

KOFFP46BK

NL	Gebruiksaanwijzing Oven	2
FR	Notice d'utilisation Four	24
DE	Benutzerinformation Backofen	47



Welkom bij Electrolux! Hartelijk dank dat je voor onze apparatuur hebt gekozen.



Advies over gebruik, brochures, het oplossen van problemen, onderhouds- en reparatie-informatie op electrolux.com/support



Download de **My Electrolux Kitchen**-app voor meer recepten, hints en probleemoplossing.



Wijzigingen voorbehouden.

INHOUDSOPGAVE

1. VEILIGHEIDSINFORMATIE.....	2
2. VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN.....	4
3. MONTAGE	8
4. BESCHRIJVING VAN HET PRODUCT.....	9
5. BEDIENINGSPANEEL.....	9
6. VOORAFGAAND AAN HET EERSTE GEBRUIK.....	10
7. DAGELIJKS GEBRUIK.....	10
8. EXTRA FUNCTIES.....	13
9. KLOKFUNCTIES.....	14
10. DE ACCESSOIRES GEBRUIKEN.....	15
11. AANWIJZINGEN EN TIPS.....	16
12. ONDERHOUD EN REINIGING.....	18
13. PROBLEEMOPLOSSING.....	21
14. ENERGIEZUINIGHEID.....	22
15. MILIEUBESCHERMING.....	23

1. ⚠️ VEILIGHEIDSINFORMATIE

Lees zorgvuldig de meegeleverde instructies voor installatie en gebruik van het apparaat. De fabrikant is niet verantwoordelijk voor verwondingen of schade die voortvloeit uit de onjuiste installatie of het onjuiste gebruik. Bewaar de instructies altijd op een veilige, toegankelijke plek voor toekomstig gebruik.

1.1 De veiligheid van kinderen en kwetsbare personen

- Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen van 8 jaar en ouder en door mensen met een beperkt lichamelijk,

zintuiglijk of verstandelijk vermogen of een gebrek aan ervaring en kennis, indien zij onder toezicht staan of instructies hebben gekregen over het veilig gebruiken van het apparaat en indien zij de gevaren begrijpen. Kinderen jonger dan 8 jaar en personen met zware en complexe beperkingen dienen altijd uit de buurt van het apparaat te worden gehouden, tenzij ze voortdurend onder toezicht staan.

- Houd toezicht op kinderen om te voorkomen dat zij met het apparaat gaan spelen..
- Houd alle verpakking uit de buurt van kinderen en gooi het op passende wijze weg.
- **WAARSCHUWING:** Het apparaat en de toegankelijke onderdelen ervan worden heet tijdens het gebruik. Houd kinderen en huisdieren uit de buurt van het apparaat tijdens het gebruik en bij het afkoelen.
- Als het apparaat is voorzien van een kinderslot, dient dit te worden geactiveerd.
- Kinderen mogen zonder toezicht geen reinigings- en onderhoudswerkzaamheden aan het apparaat uitvoeren.

1.2 Algemene veiligheid

- Dit apparaat is uitsluitend bestemd om mee te koken.
- Dit apparaat is bedoeld voor binnenshuis huishoudelijk gebruik.
- Dit apparaat kan worden gebruikt in kantoren, hotelkamers, bed & breakfast-kamers, boerderijgasthuizen en andere soortgelijke accommodaties waar dergelijk gebruik de (gemiddelde) huishoudelijke gebruiksniveaus niet overschrijdt.
- Alleen een erkende installatietechnicus mag dit apparaat installeren en de kabel vervangen.
- Gebruik het apparaat niet voordat u het in de ingebouwde constructie installeert.
- Trek de stekker van het apparaat uit het stopcontact voordat u welke soort onderhoud dan ook gaat uitvoeren.

