



Built-in Oven

OPY90BA

INDHOLD // INNHOLD // INNEHÅLL // CONTENTS

DANSK.....3

ENGLISH.....21

DA: SIKKERHEDSINFORMATION

LÆS DENNE BRUGSANVISNING FØR DU BETJENER APPARATET.
GEM DENNE **BRUGSANVISNING** TIL FREMTIDIG BRUG.

ELEKTRISK SIKKERHED

- Installation af denne ovn må kun udføres af en autoriseret elektriker. Installatøren er ansvarlig for at tilslutte apparatet til strømforsyningen i overensstemmelse med de relevante sikkerhedsanbefalinger.
- Hvis ovnen er blevet beskadiget under transporten, må den ikke tilsluttes.
- I tilfælde af fejl på eller beskadigelse af apparatet, forsøg da ikke at betjene det.
- Reparationer må kun udføres af en kvalificeret tekniker. Forkert reparation kan resultere i betydelig fare brugeren og dennes omgivelser. Hvis ovnen skal repareres, kontakt da et servicecenter eller din forhandler.
- Hvis forsyningsledningen er defekt, skal den udskiftes med en særlig ledning eller samling, der kan fås fra producenten eller et autoriseret servicecenter.
- Elektriske ledninger og kabler må ikke komme i berøring med ovnen.
- Installer en omnipolær afbryder med en kontaktåbning på mindst 3 mm mellem apparatet og lysnettet. Den omnipolære afbryder skal dimensioneres efter belastningen og skal overholde gældende regler (jordledningen må ikke afbrydes af afbryderen).
- Typeskiltet er placeret på højre side af ovndøren.
- **ADVARSEL:** Der skal slukkes for strømforsyningen til apparatet, når det repareres eller rengøres.
- Vær forsigtig, når du tilslutter elektriske apparater til stikkontakter i nærheden af ovnen.
- **ADVARSEL:** Apparatet skal slukkes, før lampen udskiftes, for at undgå risikoen for elektrisk stød.
- **ADVARSEL:** Når ovnen er i drift, bliver de indvendige overflader meget varme.

SIKKERHED UNDER BRUG

- Denne ovn er kun beregnet til tilberedning af mad til husholdningsbrug.
- **ADVARSEL:** Under brug bliver ovnens indvendige overflader varme nok til at forårsage forbrændinger. Rør ikke ved varmelegemerne eller ovnens indvendige overflader, før de har haft tid til at køle af efter brug.
- **ADVARSEL:** Opbevar aldrig brændbare materialer i ovnen.
- **ADVARSEL:** Ovnens ydre overflader bliver varme, når apparatet bruges ved høj temperatur i længere tid.
- **ADVARSEL:** Vær forsigtig med at åbne ovnlågen, når du laver mad, da varm luft og damp hurtigt kan slippe ud.

- **ADVARSEL:** Ved tilberedning af retter, der indeholder alkohol, kan alkoholen fordampe på grund af de høje temperaturer, og dampen kan bryde i brand, hvis den kommer i kontakt med en varm del af ovnen; f.eks. et varmelegeme.
- Brug højtryksrensere eller dampstrålerensere til rengøring af ovnen.
- Frosne fødevarer som f.eks. pizzaer skal tilberedes på risten. Hvis man bruger bagepladen, kan den blive deformeret på grund af de store temperaturforskelle.
- **ADVARSEL:** Hæld ikke vand direkte i ovnbunden, når den er varm. Dette kan beskadige emaljeoverfladen.
- Ovnlågen skal være lukket under tilberedningen.
- Ovnbunden må ikke beklædes med alufolie, og der må ikke placeres bageplader eller forme på den. Aluminiumsfolien blokerer for varmen, hvilket kan resultere i skader på emaljeoverfladerne og give dårlige tilberedningsresultater.
- Frugtsaft kan efterlade pletter, som kan være svære at fjerne fra ovnens emaljeoverflader.
- Ved tilberedning af meget fugtige kager, bør man bruge den medfølgende dybe bradepande.
- **ADVARSEL:** Stil ikke bageudstyr på den åbne ovndør.
- **ADVARSEL:** Dette apparat er ikke beregnet til at blive brugt af små børn eller svagelige personer uden tilstrækkeligt opsyn af en ansvarlig person, der sikrer, at de bruger apparatet på en sikker måde.
- Hvis der ikke indtastes en tilberedningstid, slukker ovnen af sig selv.
- Placer altid plader/riste i den ønskede højde, mens ovnen er afkølet. Hvis en plade/rist skal flyttes, mens ovnen er varm, må grydelapper ikke komme i kontakt med varmeelementerne.
- Brug altid tørre grydelapper. Fugtige eller våde grydelapper på varme overflader kan give forbrændinger på grund af damp. Lad ikke grydelapper røre ved varmeelementerne. Brug ikke håndklæder eller andre store klude.
- Fastgør alt løstsiddende tøj osv. før du begynder. Bind langt hår, så det ikke hænger løst, og bær ikke løstsiddende tøj eller hængende beklædningsgenstande, såsom slips, tørklæder, smykker eller dinglende ærmer.

SIKKERHED FOR BØRN

- Børn under 3 år skal holdes på afstand af ovnen, når den er i brug, medmindre de er under konstant opsyn.
- Børn fra 3 år og under 8 år må kun tænde/slukke for apparatet, hvis det er placeret eller installeret i den tilsigtede normale driftsposition, og de er blevet overvåget eller instrueret i at bruge apparatet på en sikker måde og forstår de involverede farer.
- Børn i alderen fra 3 år og under 8 år må ikke tilslutte, regulere og rengøre apparatet

eller udføre brugervedligeholdelse.

- **ADVARSEL:** Nogle dele af dette produkt kan blive meget varme og forårsage forbrændinger. Man skal være særlig opmærksom, når der er børn og sårbare personer til stede.
- Dette apparat kan bruges af børn fra 8 år og opefter og personer med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring og viden, hvis de er blevet overvåget eller instrueret i at bruge apparatet på en sikker måde og forstår de involverede farer.
- Børn må ikke lege med apparatet.
- Rengøring og brugervedligeholdelse må ikke udføres af børn uden opsyn.
- Apparatet er ikke beregnet til at blive brugt af personer (herunder børn) med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring og viden, medmindre de er blevet overvåget eller instrueret i brugen af apparatet af en person, der er ansvarlig for deres sikkerhed.
- Børn skal være under opsyn for at sikre, at de ikke leger med apparatet.
- Opbevar elektriske apparater uden for børns eller svagelige personers rækkevidde. Lad dem ikke bruge apparatet uden opsyn.
- **ADVARSEL:** Tilgængelige dele kan blive varme, når grillen er i brug. Børn skal holdes væk.
- Når børn bliver gamle nok til at bruge apparatet, er det forældrenes eller værgens ansvar at sørge for, at de bliver instrueret i sikker brug af apparatet af kvalificerede personer.
- Lad ikke nogen klatre, stå, læne sig, sidde eller hænge på nogen del af apparatet; især ikke ovndøren, varmeskuffe eller opbevaringsskuffe. Det kan beskadige apparatet, og det kan vælte og forårsage alvorlig personskade.
- **ADVARSEL:** Ting, der er interessante for børn, må ikke opbevares i apparatet, i skabe over apparatet eller på bagsiden af apparatet. Børn, der klatrer op på et apparat for at nå ting, kan komme alvorligt til skade.

SIKKERHED VED RENGØRING

ADVARSEL: Rengør ikke apparatet, mens det stadig er varmt. Nogle rengøringsmidler udvikler skadelige dampe, når de anvendes på en varm overflade. Våde klude eller svampe kan give forbrændinger på grund af damp.

Ovnens ydre:

- Brug en klud og et mildt rengøringsmiddel eller varmt sæbevand til rengøring af ovnen udvendigt.
- Tør efter med køkkenrulle eller et tørt viskestykke.
- Brug ikke skuremidler, ætsende rengøringsmidler eller slibende produkter.

Ovnfronter i rustfrit stål:

- Brug ikke ståluld, skuresvampe eller slibemidler. Dette kan beskadige finishen.

Ovnens indre:

- Brug ikke grove skuresvampe eller rengøringsvampe.
- Brug kommercielt tilgængelige ovnrensninger for at undgå at beskadige de emaljerede overflader.
- Brug ovnrensning til at fjerne genstridigt snavs.

Glas i ovndøren:

- Ovnlågen er udstyret med tre glasplader, der er placeret mod hinanden. Den inderste og midterste plade kan tages af for at blive rengjort.
- **ADVARSEL:** Når døren tages af ovnen, skal sikkerhedsklipsene ved hængslerne vippes op, inden døren kan fjernes (se afsnittet **RENGØRING OG VEDLIGEHOLD**)
- Brug ikke skrappe rengøringsmidler eller skarpe metalskrabere til at rengøre ovndørens glas, da de kan ridse overfladen, hvilket kan resultere i, at glasset splintres.
- **ADVARSEL:** Mens døren er monteret på ovnen, kan det resultere i personskade at fjerne nogle af delene (dørglasset eller andre dele) fra døren.
- **BEMÆRK:** Glasset kan gå i stykker, hvis du bruger for stor kraft; især på kanterne af frontglasset.

Tilbehør:

- Vask alt bageudstyr og tilbehør efter hver brug eller efter behov, og tør det af med et viskestykke. Det er nemt at rengøre ved at lægge det i blød i varmt sæbevand i ca. 30 minutter.

