat á ofngrind.

6.3 Upplýsingar fyrir prófunarstofnanir

Prófanir í samræmi við IEC 60350-1.

		°C		❗
Lítlar kökur, 20 á plötu				
	3	170	20 - 35	1)
	3	150 - 160	20 - 35	1)
	2 og 4	150 - 160	20 - 35	1)

		°C		
Eplabaka, 2 dósir Ø20 cm				
	2	180	70 - 90	2)
	2	160	70 - 90	2)
Fitulaus svampuerta, kökuform Ø 26 cm				
	2	170	40 - 50	2) 3)
	2	160	40 - 50	2) 3)
	2 og 4	160	40 - 60	2) 3)
Stökk lítil kaka				

		°C		
	3	140 - 150	20 - 40	1)
	2 og 4	140 - 150	25 - 45	1)
	3	140 - 150	25 - 45	1)
Brauðrist				
	4	hámark	1 - 5	2) 3)
1) Notaðu Bökunarplata.				
2) Notaðu Vírhilla.				
3) Forhitaðu ofninn í 10 mínútur.				

7. UMHIRÐA OG HREINSUN

7.1 Athugasemdir varðandi þríf

- Notaðu þrífalausn til að þrífa málmfleti.
- 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 skal 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 afturenda hilluberans frá hliðarveggnum og fjarlægðu hann.
4. Settu hillustoðirnar aftur í sína upphaflegu stöðu. Endurtaktu skrefin í öfugri röð.

Ef útdraganlegu rennurnar fylgja með verða festipinnar þeirra að snúa fram.

7.3 Hreinsun með eldglæðingu

Þetta kerfi brennir í burtu óhreinindi sem eftir verða 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  eða  til að stilla **01**. Ýttu á OK.
7. Ýttu á  eða  til að velja lengd hreinsunar. Ýttu á OK

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

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

8. 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, Breyting á: Stillingar

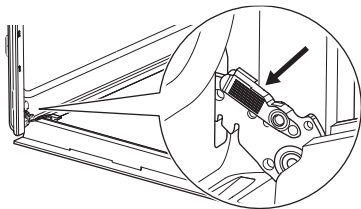
7.5 Hurð fjarlægð og ísett

Þú getur losað ofnhurðina og fjarlægt innri glerplötuna til að hreinsa hana. Lestu allar leiðbeiningar um „Hurð fjarlægð og ísett“ áður en þú fjarlægir glerplöturnar.

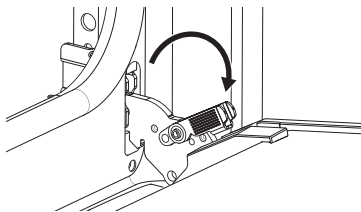
⚠ VARÚÐ!

Ekki nota heimilistæknið án glerplatanna.

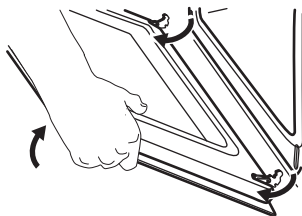
1. Opnaðu hurðina að fullu og haltu við báðar lamirnar.



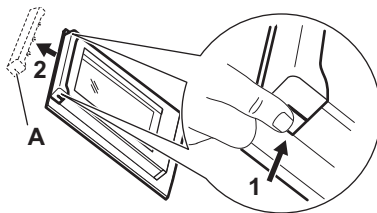
2. Lyftu og togaðu í krækjurnar þar til þær smella í stað.



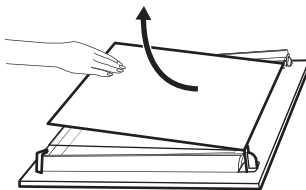
3. Lokaðu ofnhurðinni hálfa leið í fyrstu opnu stöðuna. Lyftu síðan og togaðu til að fjarlægja hurðina úr sæti sínu.



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

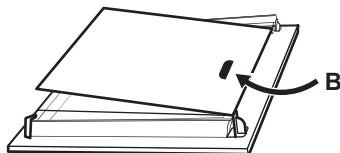


6. Togaðu hurðarklæðninguna fram á við til að fjarlægja hana.
7. Haltu hurðarglerplötunum á efstu brún á hverri fyrir sig og togaðu þær upp úr rásinni. Gakktu úr skugga um að glerið renni alla leið út úr berunum.



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

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



7.6 Skipt um ljósið

Aftengdu heimilistæknið og bíddu þangað til það kólnar.

Skiptu um peru með viðeigandi 300 °C hitaþolinni ljósaperu.

Bakljós

1. Snúðu glerhlífinni til að fjarlægja hana.

2. Hreinsaðu glerhlífina.

3. Skiptu um peru.
4. Komdu glerhlífinni fyrir.

8. BILANALEIT

Ef þú getur ekki sjálf(ur) fundið lausn á vandamálinu skaltu hafa samband við söluaðila eða viðurkennda þjónustumiðstöð. Þjónustuupplýsingar eru á merkiplötunni sem er staðsett á framhluta heimilistækisins. Hún er sýnileg þegar þú opnar ofninn. Ekki fjarlægja merkiplötuna.

Ef skjárinn sýnir villukóða sem er ekki í þessari töflu skaltu slökkva og kveikja aftur á öryggistöflunni á heimilinu og endurræsa síðan heimilistækið. Ef villukóðinn kemur aftur upp skaltu hafa samband við viðurkennda þjónustumiðstöð.

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.

- Lás er virkjað.
 - Sjálfvirk slökkvun er virk.
- Ljósið virkar ekki.** – Ljósaperan er sprungin. Skipta um peru.
- Slökkt er á ljósinu.** - Bökun með rökum blæstri -er virkt.
- Kjöthitamælirvirkar ekki.** – Klóin Kjöthitamælir er ekki alveg í sambandi.
- Skjárinn sýnir "00:00".** – Rafmagnstruflun átti sér stað. Stilltu tíma dags.
- Err C2** - StingduKjöthitamælir alveg inn í innstunguna.
- 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	COPP20B 949289817 COPP22B 949289818 EOKPP2B0 949289815 EOKPP2V0 949289821 LOD7P87Z 949289820 OOPP20NB 949289819 XOP3PBK 949289816
Orkunýtnistuðull	61.2
Orkunýtniflokkur	A++
Orkunotkun með staðlaðri hleðslu, hefðbundinn hamur	0.93 kWh/lotu
Orkunotkun með staðlaðri hleðslu, víftudrifinn hamur	0.52 kWh/lotu
Fjöldi holrýma	1
Hitagjafi	Rafmagn
Hljóðstyrkur	72 l
Tegund ofns	Innbyggður ofn

Massi	COPP20B	32.4 kg
	COPP22B	32.5 kg
	EOKPP2B0	32.9 kg
	EOKPP2V0	32.5 kg
	LOD7P87Z	32.5 kg
	OOPP20NB	32.5 kg
	XOP3PBK	32.7 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 lágorkuham	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.

- Ef hitunaraðgerðin er virk og engum stillingum er breytt, slekkur heimilistækið af öryggisástæðum sjálfkrafa á sér eftir ákveðinn tíma. Ef þú átt til að hafa upphitunaraðgerð í gangi fram yfir sjálfvirka tímann þegar straumur er rofinn settu þá í gang eldunartíma.
 - 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 tákninu 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 tákninu  með heimilisúrgangi. Skilið vörinni á staðbundna endurvinnslustöð eða hafið samband við staðaryfirvöld.