- Als het netsnoer beschadigd is, moet de fabrikant, een erkend servicecentrum of een gekwalificeerde persoon deze vervangen teneinde gevaarlijke situaties met elektriciteit te voorkomen.
- **WAARSCHUWING:** Zorg ervoor dat het apparaat is uitgeschakeld voordat u de lamp vervangt om elektrische schokken te voorkomen.
- **WAARSCHUWING:** Het apparaat en de toegankelijke onderdelen ervan worden heet tijdens het gebruik. Zorg ervoor dat je de verwarmingselementen of het oppervlak van de apparaatruimte niet aanraakt.
- Gebruik altijd ovenhandschoenen om accessoires of ovenschalen te verwijderen of erin te plaatsen.
- Om de inschuifrailen te verwijderen trek eerst de voorkant van de inschuifrail en dan de achterkant uit de zijwanden. Plaats de inschuifrails in omgekeerde volgorde.
- Gebruik geen stoomreiniger om het apparaat schoon te maken.
- Gebruik nooit agressieve reinigingsmiddelen of scherpe metalen schrappers om de glazen deur schoon te maken. Deze kunnen krassen veroorzaken op het oppervlak, waardoor het glas zou kunnen breken.
- Haal, vóór pyrolytische reiniging, alle accessoires en overmatige afzettingen/morsingen uit de ovenruimte van het apparaat.

2. VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

2.1 Installeren



WAARSCHUWING!

Alleen een erkende installatietechnicus mag dit apparaat installeren.

- Verwijder alle verpakkingsmaterialen.
- Installeer en gebruik geen beschadigd apparaat.
- Volg de installatie-instructies die zijn meegeleverd met het apparaat.
- Pas altijd op bij verplaatsing van het apparaat, want het is zwaar. Gebruik altijd veiligheidshandschoenen en gesloten schoeisel.
- Trek het apparaat nooit aan de handgreep van zijn plaats.
- Installeer het apparaat op een veilige en geschikte plaats die aan alle installatie-eisen voldoet.
- Houd de minimumafstand naar andere apparaten en units in acht.

- Controleer, voordat je het apparaat monteert, of de ovendeur onbelemmerd opent.
- Het apparaat is uitgerust met een elektrisch koelsysteem. Het moet worden gebruikt met de elektrische voeding.

Minimumhoogte kast (Minimumhoogte kast onder werkblad)	590 (600) mm
Kastbreedte	560 mm
Kastdiepte	550 (550) mm
Hoogte van de voorkant van het apparaat	598 mm
Hoogte van de achterkant van het apparaat	579 mm
Breedte van de voorkant van het apparaat	594 mm
Breedte van de achterkant van het apparaat	558 mm
Diepte van het apparaat	561 mm
Ingebouwde diepte van het apparaat	540 mm
Diepte met open deur	1007 mm
Minimumgrootte ventilatieopening. Opening geplaatst aan de onderkant van de achterzijde	560x20 mm
Lengte netvoedingskabel. Kabel wordt in de rechterhoek van de achterzijde geplaatst	1100 mm
Bevestigingsschroeven	4x25 mm

2.2 Elektrische aansluiting



WAARSCHUWING!

Gevaar voor brand en elektrische schokken.

- Alle elektrische aansluitingen moeten door een gediplomeerd elektromonteur worden gemaakt.
- Dit apparaat moet worden aangesloten op een geaard stopcontact.
- Zorg ervoor dat de parameters op het vermogensplaatje overeenkomen met elektrische vermogen van de netstroom.

- Gebruik altijd een juist geïnstalleerd schokbestendig stopcontact.
- Gebruik geen adapters met meerdere stekkers en verlengkabels.
- Zorg dat u de netstekker en het netsnoer niet beschadigt. Indien de voedingskabel moet worden vervangen, dan moet dit gebeuren door onze Klantenservice.
- Laat de stroomkabel niet in aanraking komen met de deur van het apparaat of de niche onder het apparaat, met name niet als deze werkt of als de deur heet is.
- De schokbescherming van delen onder stroom en geïsoleerde delen moet op zo'n manier worden bevestigd dat het niet zonder gereedschap kan worden verplaatst.
- Steek de stekker pas in het stopcontact als de installatie is voltooid. Zorg ervoor dat het netsnoer na installatie bereikbaar is.
- Als het stopcontact los zit, mag u de stekker niet in het stopcontact steken.
- Trek niet aan het netsnoer om het apparaat los te koppelen. Trek altijd aan de stekker.
- Gebruik enkel correcte isolatievoorzieningen: stroomonderbrekers, zekeringen (schroefzekeringen moeten uit de houder worden verwijderd), aardlekschakelaars en contactgevers.
- De elektrische installatie moet een isolatieapparaat bevatten waardoor het apparaat volledig van het lichtnet afgesloten kan worden. Het isolatieapparaat moet een contactopening hebben met een minimale breedte van 3 mm.
- Sluit de deur van het apparaat volledig voordat u de stekker in het stopcontact steekt.
- Dit apparaat wordt geleverd met een stekker en een netsnoer.