INSTRUKTIONER FOR BORTSKAFFELSE

Bortskaffelse af emballagematerialet:

- Materialet, der er brugt til at pakke dette apparat ind, kan genbruges.
- Bortskaf emballagematerialet i en passende beholder på dit lokale affaldsanlæg

Bortskaffelse af gamle apparater:

ADVARSEL: Før man bortskaffer gamle apparater, skal man gøre dem ubrugelige, så de ikke kan være en kilde til fare. **Dette gøres ved at afbryde apparatet fra strømforsyningen og klip ledningen af apparatet.**

For at beskytte miljøet er det vigtigt, at gamle apparater bortskaffes på den rigtige måde:

- Apparatet må ikke bortskaffes sammen med husholdningsaffald.
- Du kan få oplysninger om offentlige bortskaffelsessteder hos din lokale renovationsafdeling eller kommune.

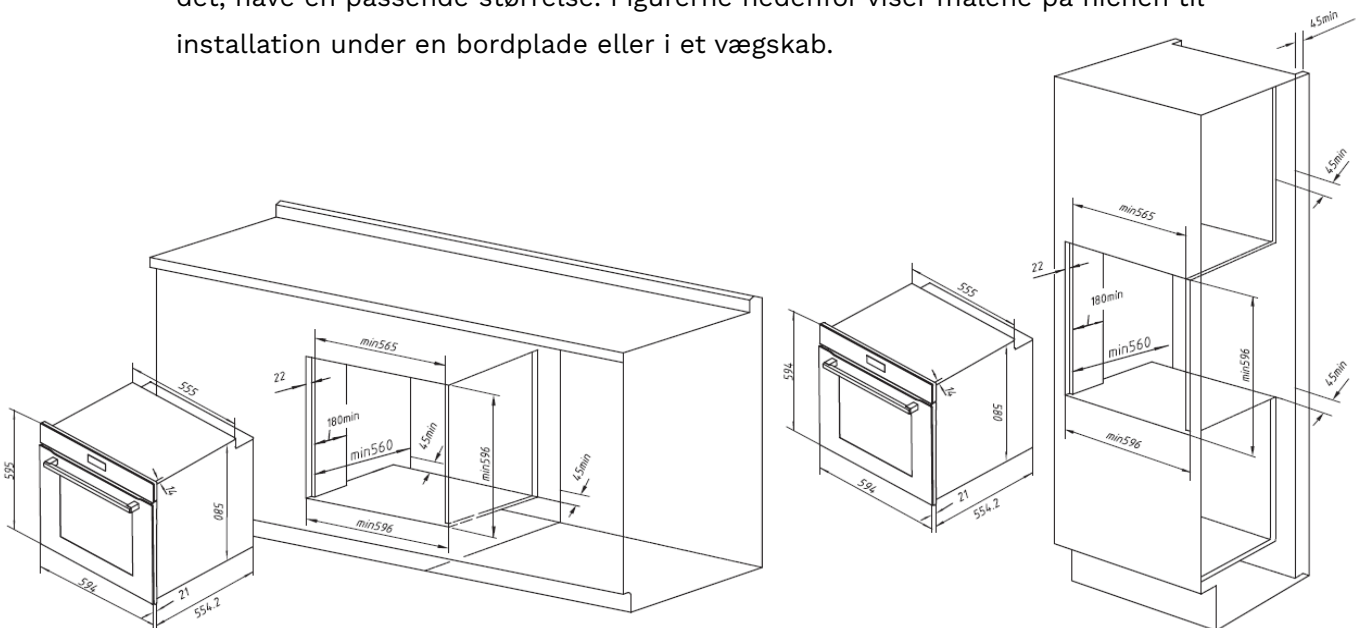
BETYDNING AF OVERKRYDSET SKRALDESPAND

Denne mærkning angiver, at dette produkt ikke må bortskaffes sammen med andet husholdningsaffald i hele EU. For at forhindre mulig skade på miljøet eller menneskers sundhed fra ukontrolleret bortskaffelse af affald, skal det genbruges ansvarligt for at fremme bæredygtig genbrug af materielle ressourcer. Hvis du vil returnere din brugte enhed, skal du bruge retur- og indsamlingssystemerne eller kontakte den forhandler, hvor produktet blev købt. De kan tage dette produkt med til miljø sikker genanvendelse.

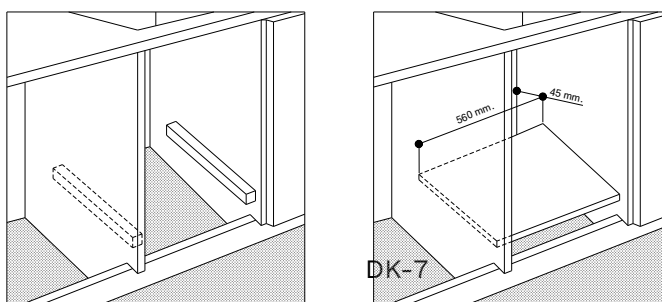


INSTALLATION AF INDBYGNINGSOVNE

- Den elektriske installation af dette apparat må kun udføres af en autoriseret elektriker.
- Ovnens skal installeres i henhold til de medfølgende instruktioner.
- Fjern den beskyttende film fra døren efter installationen.
- Installationen skal garantere beskyttelse mod eksponering for strømførende dele.
- For at sikre, at det indbyggede apparat fungerer korrekt, skal skabet, der indeholder det, have en passende størrelse. Figurerne nedenfor viser målene på nichen til installation under en bordplade eller i et vægskab.



For at sikre tilstrækkelig ventilation skal bagpanelet på skabsenheden fjernes. Det er bedst at installere ovnen, så den hviler på to trælister. Hvis ovnen hviler på en kontinuerlig, flad overflade, skal der være en åbning på mindst 45×560 mm.



Panelerne på de tilstødende skabe skal være lavet af varmebestandige materialer. Især skal skabe med finer udvendigt samles med lim, der kan modstå temperaturer på op til 100 °C. I overensstemmelse med gældende sikkerhedsstandarder må det ikke være muligt at komme i kontakt med ovnens elektriske dele, når den er installeret.

Alle dele, som sikrer en sikker drift af apparatet, må kun kunne fjernes ved hjælp af værktøj. For at fastgøre ovnen til skabet skal du åbne ovnens dør og fastgøre den ved at indsætte 4 træskruer i de 4 huller, der er placeret rundt i rammen af ovnen.

ELEKTRISK TILSLUTNING

ADVARSEL: Apparatet må kun tilsluttes lysnettet af en autoriseret elektriker.

De ovne, der er udstyret med et trepolet strømforsyningskabel, er designet til at fungere med vekselstrøm. Ledningen til jordforbindelse af apparatet er den gul/grønne.

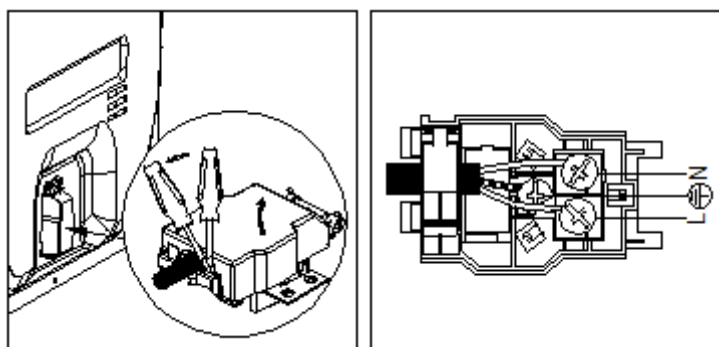
Montering af et strømforsyningskabel:

Åbn klemrækken:

- Brug en skruetrækker til at løsne bolten på sidetapperne af dækslet til klemrækken;
- Brug en skruetrækker til at løsne de to fastgørelseskroge og løft dækslet til klemrækken op.

Gør som følger for at installere kablet:

- Fjern klemmeskruen og de tre kontaktskruer L, N og \perp .
- Fastgør ledningerne under skruenhovederne ved hjælp af følgende farveskema: Blå (N), Brun (L) og Gul-Grøn (\perp)
- Sæt forsyningskablet på plads med klemmen, og luk dækslet til klemrækken.



Tilslutning af forsyningskablet til lysnettet:

Installer et standardiseret stik, der svarer til den belastning, der er angivet på typeskiltet. Når kablet tilsluttes direkte til lysnettet, skal der installeres en omnipolær afbryder med en kontaktåbning på mindst 3 mm mellem apparatet og lysnettet. Den omnipolære afbryder skal dimensioneres i henhold til belastningen og skal overholde gældende regler (jordledningen må ikke afbrydes af afbryderen).

Forsyningskablet skal placeres, så det ikke når en temperatur på mere end 50 °C i forhold til rumtemperaturen, hvor som helst i dets længde, eller beskyttes af isolering, der har en

passende klassificering.

Før apparatet tilsluttes, kontroller:

- At ovnen er korrekt og effektivt jordet i overensstemmelse med reglerne om elektrisk sikkerhed. Sørg altid for, at jordingen er effektiv; hvis du er i tvivl, skal du få en kvalificeret tekniker til at kontrollere systemet. Producenten fralægger sig ethvert ansvar for skader, der skyldes et system, der ikke er jordet.
- At specifikationerne på typeskiltet (på apparatet og/eller emballagen) svarer til specifikationerne for lysnettet i dit hjem.
- At systemets og stikkontakternes elektriske kapacitet kan understøtte apparatets maksimale effekt, som angivet på typeskiltet. Hvis du er i tvivl, skal du tilkalde en kvalificeret tekniker.
- At apparatets stik er kompatibelt med stikkontakten. Er de ikke kompatible, tilkald en kvalificeret tekniker til at udskifte stik og/eller stikkontakt.
- At tværsnittet af stikkontakternes kabler passer til den strøm, som apparatet benytter.