Kabeltypes die van toepassing zijn op de installatie of vervanging voor Europa:

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

Raadpleeg voor het gedeelte van de kabel het totale vermogen op het typeplaatje. U kunt ook de tabel raadplegen:

Totaal vermogen (W)	Sectie van de kabel (mm ²)
maximaal 1380	3x0.75
maximaal 2300	3x1
maximaal 3680	3x1.5

De aarddraad (groen/gele draad) moet 2 cm langer zijn dan de bruine fase- en blauwe neutrale draden.

2.3 Gebruik

WAARSCHUWING!

Gevaar voor letsel, brandwonden, elektrische schokken of een explosie.

- De specificatie van dit apparaat niet wijzigen.
- Zorg ervoor dat de ventilatieopeningen niet geblokkeerd worden.
- Laat het apparaat tijdens de werking niet onbeheerd achter.
- Schakel het apparaat na elk gebruik uit.
- Wees voorzichtig met het openen van de deur van het apparaat wanneer het apparaat in werking is. Er kan hete lucht vrijkomen.
- Gebruik het apparaat niet met natte handen of als het contact maakt met water.
- Oefen geen druk uit op de open deur.
- Gebruik het apparaat niet als werkblad of als opslagoppervlak.
- Open de deur van het apparaat voorzichtig. Het gebruik van ingrediënten met alcohol kan een mengsel van alcohol en lucht veroorzaken.
- Laat geen vonken of open vlammen in contact met het apparaat komen wanneer u de deur opent.
- Gebruik altijd glas en potten die zijn goedgekeurd voor conserveringsdoeleinden.
- Plaats geen ontvlambare producten of artikelen die vochtig zijn met ontvlambare producten in, bij of op het apparaat.

WAARSCHUWING!

Risico op schade aan het apparaat.

- Om schade of verkleuring van het email te voorkomen:
 - plaats ovenschalen of andere voorwerpen niet rechtstreeks op de bodem van het apparaat.
 - leg geen aluminiumfolie op de bodem van de ruimte in het apparaat.
 - plaats geen water direct in het hete apparaat.
 - bewaar geen vochtige gerechten en voedsel in het apparaat nadat u klaar bent met koken.
 - wees voorzichtig bij het verwijderen of bevestigen van accessoires.
- Verkleuring van het email of roestvrij staal is niet van invloed op de werking van het apparaat.
- Gebruik een diepe pan voor vochtige taarten. Vruchtensappen veroorzaken vlekken die permanent kunnen zijn.
- Kook altijd met de deur van het apparaat gesloten.
- Als het apparaat achter een meubelpaneel gemonteerd is (bijv. een deur), zorg er dan voor dat de deur nooit gesloten is als het apparaat in werking is. Warmte en vocht kunnen achter een gesloten meubelpaneel ophopen en schade aan het apparaat, de behuizing of de vloer veroorzaken. Sluit het meubelpaneel niet tot het apparaat compleet is afgekoeld na gebruik.

2.4 Onderhoud en reiniging

WAARSCHUWING!

Gevaar voor letsel, vuur of schade aan het apparaat.

- Schakel het apparaat uit en trek de stekker uit het stopcontact voordat je onderhoudshandelingen verricht.
- Zorg ervoor dat het apparaat is afgekoeld. Er bestaat een risico dat de glasplaten kunnen breken.
- Vervang direct de glazen deurpanelen als deze beschadigd zijn. Neem contact op met een erkend servicecentrum.
- Wees voorzichtig als u de deur van het apparaat verwijdert. De deur is zwaar!
- Reinig het apparaat regelmatig om te voorkomen dat het materiaal van het oppervlak achteruitgaat.

- Reinig het apparaat met een vochtige zachte doek. Gebruik alleen neutrale schoonmaakmiddelen. Gebruik geen schuurmiddelen, schuursponsjes, oplosmiddelen of metalen voorwerpen.
- Volg als u een ovenspray gebruikt de aanwijzingen op de verpakking.

2.5 Pyrolytische reiniging

WAARSCHUWING!

Risico op letsel / Brand / Chemische uitstoot (dampen) in pyrolytische modus.

- Voor het uitvoeren van de pyrolytische reiniging en de eerste voorverwarming dient u het volgende uit de ovenruimte te verwijderen:
 - overtollig voedselresten, olie- of vetresten/afzettingen.
 - alle verwijderbare voorwerpen (inclusief planken, zijrails, enz., die bij het apparaat zijn geleverd), met name alle antiaanbakpotten, pannen, dienbladen, keukengerei, enz.
- Lees zorgvuldig alle instructies voor pyrolytische reiniging.
- Houd kinderen uit de buurt van het apparaat als de pyrolytische reiniging in werking is. Het apparaat wordt zeer heet en er komt hete lucht vrij uit de voorste koelopeningen.
- Pyrolytische reiniging gebeurt op hoge temperaturen waarbij dampen kunnen vrijkomen van kookresten en constructiematerialen. Om die reden adviseren wij consumenten:
 - zorg voor goede ventilatie tijdens en na de pyrolytische reiniging.
 - zorg voor goede ventilatie tijdens en na de eerste voorverwarming.
- Tijdens en na de pyrolytische reiniging mag u geen water op de ovendeur morsen of aanbrengen om beschadiging van de glasplaten te voorkomen.
- Rookgassen die vrijkomen uit alle pyrolytische ovens / kookresten zoals beschreven, zijn niet schadelijk voor mensen, inclusief kinderen of personen met medische aandoeningen.
- Houd huisdieren uit de buurt van het apparaat tijdens en na de pyrolytische reiniging en de initiële voorverwarming.

Kleine huisdieren (vooral vogels en reptielen) kunnen zeer gevoelig zijn voor temperatuurveranderingen en uitgestoten dampen.

- Antiaanbaklagen in potten, pannen, bakplaten, bakgerei, enz. kunnen worden beschadigd door de hoge temperatuur van de pyrolytische reiniging van alle pyrolytische ovens. Ook kunnen ze een bron zijn voor schadelijke dampen op laag niveau.

2.6 Binnenverlichting

WAARSCHUWING!

Gevaar voor elektrische schokken.

- Met betrekking tot de lamp(en) in dit product en reservelampen die bijzonder worden verkocht: Deze lampen zijn bedoeld om bestand te zijn tegen extreme fysieke omstandigheden in huishoudelijke apparaten, zoals temperatuur, trillingen, vochtigheid, of zijn bedoeld om informatie te geven over de operationele status van het apparaat. Ze zijn niet bedoeld voor gebruik in andere toepassingen en zijn niet geschikt voor verlichting in huishoudelijke ruimten.
- Dit product bevat een lichtbron van energie-efficiëntieklasse G.
- Gebruik alleen lampjes met dezelfde specificaties.

2.7 Service

- Neem contact op met de erkende servicedienst voor reparatie van het apparaat.
- Gebruik alleen originele reserveonderdelen.

2.8 Verwijdering

WAARSCHUWING!

Gevaar voor letsel of verstikking.