Det anbefales ikke at bruge adaptere og/eller forlængerledninger. Hvis det ikke kan undgås, skal du huske kun at bruge enkelt- eller multiadaptere og forlængerledninger, der overholder de gældende sikkerhedsforskrifter. I disse tilfælde må du aldrig overskride den maksimale strømkapacitet, der er angivet på adapteren eller forlængerledningen, og den maksimale effekt, der er angivet på multiadapteren.

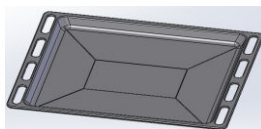
Stik og stikkontakt skal være let tilgængelige.

TILBEHØR

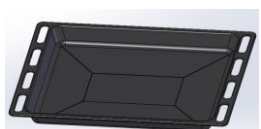
Følgende tilbehør følger med din ovn:



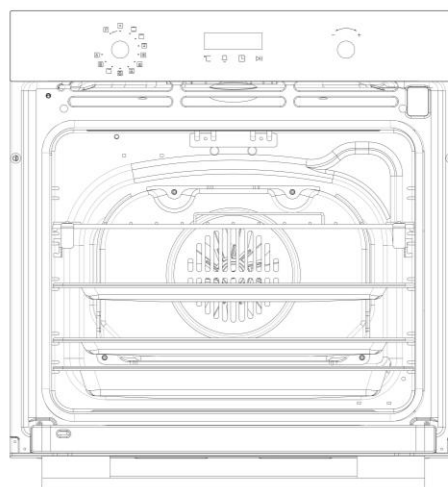
Ovnrist (x1)



Bageplade (x2)



Bradepande (x1)



Bagepladerne, bradepanden og ovnrissen skal sættes korrekt ind i sideskinnerne. Vær forsigtig med varme redskaber og overflader, når du tager den tilberedte mad ud af ovnen. Hvis tilbehøret kommer i kontakt med ovnens bund, kan det beskadige emaljeoverfladen. Bageplader og bradepander, der placeres på niveau 1 (nederst), skal være mindst 2 cm fri af ovnens bund.

FUNKTIONER

Sikkerhedsafbrydelse:

- Hvis der ikke indtastes en tilberedningstid, slukker ovnen af sig selv efter to timer.
- Ovnens elektriske kredsløb er udstyret med en temperaturstyret afbryder. Hvis ovnen opvarmes til unormalt høje temperaturer, vil ovnen automatisk slukke for strømforsyningen til varmelegemerne. Fortsætter den høje temperatur, slukker ovnen helt.

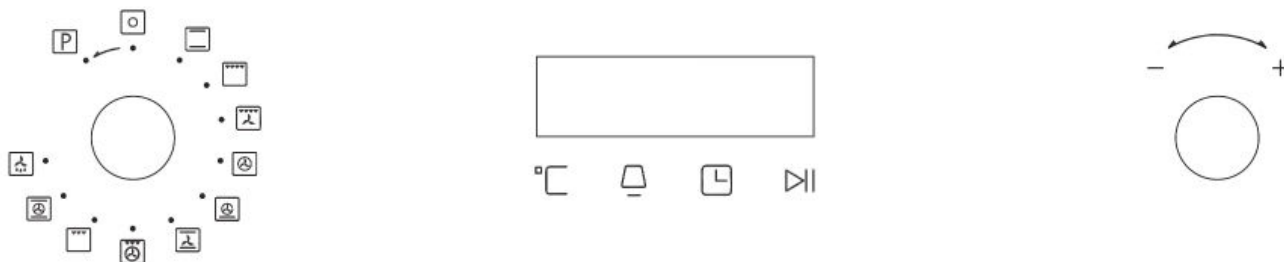
Køleventilator:

For at køle ovnens ydre lag, er nogle modeller udstyret med en køleventilator. Når ovnen bliver varm, aktiveres køleventilatoren automatisk.

Når ventilatoren er tændt, vil der være en luftstrøm mellem ovndøren og kontrolpanelet.

BEMÆRK: Selv efter slukning af ovnen, kan ovnens ventilator fortsætte med at køle ovnen ned.

KONTROLPANEL




1. Funktionsvælger
2. Temperaturknap
3. Alarm-knap
4. Tids-knap
5. Start/pause-knap
6. Display
7. Justeringsknap

FUNKTIONSOVERSIGT

	Over- og undervarme		Grill og varmluft
	Maxi Grill		Grill
	Baging		Multi-tilberedning
	Pizza		Optøning
	Hurtig tilberedning		Pyrolytisk selvrensning


GENEREL BRUG AF OVNE

Indstil uret:



Når ovnen tilsluttes strøm første gang, eller efter en strømafbrydelse, vil displayet vise »12:00«, og ikonet »« vil blinke.



Brug justeringsknappen til at indstille tiden. Når uret er stillet, gemmer ovnen automatisk tiden efter 5 sekunder. Alternativt kan man trykke på Start-knappen for at bekræfte tiden.


Indstilling af temperatur:

1. Tryk og hold  inde i 3 sekunder, hvorefter temperaturen vil blinke på displayet.
2. Brug justeringsknappen til at indstille den ønskede temperatur.

Indstilling af tilberedningstid og sluttidspunkt:




1. Tryk gentagne gange på , indtil ikonet »« blinker på displayet, og brug herefter justeringsknappen for at indstille tilberedningstiden.

2. Tryk gentagne gange på , indtil ikonet »>|« blinker på displayet, og brug justeringsknappen til at indstille sluttidspunktet for tilberedningen.
3. Brug funktionsvælgeren og  + justeringsknappen til at vælge bagefunktion og temperatur.

Når du har foretaget disse indstillinger, tryk på , og ikonerne »>|« og »>|« vil blinke, hvilket indikerer, at bageproceduren er blevet indstillet.

Efter bageproceduren er afsluttet, vil alarmen lyde og displayet blinke. Tryk på en vilkårlig for at slukke for alarmen.



Indstilling af bage tid:

1. Tryk gentagne gange på , indtil ikonet »>|« blinker, og brug herefter justeringsknappen til at indstille tilberedningstiden.
2. Brug herefter funktionsvælgeren og  + justeringsknappen til at vælge bagefunktion og temperatur og tryk til sidst på  for at starte bageproceduren. Herefter vil ikonet »>|« blinke.

Efter bageproceduren er afsluttet, vil alarmen lyde og displayet blinke. Tryk på en vilkårlig for at slukke for alarmen.


OBS! Den længste bage tid, der kan vælges er 10:00 timer.

Indstilling af sluttidspunkt:




1. Tryk gentagne gange på , indtil ikonet »>|« blinker, og brug herefter justeringsknappen til at indstille sluttidspunktet for tilberedningen.
2. Brug herefter funktionsvælgeren og justeringsknappen til at vælge bagefunktion og temperatur og tryk til sidst på  for at starte bageproceduren. Herefter vil ikonet »>|« blinke.

Efter bageproceduren er afsluttet, vil alarmen lyde og displayet blinke. Tryk på en vilkårlig for at slukke for alarmen.




OBS! Det seneste sluttidspunkt, der kan vælges er kl. 23:59.

Man kan til enhver tid under bageproceduren trykke på  og få vist den resterende tilberedningstid og/eller sluttidspunkt for bageproceduren på displayet.

Annullér bageprocedure:

1. Enten tryk på  for at pause proceduren og sluk herefter for ovnen, eller;
2. Hvis et sluttidspunkt er valgt, tryk på  indtil ikonet »>|« blinker. Skru sluttidspunktet ned til 0 og tryk på . Herved annulleres bageproceduren.

Tidsstyret alarm:

1. Tryk gentagende gange på  ind til ikonet »  « blinker og brug herefter justeringsknappen til at indstille alarmen.
2. Vent 5 sekunder eller tryk på , og alarmen begynder at tælle ned.

Når tiden er gået, vil alarmen lyde og displayet blinke. Tryk på en vilkårlig for at slukke for alarmen.

OBS! Den længste alarm der kan indstilles er 23:59 timer.

FUNKTIONSBESKRIVELSER

OVER- OG UNDERVARME

Dette er den klassiske, traditionelle ovntype, hvor det øverste og nederste varmelegeme tændes. Denne funktion kan bruges til de fleste tilberedninger, men er især egnet til bagning af kager. Med funktionen OVER- OG UNDERVARME bør man kun bruge én bradepande eller rist ad gangen, da varmfordelingen ellers bliver ujævn. Ved at placere pladen eller risten i forskellige hyldehøjder, kan man balancere varmemængden mellem top og bund afhængig af, om man har brug for mere eller mindre varme fra top eller bund.

HURTIG TILBEREDNING

Det øverste og nederste varmelegeme samt blæseren tændes og sikrer en konstant varme, der fordeles jævnt i ovnen. Denne funktion anbefales bl.a. til hurtig opvarmning af små frosne eller allerede tilberedte varer.

MULTI-TILBEREDNING

Øverste, nederste og bageste varmelegeme samt blæseren tændes og sikrer en konstant varme, der fordeles jævnt i ovnen. Denne funktion er velegnet til mad, der gerne må brunes i overfladen. Ydermere er funktionen egnet til tilberedning på flere plader/riste på én gang, så længe tilberedningstiden er den samme.

Blæseren gør desuden at man typisk kan benytte en lavere temperaturindstilling end ved funktionen OVER- OG UNDERVARME.

PIZZA

Øverste og bageste varmelegeme samt blæseren tændes. Dette sikrer en varme, der hovedsageligt kommer fra bunden, og som derfor er velegnet til tilberedning af f.eks. pizza. Da varmfordelingen ikke er så jævn som ved MULTI-TILBEREDNING eller HURTIG TILBEREDNING, anbefales det kun at benytte en plade/rist af gangen.