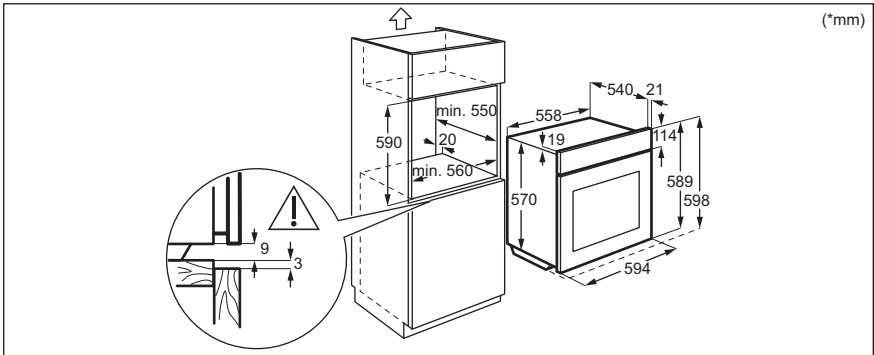
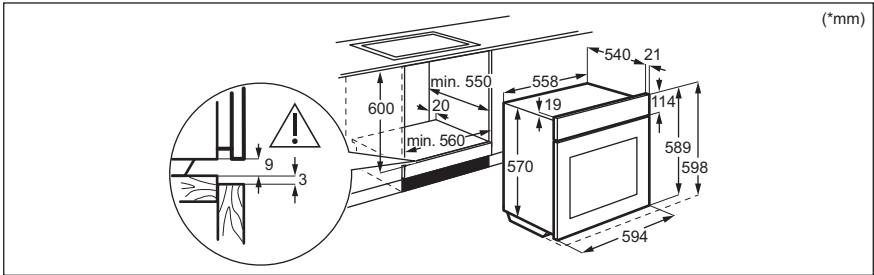
- Neem contact op met uw plaatselijke overheid voor informatie over het afvoeren van het apparaat.
- Haal de stekker uit het stopcontact.
- Snijd het netsnoer vlak bij het apparaat af en gooi het weg.

3. MONTAGE

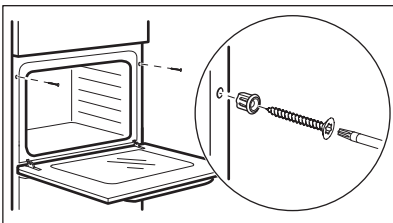
⚠ WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

3.1 Inbouwen

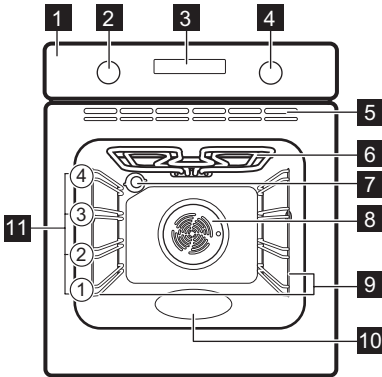


3.2 Bevestiging van de oven aan de kast



4. BESCHRIJVING VAN HET PRODUCT

4.1 Algemeen overzicht



- 1 Bedieningspaneel
- 2 Knop voor verwarmingsfuncties
- 3 Display
- 4 Bedieningsknop (voor de temperatuur)
- 5 Luchtopeningen voor de koelventilator
- 6 Verwarmingselement
- 7 Lamp
- 8 Ventilator
- 9 Inschuifrails, verwijderbaar
- 10 Uitsparing in de ovenruimte
- 11 Inzetsniveaus

4.2 Accessoires

- **Bakrooster**
Voor taartblikken, overschalen, geroosterde gerechten, kookgerei/gerechten.
- **Bakplaat**

Voor vochtige taarten, gebakken producten, brood, grote braadstukken, bevroren maaltijden en om druppelende vloeistoffen op te vangen, bijv. vet bij het roosteren van voedsel op het bakrooster.

5. BEDIENINGSPANEEL

5.1 Het apparaat in- en uitschakelen

Het apparaat inschakelen:

1. Druk op de knop. De knop komt eruit.
2. Draai aan de knop om de verwarmingsfuncties te selecteren.
3. Draai de regelknop om het in te stellen. Draai de knop voor de verwarmingsfuncties naar de **0** om het apparaat uit te schakelen.