GRILL

Det øverste varmelegeme tændes. Denne funktion er velegnet til brunning af fødevarer, der ikke nødvendigvis skal være gennemstegt. Det anbefales at forvarme ovnen samt kun at benytte de to øverste hylder.

MAXI GRILL

Det øverste varmelegeme tændes. Denne funktion minder om funktionen GRILL, men er kraftigere og bedre egnet til brunning af større overflader. Det anbefales at forvarme samt kun at benytte de to øverste hylder.

GRILL OG VARMLUFT

Det øverste varmelegeme samt blæseren tændes. Kombinationen af strålevarmen fra varmelegemet samt den tvungne cirkulation af luften sikrer en god brunning af overfladen samtidig med at varmen trænger helt ind i maden, men uden at overfladen brænder på.

BAGNING

Det bageste varmelegeme samt blæseren tændes. Dette sikrer en skånsom, men ensartet opvarmning. Funktionen er velegnet til bagværk der skal hæve under tilberedningen.

På grund af blæseren er det også muligt at tilberede delikate fødevarer på flere plader/riste på samme tid.

OPTØNING

Blæseren tændes og cirkulerer uopvarmet luft omkring maden. Med denne funktion halveres optøningstiden for de fleste fødevarer.

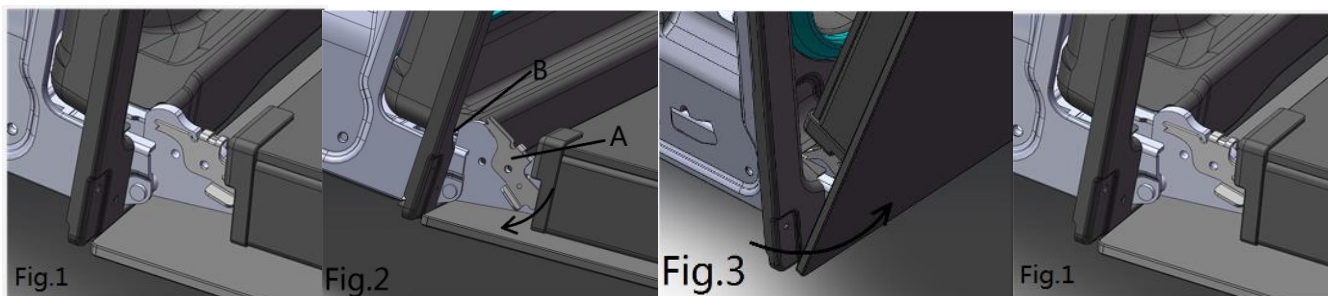
RENGØRING OG VEDLIGEHOLD

RENGØRING AF OVNLÅGEN

OBS! Ovnlågen er tung. Ved normal brug skal ovnlågen ikke fjernes, men hvis det er nødvendigt at fjerne den, f.eks. for en grundig rengøring af glasset, skal du følge disse instruktioner:

1. Åbn døren helt (Fig. 1).
2. Skub sikkerhedsklipsene (A) op i begge sider (Fig. 2).
3. Luk forsigtigt døren igen uden at lukke den helt (Fig. 3).
4. Løft døren op og af hængslerne (Fig. 4).
5. Placer lågen på et blødt, men fast underlag for at undgå at ridse glasset.
6. Gentag ovenstående trin i omvendt rækkefølge for at montere døren igen.

OBS! Husk at sikre døren ved at vippe sikkerhedsklipsene ned igen.



BEMÆRK: Afhængig af modellen, kan udseendet på de specifikke dele afvige fra illustrationerne herover.

Fjernelse af ovnglasset:

1. Fjern skruerne i toplisten (vist på Fig. 5) og løft forsigtigt listen af.
2. Fjern afstandsstykkerne mellem glaslagene.
3. Fjern forsigtigt det inderste lag glas (Fig. 6) og læg det på en blød overflade.
4. Er der behov for det, fjern efterfølgende det midterste lag glas.

OBS! Det yderste lag glas kan ikke fjernes.

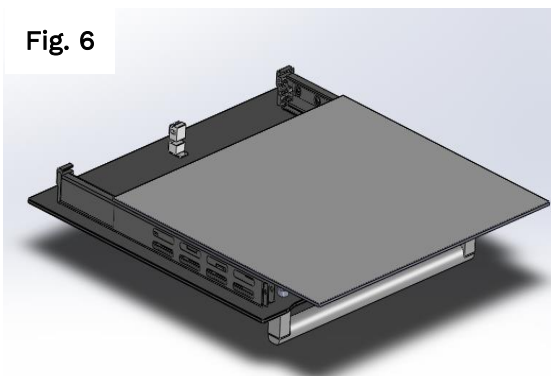
5. Gentag ovenstående trin i modsat rækkefølge for at montere glassene igen.

OBS! Husk afstandsstykkerne mellem glaslagene, samt at fastgøre toplisten med skruerne igen.

Fig. 5



Fig. 6





PYROLYTISK SELVRENSNING

- **ADVARSEL:** Ovnens ovnen bliver meget varm under pyrolytisk selvrensning, så der er risiko for brand inde i ovnen, da løse madrester, fedt og kødsaft kan være brandfarlige.
- **ADVARSEL:** Ovnens yderside bliver meget varm. Sørg for, at der ikke placeres noget op ad ovndøren.
- **ADVARSEL:** Rengør ikke tilbehør eller andre køkkenredskaber ved pyrolytisk selvrensning. Non-stick-belægninger kan frigive giftige gasser ved høje temperaturer.
- **ADVARSEL:** Hold børn væk fra ovnen ved pyrolytisk selvrensning.
- Af sikkerhedsmæssige årsager låses ovnen automatisk, når den begynder proceduren. Man kan først åbne døren igen, når temperaturen er faldet til under 250 °C.
- **ADVARSEL:** Forsøg aldrig på nogen måde at tvinge døren op under pyrolytisk selvrensning.
- Ovnlyset kan ikke tændes ved pyrolytisk selvrensning.

Før selvrensning

- Fjern ovnens tilbehør inklusiv hylderne.
- Tør ovnen af med en fugtig klud.
- Rengør døren og ovnens kanter omkring tætningslisten. **OBS!** Skrub ikke tætningslisten.
- Sørg for at ovndøren er lukket, før du begynder den pyrolytiske selvrensning.








Valg af intensitet:



1. Vælg pyrolytisk selvrensning med funktionsvælgeren.
2. Tryk på  for at tilgå menuen for valg af intensiteten af den pyrolytiske selvrensning.
3. Brug justeringsknappen til at vælge mellem de nedenstående tre intensiteter.
4. Vent i 5 sekunder eller tryk på  for at starte funktionen.

Niveau	Intensitet	Varighed
1	Lav	Ca. 2 timer
2	Medium	Ca. 2,5 timer
3	Høj	Ca. 3 timer

ANBEFALEDE TEMPERATURER OG TILBEREDNINGSTIDER

I tabellen herunder angives der anbefalede temperaturer og tilberedningstider for de forskellige ovnfunktioner og fødevarer. Disse er kun vejledende og det er brugerens eget ansvar, at maden er tilstrækkeligt tilberedt.

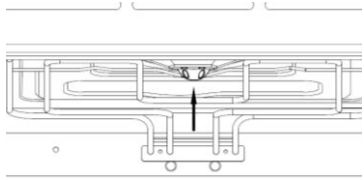
Funktion	Fødevarer	Vægt (kg)	Hyldehøjde (fra bund)	Forvarmning (minutter)	Temp, (°C)	Tid (minutter)
Over- og undervarme 	And	1	3	15	200	65-75
	Okse-/kalvesteg	1	3	15	200	70-75
	Flæskesteg	1	3	15	200	70-80
	Mørdej	-	3	15	180	15-20
	Tærter	1	3	15	180	30-35
Multi-tilberedning 	Pizza (to hylde)	1	2-4	15	220	15-20
	Lasagne	1	3	10	200	30-35
	Lam	1	2	10	180	50-60
	Hel kylling + kartofler	1	2-4	10	180	60-75
	Frugtkage	1	2	10	170	40-50
	Vandbakkelse (to hylde)	0,5	2-4	10	190	20-25
	Sandkage (en hylde)	0,5	2	10	170	15-20
	Sandkage (to hylde)	1,0	2-4	10	170	20-25
Madtærter	1,5	3	15	200	25-30	
Grill 	Torskefillet	1	4	5	Max	10
	Grøntsager	1	3/4	5	Max	10-15
	Steak-bøffer	1	4	5	Max	15-20
Optøning 	Alle frosne fødevarer	-	-	-	-	-
Maxi Grill 	Torskefillet	1	4	5	200	8-10
	Grøntsager	1	4	5	200	6-8
	Steak-bøffer	1	4	5	200	10
Grill og varmluft 	Hel kylling	1,5	3	5	200	55-60
Bagning 	Tærter	0,5	3	15	180	20-30
	Frugtkage	1	2/3	15	180	40-45
	Sandkage	0,5	3	15	160	25-30
	Fyldte madpandekager	1,2	2-4	15	200	30-35
	Småkager	0,6	2-4	15	190	20-25
	Vandbakkelse	0,7	1-3-5	15	180	20-25
	Marengs	0,5	1-3-5	15	90	180

Hurtig tilberedning 	Frost					
	Pizza	0,3	2	-	250	12
	Madtærte	0,5	2	-	220	30-35
	Fylldt butterdej	0,3	2	-	200	25
	Lasagne	0,5	2	-	200	35
	Tilberedte fødevarer					
Chicken wings	0,4	2	-	200	20-25	
Friske fødevarer						
Mørdej	0,3	2	-	200	15-18	
Frugtkage	0,6	2	-	180	45	
9 Pizza 	Pizza	0,5	2	15	220	15-20
	Okse-/kalvesteg	1	2	10	220	25-30
	Hel kylling	1	2/3	10	180	60-70

GARANTI OG SERVICE

Ofte stillede spørgsmål og fejlfinding:

- **ADVARSEL:** Åbn under ingen omstændigheder ovnens metalkabinet.
- Installation, vedligeholdelse og reparationer må kun udføres af en kvalificeret og kompetent person i nøje overensstemmelse med gældende nationale og lokale sikkerhedsbestemmelser.
- Reparationer og andet arbejde udført af ukvalificerede personer kan være farligt. Producenten kan ikke holdes ansvarlig for uautoriseret arbejde.
- Sørg for, at der ikke tilføres strøm, før vedligeholdelses- eller reparationsarbejdet er færdiggjort.

Problem	Årsag og mulig løsning
Ovnen varmer ikke	<ul style="list-style-type: none"> - Ovnen er ikke tilsluttet strøm. Tilslut ovnen. - Uret er ikke indstillet (f.eks. ved strømafbrydelse). Indstil uret. - Tjek at de påkrævede indstillinger er sat (temp./tid) - Tjek at sikringen ikke er gået. Skift sikringen, eller tilslut relæet. Bliver sikringen ved med at gå, tilkald en autoriseret elektriker.
Ovnen larmer efter den er slukket	Køleventilatoren kan fortsætte med at køle efter at ovnen slukker. Dette er normal og ikke en fejl.
Lyset virker ikke 	<ul style="list-style-type: none"> - Tag stikket ud af stikkontakten eller afbryd sikringen. - Sørg for at ovnen er kølet af efter brug. - Drej lampeglasset mod uret for at fjerne det. - Fjern metalskiven for at rengøre glasset. - Udskift den gamle pære med en ny G9-ovnpære. - Sæt metalskiven tilbage på glasset. - Skru lampeglasset på igen (skru med uret)

Ujævn afbagning	Der vil altid være en smule forskel i afbagningen. Hvis afbagningen er meget ujævn, tjek at den korrekte temperatur samt hyldehøjde er brugt.
Fejlkode HE1 vises på displayet	- Fejl i temperaturføleren. - Kontakt dit lokale servicecenter eller din forhandler.
Fejlkode HE2 vises på displayet	- Fejl i temperaturføleren. - Kontakt dit lokale servicecenter eller din forhandler.

TEKNISKE SPECIFIKATIONER

Ovnens ydre dimensioner:

Bredde: 59,4 cm

Dybde: 55,4 cm

Højde: 59,4 cm

Spænding og frekvens på strømtilførslen:

220-240 V~, 50/60 Hz

LOVPLIGTIG INFORMATION PÅ OVNE TIL HUSHOLDNINGSBRUG

Information iht. Kommissionens forordning (EU) nr. 66/2014:

	Symbol	Værdi	Enhed
Modelidentifikation	---	OPY90BA	---
Ovnstype	---	Elektrisk ovn	---
Apparatets masse	M	27	kg
Antal ovnrums	---	1	---
Varmekilde pr. ovnrums (el eller gas)	---	El	---
Volumen pr. ovnrums	V	72	L
Krævet energiforbrug (el) til opvarmning af en standardiseret last i et ovnrums i en elopvarmet ovn i en cyklus i traditionel tilstand pr. ovnrums (endelig elenergi)	$EC_{elovnrums}$	0,92	kWh/cyklus
Krævet energiforbrug til opvarmning af en standardiseret last i et ovnrums i en el opvarmet ovn i en cyklus i varmluftstilstand pr. ovnrums (endelig elenergi)	$EC_{elovnrums}$	0,78	kWh/cyklus
Energieffektivitetsindeks pr. ovnrums	$EEl_{ovnrums}$	91,8	---
Energieffektivitetsklasse	---	A	---
Energiforbrug i standby-tilstand	---	0,97	W

EFTERSALGSSERVICE

Model: OPY90BA

Firma	WhiteAway A/S
Telefon	+45 70 70 29 29
Hjemmeside	www.frigor.dk
Relevant information for bestilling af reservedele.	WhiteAway A/S
Instruktioner til hvor man finder modeloplysningerne i produkt-databasen, som defineret i forordning (EU) 65/2014 ved hjælp af et weblink, der linker til modelinformationen, lagret i produkt-databasen, eller et link til produkt-databasen og information om hvordan man finder model-identifikatoren på produktet.	www.frigor.dk

BEMÆRK: Ovenstående adresse og kontaktnummer kan ændres uden forudgående varsel.

EN: SAFETY INSTRUCTIONS

READ THIS INSTRUCTION MANUAL BEFORE USING THIS APPLIANCE FOR THE FIRST TIME.
SAVE THIS **INSTRUCTION MANUAL** FOR FUTURE USE.

ELECTRICAL SAFETY

- Installation of this oven may only be carried out by an authorised electrician. The installer is responsible for connecting the appliance to the power supply in accordance with the relevant safety recommendations.
- If the oven has been damaged during transportation, do not connect it.
- In the event of a fault or damage to the appliance, do not attempt to operate it.
- Repairs should be performed by a licensed technician only. Improper repair may result in considerable danger to you and others. If your oven needs repair, contact a Service Centre or your dealer.
- If the supply cord is defective, it must be replaced by a special cord or assembly available from the manufacturer or an authorized servicecenter.
- Electrical leads and cables should not be allowed to touch the oven.
- Install an omnipolar circuit-breaker with a minimum contact opening of 3 mm between the appliance and the mains. The omnipolar circuit breaker should be sized according to the load and should comply with current regulations (the earth wire should not be interrupted by the circuit breaker).
- The rating label is located on the right side of the oven door.
- **WARNING:** The power supply of the appliance shall be turned off when it is being repaired or cleaned.
- Take care when connecting electrical appliances to sockets near the oven.
- **WARNING** The appliance shall be turned off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.
- **WARNING:** During oven operation, the interior surfaces become very hot.

SAFETY DURING USE

- This oven has been designed only for cooking for household use.
- **WARNING:** During use, the oven interior surfaces become hot enough to cause burns. Do not touch the heating elements nor the interior surfaces of the oven until they have had time to cool down.
- **WARNING:** Never store flammable materials in the oven.
- **WARNING:** The outer surfaces of the oven become hot when the appliance is used at elevated temperatures for extended periods of time.
- **WARNING:** When cooking take care when opening the oven door as hot air and steam can rapidly escape.
- **WARNING:** When cooking dishes that contain alcohol, the alcohol may evaporate due to

the high temperatures and the vapour can catch fire if it comes into contact with a hot part of the oven; for example the heating elements.

- Do not use high-pressure water cleaners or steam jet cleaners when cleaning the oven.
- Frozen foods such as pizzas should be cooked on the oven rack. If the baking tray is used, it may become deformed due to the great variation in temperatures.
- **WARNING:** Do not pour water directly into the oven bottom when it is hot. This can cause damage to the enamel surface.
- The oven door must be closed during cooking.
- Do not line the oven bottom with aluminium foil and do not place any baking trays or tins on it. The aluminium foil blocks the heat, which may result in damage to the enamel surfaces and cause poor cooking results.
- Fruit juices can leave stains, which can become indelible on the enamel surfaces of the oven.
- When cooking very moist cakes, consider using the complimentary deep pan.
- **WARNING:** Do not rest bake ware on the open oven door.
- **WARNING:** This appliance is not intended for use by young children or infirm persons without the adequate supervision of a responsible person ensuring that they are using the appliance safely.
- If a cooking time is not entered, the oven will eventually shut itself off.
- Always place oven trays/racks at the desired height while the oven is cool. If a tray/rack must be moved while the oven is hot, do not let the potholders touch the heating elements.
- Always use dry potholders. Moist or damp potholders on hot surfaces may result in burns caused by steam. Do not let the potholders touch hot heating elements. Do not use towels or other bulky cloths.
- Secure all loose garments, etc. before beginning. Tie long hair so that it does not hang loose, and do not wear loose fitting clothing or hanging garments, such as ties, scarves, jewelry, or dangling sleeves.

CHILD SAFETY

- Children of less than 3 years should be kept away unless continuously supervised.
- Children aged from 3 years and less than 8 years shall only switch on/off the appliance provided that it has been placed or installed in its intended normal operating position and they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- Children aged from 3 years and less than 8 years shall not plug in, regulate and clean the appliance or perform user maintenance.
- **WARNING:** Some parts of this product can become very hot and cause burns. Particular attention has to be given where children and vulnerable people are present.
- 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 use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.

- Children shall not play with the appliance.
- Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- The appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Keep electrical appliances out of reach from children or infirm persons. Do not let them use the appliances without supervision.
- **WARNING:** Accessible parts may become hot when the grill is in use. Children should be kept away.
- When children become old enough to use the appliance, it is the legal responsibility of the parents or legal guardians to ensure that they are instructed in safe operation of the appliance by qualified persons.
- Do not allow anyone to climb, stand, lean, sit, or hang on any part of the appliance; especially the oven door, warming drawer or storage drawer. This can damage the appliance, and the unit may tip over, potentially causing severe injury.
- **WARNING:** Items of interest to children should not be stored in the appliance, in cabinets above the appliance or behind the appliance. Children climbing on an appliance to reach items could be seriously injured.

CLEANING SAFETY

WARNING: Do not clean the appliance while it is still hot. Some cleaners produce noxious fumes when applied to a hot surface. Wet cloths or sponges can cause burns caused by steam.