5.2 Overzicht bedieningspaneel

- | | |
|--|---|
| | Druk om het volgende in te stellen: Klokfuncties |
| | Houd ingedrukt om de functie Snel opwarmen in te stellen. |
| | Druk op om de ovenlamp in of uit te schakelen. |

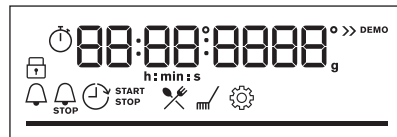


Houd ingedrukt om de functie in te stellen: Toetsblokkering.



Druk op om de selectie te bevestigen.

5.3 Indicatielampjes op de display



Display met toetsfuncties.



Het apparaat is vergrendeld.



Open het menu en selecteer het pictogram dat u wilt openen: Kook- En Bak-assistent



Open het menu en selecteer het pictogram dat u wilt openen: Reinigen



Open het menu en selecteer het pictogram dat u wilt openen: Instellingen



Snel opwarmen wordt ingeschakeld.



Kookwekker wordt ingeschakeld.



Eindtijd wordt ingeschakeld.



Tijd uitgestelde start wordt ingeschakeld.



Uptimer wordt ingeschakeld.

Voor temperatuur of tijd. De balk is volledig rood wanneer de oven de ingestelde temperatuur bereikt.

6. VOORAFGAAND AAN HET EERSTE GEBRUIK



WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.




6.1 Tijd instellen

Wacht bij eerste aansluiting op de stroom totdat het display het volgende weergeeft: "00:00".

1. Draai aan de regelknop om de tijd in te stellen.
2. Druk op **OK**.

6.2 Eerste keer voorverwarmen en reinigen

Warm het lege apparaat voor voordat u het voor de eerste keer gebruikt en voordat het met etenswaren in contact komt. Het apparaat kan een onaangename geur en rook afgeven. Ventileer de kamer tijdens het voorverwarmen.

1. Haal alle accessoires en verwijderbare inschuifrails uit het apparaat.
2. Stel de functie  in. Stel de maximumtemperatuur in. Laat het apparaat 1 u werken.
3. Stel de functie  in. Stel de maximumtemperatuur in. Laat het apparaat 15 min werken.
4. Stel de functie  in. Stel de maximumtemperatuur in. Laat het apparaat 15 min werken.
5. Schakel het apparaat uit en wacht tot het is afgekoeld.
6. Reinig het apparaat en de accessoires uitsluitend met een microvezeldoek, warm water en een mild reinigingsmiddel.
7. Plaats de accessoires en de verwijderbare inschuifrails terug in hun oorspronkelijke positie.

7. DAGELIJKS GEBRUIK



WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

7.1 Verwarmingsfuncties



Hotelucht

Bakken op maximaal twee rekstanden tegelijkertijd en voedsel drogen. Stel de temperatuur 20 - 40 °C lager in dan voor Boven + onderwarmte.



Boven + onderwarmte

Voor het bakken en roosteren op één ovenniveau.



Bevroren gerechten

Om kant-en-klaar-gerechten (bijv. patat, aard-appelpartjes of loempia's) krokant te maken.



Pizza-functie

Voor het bakken van pizza. Voor intensieve bruining en een krokante bodem.



Onderwarmte

Voor het bakken van taarten met een krokante bodem en het bewaren van voedsel.



Ontdooien

Om voedsel te ontdooien (groenten en fruit). De ontdooitijd is afhankelijk van de hoeveelheid ingevroren voedsel en de grootte daarvan.



Warmelucht (vochtig)

Deze functie is ontworpen om tijdens de bereiding energie te besparen. Bij het gebruik van deze functie kan de temperatuur in het apparaat verschillen van de ingestelde temperatuur. De restwarmte wordt gebruikt. Het verwarmingsvermogen kan worden vermindert. Raadpleeg voor meer informatie het hoofdstuk "Dagelijks gebruik", opmerkingen op: Warmelucht (vochtig).



Grillen

Om dunne stukken voedsel te grillen en brood te roosteren.



Circulatiegrill

Voor het braden van grote stukken vlees of gevogelte met bot op één niveau. Voor gratineren en bruinen.



Menu

Om het menu te openen: Kook- En Bakassistent, Reinigen, Instellingen.