Oven exterior:

- Use a cloth and a mild cleaning agent or warm soapy water for cleaning the oven exterior.
- Dry with kitchen paper or a dry towel.
- Do not use scourers, corrosive cleaners or abrasive products.

Stainless steel oven fronts:

- Do not use steel wool, scouring pads or abrasives. They may damage the finish.

Oven interior:

- Do not use coarse scouring pads or cleaning sponges.
- To avoid damaging the enameled oven surfaces, use commercially available oven cleaners.
- To remove stubborn soil and spills, use an oven cleaner.

Oven door glass:

- The oven door is equipped with three sheets of glass placed against each other. The inner and middle sheets can be removed for cleaning.
- **WARNING:** Whenever the door is separated from the oven, the clips must be flipped open before the door can be removed (see the section **CLEANING AND MAINTENANCE**).
- Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.
- **WARNING:** When the door is mounted, removing some of the parts (the door glass or some other part) from the door may result in injury.
- **ATTENTION:** The glass may break if you use excessive force; especially at the edges of the front glass.

Accessories:

- Wash all bakeware and accessories after each use or as needed and dry with a kitchen towel. To clean easily, soak them in warm soapy water for about 30 minutes.

DISPOSAL INSTRUCTIONS**Disposing of the packaging material:**

- The material used to package this appliance is recyclable.
- Dispose of the packaging materials in the appropriate container at your local waste disposal facility

Disposing of old appliances:

WARNING: Before disposing of old appliances, make them inoperable so that they cannot be a source of danger. **To do this, disconnect the appliance from the mains supply and cut off the cable from the appliance.**

To protect the environment, it is important that old appliances are disposed of in the correct manner:

- The appliance must not be disposed of with household rubbish.
- You can obtain information about public refuse disposal sites from your local refuse department or council.

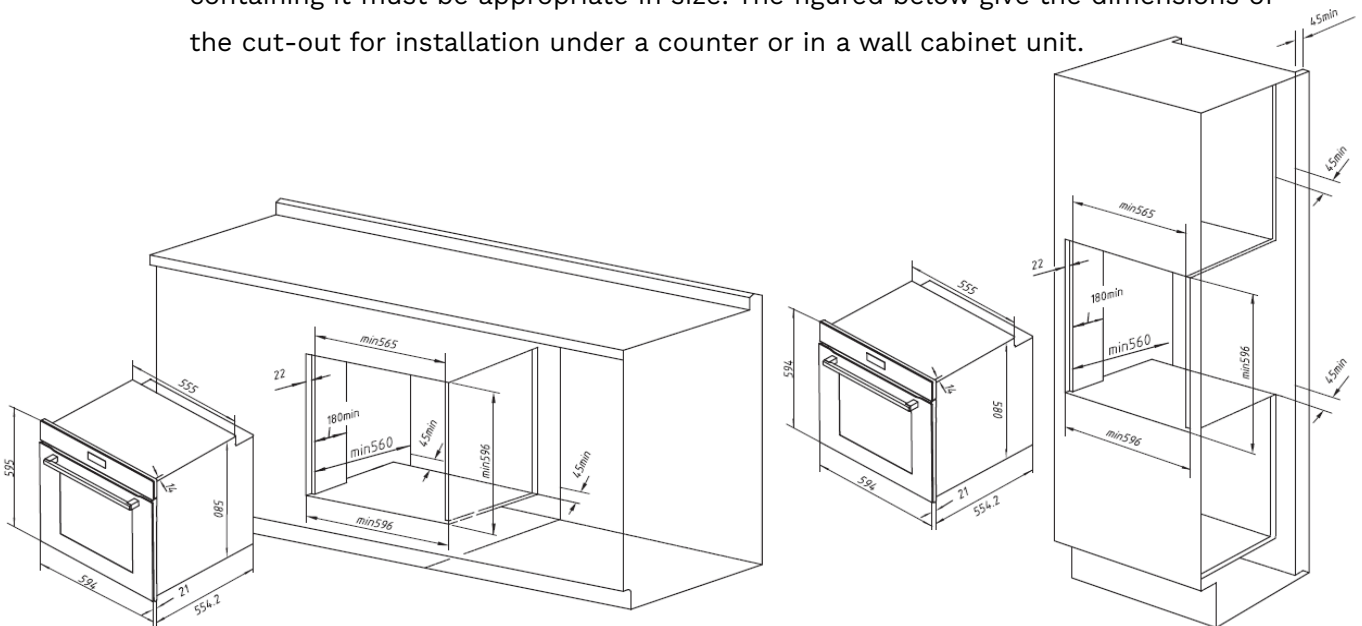
MEANING OF CROSSED-OUT WHEELED DUSTBIN:

This labelling indicates that this product must not be disposed of with other household waste throughout the EU. To prevent possible damage to the environment or human health from uncontrolled waste disposal, it must be recycled responsibly to promote the sustainable reuse of material resources. If you want to return your used device, please use the return and collection systems or contact the retailer where the product was purchased. They can ensure that this product is recycled in an environmentally responsible manner.

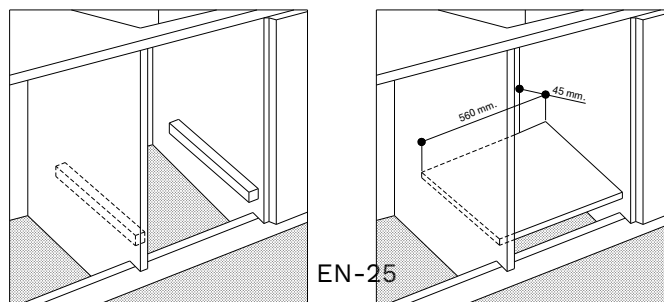


INSTALLATION OF BUILT-IN OVENS

- The electrical installation of this appliance must be performed only by a licensed electrician.
- The oven must be installed according to the instructions supplied.
- Remove the protective lining from the door after installation.
- Installation must guarantee protection against exposure to electrically live parts.
- In order to ensure that the built-in appliance functions properly, the cabinet containing it must be appropriate in size. The figured below give the dimensions of the cut-out for installation under a counter or in a wall cabinet unit.



In order to ensure adequate ventilation, the back panel of the cabinet unit must be removed. It is advised to installing the oven so that it rests on two strips of wood. If the oven rests on a continuous, flat surface, there must be an aperture of at least 45×560 mm .



The panels of the adjacent cabinets must be made of heat-resistant materials. In particular, cabinets with a veneer exterior must be assembled with glues which can withstand temperatures of up to 100 °C.

In compliance with current safety standards, contact with the electrical parts of the oven must not be possible once it has been installed.

All parts, which ensure the safe operation of the appliance, must be removable only with the aid of a tool.

To fasten the oven to the cabinet, open the door of the oven and attach it by inserting 4 wooden screws into the 4 holes located on the perimeter of the frame of the oven.

ELECTRICAL CONNECTION

WARNING: The appliance may only be connected to the mains by an authorised electrician. Those ovens equipped with a three-pole power supply cable are designed to operate with alternating current. The wire for earthing the appliance is the yellow-green one.

Fitting on a power supply cable:

Opening the terminal board:

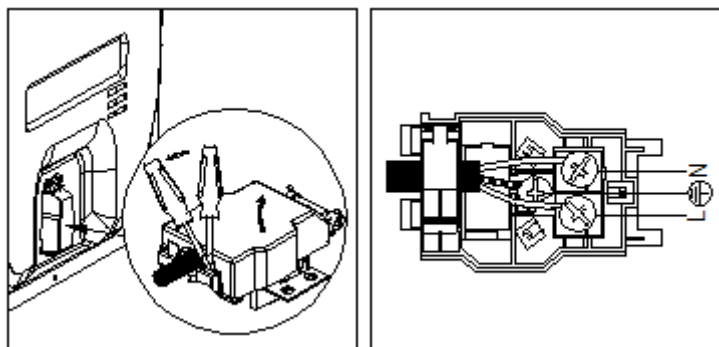
- Use a screwdriver to loosen the bolt on the side tabs of the terminal board cover
- Use a screwdriver to unhook the two fixing hooks and pull open the cover of the terminal board.

To install the cable, proceed as follows:

- Remove the wire clamp screw and the three contact screws L, N and \perp .
- Fasten the wires beneath the screw heads using the following color scheme:

Blue (N), Brown (L) and Yellow-Green (\perp)

Fasten the supply cable in place with the clamp and close the cover of the terminal board .



Connecting the supply cable to the mains:

Install a standardized plug corresponding to the load indicated on the rating label. When connecting the cable directly to the mains, install an omni polar circuit breaker with a minimum contact opening of 3 mm between the appliance and the mains. The omni polar circuit breaker should be sized according to the load and should comply with current

regulations (the earth wire should not be interrupted by the circuit breaker).

The supply cable should be positioned so that it does not reach a temperature of more than 50 °C with respect to the room temperature, anywhere along its length or alternatively be protected by insulation having an appropriate rating.

Before connecting the appliance, check that:

- The oven is correctly and efficiently earthed in compliance with regulations on electrical safety. Always ensure that the earthing is efficient; if you have any doubts call a qualified technician to check the system. The manufacturer declines all responsibility for damages resulting from a system which has not been earthed.
- The specifications indicated on the rating label (on the appliance and/or packaging) correspond to those of the electrical mains system of your home .
- The electrical capacity of the system and sockets will support the maximum power of the appliance as indicated on the rating label. If you have any doubts, call a qualified technician.
- The socket and appliance plug are compatible. Are they not compatible have the socket and/or plug replaced by a qualified technician .
- The cross section of the socket cables are suitable for the power absorbed by the appliance.

The use of adapters, multiple sockets and/or extensions, is not recommended. If their use cannot be avoided, remember to use only single or multiple adapters and extensions which comply with current safety regulations. In these cases, never exceed the maximum current capacity indicated on the single adapter or extension nor the maximum power indicated on the multiple adapter.

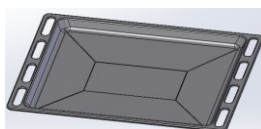
The plug and socket must be easily accessible.

ACCESSORIES

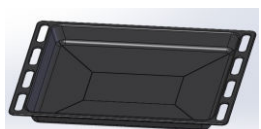
The following accessories are included with your oven:



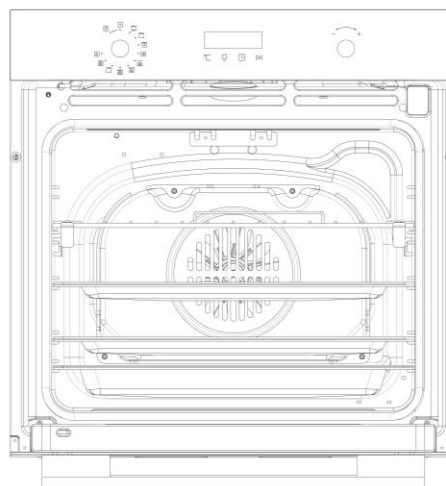
Oven rack (x1)



Baking tray (x2)



Deep pan (x1)



The baking trays, deep pan and oven rack must be inserted correctly into the side runners. When taking out cooked food from the oven, be careful of hot utensils and surfaces. Allowing these accessories to contact the bottom surface of the oven can damage the enameled surface. Trays and pans placed on level 1 (bottom) should clear the bottom surface of the oven by at least 2 cm.

FUNCTIONS

Safety shutoff:

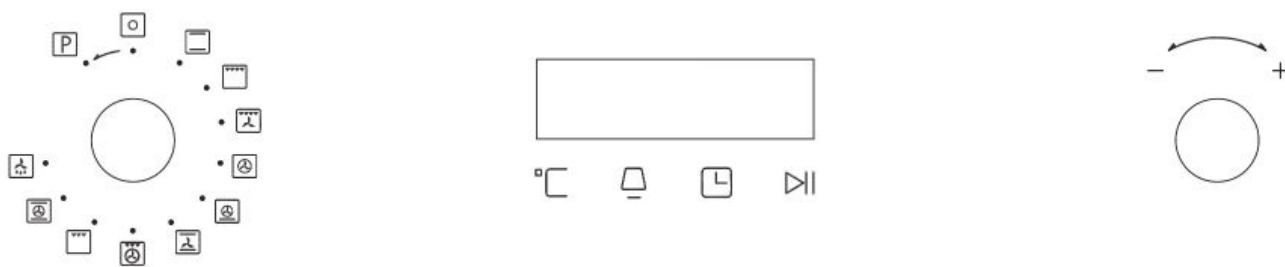
- If a cooking time is not entered, the oven will shut itself off after two hours.
- The electrical circuitry of the oven features a thermal shutoff system. If the oven heats to abnormally high temperatures, the system will shut off the power supply to the heating elements for a period of time. If the elevated temperature continues, the oven will completely shut off.

Cooling Ventilation

To keep the outer layers of the oven cool, some models are equipped with a cooling fan. When the oven gets hot, the cooling fan is automatically turned on. When the fan is on, you will experience an airflow between the oven door and the control panel.

Note: Even after turning the oven off, the cooling fan can continue to cool down the oven.

CONTROL PANEL



1. Function selector
2. Temperature button
3. Alarm button
4. Timer button
5. Start/pause button
6. Display
7. Adjustment knob

FUNCTIONS OVERVIEW

	Convection		Fan assisted grill
	Maxi Grill		Grill
	Baking		Multi cooking
	Pizza		Defrost
	Fast cooking		Pyrolytic self-cleaning

GENERAL USE OF THE OVEN

Adjusting the clock:

Once connected with electrical power, or after a power outage, the display will show »12:00« and the icon »« will flash.



Use the adjustment knob to set the time. Wait 5 seconds or press to confirm the setting.


Setting the oven temperature:

1. Press and hold for 3 seconds, after which the temperature will flash on the display.
2. Use the adjustment knob to adjust the temperature.

Setting a cooking time and an end cooking time:




1. Repeatedly press until the icon »« flashes on the display, and then use the adjustment knob to set the cooking time.

2. Repeatedly press  until the icon »>| « flashes on the display, and press the adjustment knob to set the end cooking time.
3. Use the function selector and  + the adjustment knob to choose function and temperature.

After making these settings, press  and the icons »>| « and »>| « will flash, which indicates the baking procedure of oven has been set.

After the baking procedure has finished, the alarm will sound and the display will be flashing. Press any button to stop the alarm.




Setting the cooking time:

1. Repeatedly press  until the icon »>| « flashes on the display, and use the adjustment knob to set the cooking time.
2. Use the function selector and  + the adjustment knob to choose function and temperature and finally press  to initiate the baking procedure. The icon »>| « now flashes on the display.

After the baking procedure has finished, the alarm will sound and the display will be flashing. Press any button to stop the alarm.


NOTE: The maximum cooking time that can be set is 10:00 hours.

Setting the end cooking time:




1. Repeatedly press  until the icon »>| « flashes on the display, and use the adjustment knob to set the end cooking time.
2. Use the function selector and  + the adjustment knob to choose function and temperature and finally press  to initiate the baking procedure. The icon »>| « now flashes on the display.

After the baking procedure has finished, the alarm will sound and the display will be flashing. Press any button to stop the alarm.




NOTE: The latest end cooking time that can be set is 23:59.

At any time during the baking procedure it is possible to press  and see the remaining cooking time and/or end cooking time on the display.

Cancelling the baking procedure:

1. Either press  to pause the baking procedure and then turn off the oven, or;
2. If an end cooking time has been selected, press  until the icon »>| « flashes. Turn the time down to 0 and press . Now the baking procedure is cancelled.

Timer:

1. Repeatedly press  until the icon »  « on the display and then use the adjustment knob to set the timer.
2. Wait 5 seconds or press  to start the timer.

When the time is up, the alarm will sound and the display will be flashing. Press any button to stop the alarm.

NOTE: The longest timer that can be set is 23:59 hours.

FUNCTION DESCRIPTIONS

CONVECTION

This is the classic, traditional type of oven where the upper and lower heating elements are switched on. This function can be used for most cooking applications, but is especially suitable for baking cakes. With the CONVECTION function, you should only use one baking tray or rack at a time, otherwise the heat distribution will be uneven. By placing the tray or rack at different shelf heights, you can balance the amount of heat between top and bottom depending on whether you need more or less heat from the top or bottom.

FAST COOKING

The upper and lower heating elements and fan switch on to ensure a constant heat that is evenly distributed throughout the oven. This function is recommended for quick heating of small frozen or already cooked items, for example.

MULTI COOKING

The top, bottom and rear heating elements as well as the fan switch on to ensure a constant heat that is evenly distributed throughout the oven. This function is suitable for food that needs to be browned on the surface. Furthermore, the function is suitable for cooking on several trays/racks at the same time, as long as the cooking time is identical. The fan also means that you can typically use a lower temperature setting than with the CONVECTION function.

PIZZA

The top and rear heating elements and the fan are switched on. This ensures that the heat comes mainly from the bottom and is therefore suitable for cooking, for example, pizza. As the heat distribution is not as even as with MULTI COOKING or FAST COOKING, it is recommended to use only one tray/rack at a time.

GRILL

The upper heating element is switched on. This function is suitable for browning foods that do not necessarily need to be cooked through. It is recommended to preheat the oven and only use the top two shelves.

MAXI GRILL

The upper heating element is switched on. This function is similar to the GRILL function, but is more powerful and better suited for browning larger surfaces. It is recommended to preheat and use only the top two shelves.

FAN ASSISTED GRILL

The top heating element and fan are switched on. The combination of the radiant heat from the heater and the forced air circulation ensures a good browning of the surface while the heat penetrates the food completely, but without burning the surface.

BAKING

The rear heating element and fan are switched on. This ensures gentle but even heating.

This function is ideal for baked goods that need to rise during cooking.

Thanks to the fan, it is also possible to cook delicate foods on several plates/racks at the same time.

DEFROST

The fan switches on and circulates unheated air around the food. This feature halves the defrosting time for most foods.

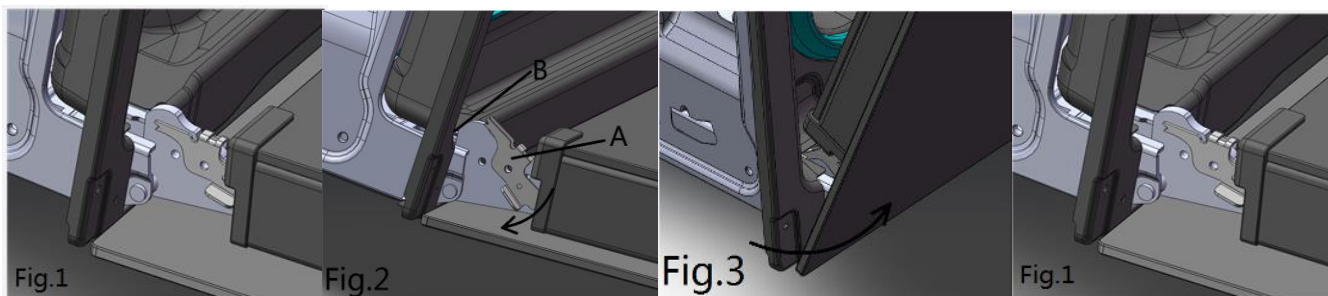
CLEANING AND MAINTENANCE

CLEANING THE OVEN DOOR

ATTENTION! The oven door is heavy. During normal use, the oven door does not need to be removed, but if it is necessary to remove it, e.g. for a thorough cleaning of the glass, follow these instructions:

1. Open the door fully (Fig. 1).
2. Push the safety clips (A) up on both sides (Fig. 2).
3. Carefully close the door again without closing it completely (Fig. 3).
4. Lift the door up and off the hinges (Fig. 4).
5. Place the door on a soft but firm surface to avoid scratching the glass.
6. Repeat the above steps in reverse order to reinstall the door.

NOTE! Remember to secure the door by tilting the safety clips back down.



NOTE: Depending on the model, the appearance of specific parts may differ from the illustrations above.

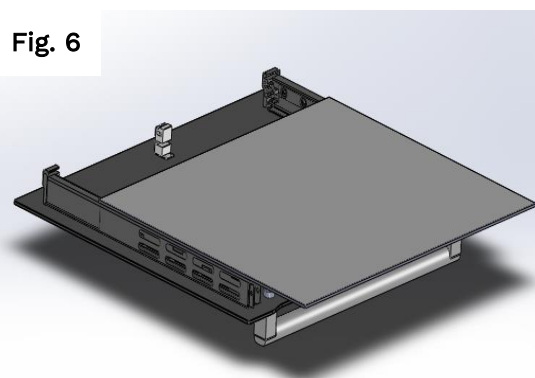
Removing the inner glass panes:

1. Unscrew the top panel (shown in Fig. 5) and carefully lift the panel off.
2. Remove the spacers between the glass layers.
3. Carefully remove the inner layer of glass (Fig. 6) and place it on a soft surface.
4. If necessary, remove the centre layer of glass afterwards.

NOTE! The outer layer of glass cannot be removed.

5. Repeat the above steps in reverse order to reinstall the glass.



NOTE! Remember the spacers between the glass layers and to reattach the top panel with the screws.



Pyrolytic self-cleaning

- **WARNING:** The oven becomes very hot during pyrolytic self-cleaning, so there is a risk of fire inside the oven as loose food residues, grease and meat juices can be flammable.
- **WARNING:** The outside of the oven becomes very hot. Make sure that nothing is placed against the oven door.
- **WARNING:** Do not clean accessories or other cooking utensils by pyrolytic self-cleaning. Non-stick coatings can release toxic fumes at high temperatures.
- **WARNING:** Keep children away from the oven during pyrolytic self-cleaning.
- For safety reasons, the oven locks automatically when it starts the procedure. You can only open the door again when the temperature has dropped below 250°C.
- **WARNING:** Never attempt to force the door open in any way during pyrolytic self-cleaning.
- The oven light cannot be switched on during pyrolytic self-cleaning.








Selecting intensity:



1. Select pyrolytic self-cleaning with the function selector.
2. Press  to access the menu for selecting the intensity of the pyrolytic self-cleaning.
3. Use the adjustment knob to choose between the three intensities below.
4. Wait for 5 seconds or press  to start the function

Level	Intensity	Duration
1	Low	Approx. 2 hours
2	Medium	Approx. 2.5 hours
3	High	Approx. 3 hours

RECOMMENDED TEMPERATURES AND COOKING TIMES

The table below shows recommended temperatures and cooking times for the different oven functions and food types. These are for guidance only and it is always the user's responsibility to ensure that the food is adequately cooked.

Function	Food	Weight (in kg)	Rack position (from bottom)	Preheating (minutes)	Temp. (°C)	Cooking time (minutes)
Convection 	Duck	1	3	15	200	65-75
	Roast veal or beef	1	3	15	200	70-75
	Pork roast	1	3	15	200	70-80
	Biscuits (short pastry)	-	3	15	180	15-20
	Tarts	1	3	15	180	30-35
Multi Cooking 	Pizza (on 2 racks)	1	2-4	15	220	15-20
	Lasagna	1	3	10	200	30-35
	Lamb	1	2	10	180	50-60
	Roast chicken +potatoes	1	2-4	10	180	60-75
	Fruitcake	1	2	10	170	40-50
	Cream puffs (on 2 racks)	0.5	2-4	10	190	20-25
	Sponge cake (on 1 rack)	0.5	2	10	170	15-20
	Sponge cake (on 2 racks)	1.0	2-4	10	170	20-25
Savory pies	1.5	3	15	200	25-30	
Grill 	Cod filet	1	4	5	Max	10
	Vegetables	1	3/4	5	Max	10-15
	Veal steak	1	4	5	Max	15-20
Defrost 	All frozen food	-	-	-	-	-
Maxi Grill 	Cod filet	1	4	5	200	10
	Vegetables	1	3/4	5	200	10-15
	Veal steak	1	4	5	200	15-20
Fan Assisted Grill 	Grilled chicken	1.5	3	5	200	55-60
Baking 	Tarts	0.5	3	15	180	20-30
	Fruit cakes	1	2/3	15	180	40-45
	Sponge cake	0.5	3	15	160	25-30
	Stuffed pancakes	1.2	2-4	15	200	30-35
	Small cakes	0.6	2-4	15	190	20-25
	Cream puffs	0.7	1-3-5	15	180	20-25
	Meringues	0.5	1-3-5	15	90	180

Fast cooking 	Frozen food Pizza Country style spinach pie Turnovers Lasagne Golden Rolls Chicken morseis	0.3 0.5 0.3 0.5 0.4 0.4	2 2 2 2 2 2	- - - - - -	250 220 200 200 180 220	12 30-35 25 35 25-30 15-20	
	Pre-cooked food Chicken wings	0.4	2	-	200	20-25	
	Fresh Food Biscuits (short pastry) Fruitcake	0.3 0.6	2 2	- -	200 180	15-18 45	
	Pizza 	Pizza Roast veal or beef Chicken	0.5 1 1	2 2 2/3	15 10 10	220 220 180	15-20 25-30 60-70

WARRANTY AND SERVICE

FAQs and troubleshooting:

- **WARNING:** Under no circumstances open the metal cabinet of the oven.
- Installation, maintenance and repairs may only be carried out by a qualified and competent person in strict accordance with applicable national and local safety regulations.
- Repairs and other work carried out by unqualified persons can be dangerous. The manufacturer cannot be held responsible for unauthorised work.
- Ensure that no power is connected until maintenance or repair work has been completed.

Problem	Cause and possible remedy
The oven does not heat up	<ul style="list-style-type: none"> - The oven may not be switched on. Switch the oven on. - The clock may not be set. Set the clock. - Check to see if the required settings have been applied. - A household fuse may have blown or a circuit breaker may have tripped. Replace the fuses or reset the circuit. If this happens repeatedly, call an authorised electrician.
A noise can be heard after the oven is turned off	The cooling fan can remain switched on after the oven turns off. This is normal and not a fault.
The lamp does not work	<ul style="list-style-type: none"> - Unplug at the socket, or disconnect the fuse. - Make sure the oven has cooled down after use. - Turn the lamp glass counterclockwise to remove it. - Remove the metal ring and clean the glass cover. - Replace the lamp with a new G9 oven lamp. - Attach the metal ring to the glass cover. - Install the lamp glass cover.

Uneven baking	There will always be a slight unevenness. If the browning is very uneven, check that the correct temperature was set and that the correct shelf level was used.
The fault code HE1 appears in the display	- Temperature sensor error. - Call your local service center or your dealer.
The fault code HE2 appears in the display	- Probe temperature sensor error. - Call your local service center or your dealer.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Outer dimensions of the oven:

Width: 59.4 cm

Depth: 55.4 cm

Height: 59.4 cm

Voltage and frequency of power supply:

220-240V~, 50/60Hz

STATUTORY INFORMATION FOR DOMESTIC OVENS

Information according to Commission Regulation (EU) No. 66/2014:

	Symbol	Value	Unit
Model identification	---	OPY90BA	---
Type of oven	---	Electric oven	---
Mass of the appliance	M	27	kg
Number of cavities	---	1	---
Heat source per cavity (electricity or gas)	---	Electricity	---
Volume per cavity	V	72	L
Energy consumption (electricity) required to heat a standardised load in a cavity of an electric heated oven during a cycle in conventional mode per cavity (electric final energy)	EC _{electric cavity}	0.92	kWh/cycle
Energy consumption required to heat a standardised load in a cavity of an electric heated oven during a cycle in fan-forced mode per cavity (electric final energy)	EC _{electric cavity}	0.78	kWh/cycle
Energy Efficiency Index per cavity	EEl _{cavity}	91.8	---
Energy efficiency class	---	A	---
Power consumption in standby mode	---	0.97	W

AFTER-SALES SERVICE

Model No.: OPY90BA

Company	WhiteAway A/S (DK, SV) WhiteAway AS (NO)
Phone	+45 70 70 29 29 (DK) +46 0770-17 10 17 (SV) +47 21 95 92 08 (NO)
Website	www.frigor.dk (DK) www.frigor.no (NO) www.frigor.se (SV)
Relevant information for ordering spare parts.	WhiteAway A/S (DK, SV) WhiteAway AS (NO)
Instructions on where to find the model information in the product database, as defined in Regulation (EU) 65/2014 using a web link linking to the model information stored in the product database, or a link to the product database and information on how to find the model identifier on the product.	www.frigor.dk (DK) www.frigor.no (NO) www.frigor.se (SV)

NOTE: The above address and contact number are subject to change without prior notice.