7.2 Toelichting van: Warmelucht (vochtig)

Deze functie wordt gebruikt om te voldoen aan de energie-efficiëntieklasse en ecodesign-vereisten (volgens EU 65/2014 en EU 66/2014). Testen in overeenstemming met: IEC/EN 60350-1.

De ovendeur dient tijdens de bereiding gesloten te zijn zodat de functie niet wordt onderbroken en de oven werkt op de hoogst mogelijke energie-efficiëntie.


Bij gebruik van deze functie gaat de verlichting na 30 seconden automatisch uit.

Zie het hoofdstuk 'Hints and tips', Warmelucht (vochtig) voor bereidingsinstructies. Zie voor

algemene aanbevelingen voor energiebesparing het hoofdstuk 'Energie-efficiëntie', Energiebesparing.

7.3 Instellen: Verwarmingsfuncties

1. Draai aan de knop van de verwarmingsfuncties om een verwarmingsfunctie te selecteren.
2. Draai aan de regelknop om de temperatuur in te stellen.



 - ingedrukt houden om de functie in te schakelen: Snel opwarmen. Snel opwarmen. Het is beschikbaar voor sommige ovenfuncties.

7.4 Instelling: Kook- En Bakassistent




Elk gerecht in dit submenu heeft een aanbevolen verwarmingsfunctie en temperatuur. Je kunt de tijd en de temperatuur tijdens het koken aanpassen.

Als de functie is afgelopen, controleert u of het voedsel klaar is.
























Voor sommige gerechten kunt u ook koken met Per gewicht.









1. Draai aan de knop voor de verwarmingsfuncties om  te openen Menu.
2. Selecteer . Druk op **OK**.
3. Draai aan de regelknop om een nummer van de schaal te selecteren. Druk op **OK**.
4. Plaats het voedsel in het apparaat. Druk op **OK**.

Menu: Kook- En Bakassistent



Legenda	
	Per gewicht beschikbaar.
	Verwarm het apparaat voor voordat je begint met koken.
	Lagerniveau.

Het display toont **P** en een **nummer** van het gerecht dat u in de tabel kunt controleren.

	Gerecht	Gewicht	Schapniveau/accessoire
P1	Rundvleesfilet, gaar (lage temperatuur garen)		
P2	Filet, gemiddeld (lage temperatuur garen)	0.5 - 1.5 kg; 5 - 6 cm dikke stukken	  2 braadschaal op bakrooster Bak het vlees een paar minuten in een hete pan. Plaats in het apparaat.
P3	Rundvleesfilet, gaar (lage temperatuur garen)		
P4	Geroosterd kalfsvlees (bijv. schouder)	0.8 - 1.5 kg; 4 cm dikke stukken	  2 braadschaal op bakrooster Bak het vlees een paar minuten in een hete pan. Plaats in het apparaat.
P5	Geroosterde varkenshals of schouder	1.5 - 2 kg	  2; braadschaal op bakrooster Draai halverwege de bereidingstijd het vlees om.
P6	Varkenslende, vers	1 - 1.5 kg; 5 - 6 cm dikke stukken	  2; bakplaat Bak het vlees een paar minuten in een hete pan. Plaats in het apparaat.
P7	Reserverribben varkensvlees	2 - 3 kg; gebruik rauwe, 2 - 3 cm dunne spare ribs	 2; braadschaal op bakrooster Voeg vloeistof toe om de bodem van een schaal te bedekken.
P8	Hele kip	1 - 1.5 kg; vers	  2 braadschaal op bakrooster Draai de kip halverwege de bereidingstijd om voor een gelijkmatige bruining.
P9	Kippenborst	180 - 200 g per stuk	 2; bakplaat
P10	Vleesbrood	1 kg	  2; bakplaat
P11	Hele vis, gegrild	0.5 - 1 kg per vis	  2; bakplaat Vul de vis met boter en gebruik je favoriete kruiden en specerijen.
P12	Visfilet	-	 2; stoofschotel op bakrooster
P13	Cheesecake	-	 1;  springvorm van 26 cm op bakrooster
P14	Appeltaart	-	 1; taartvorm op bakrooster
P15	Chocolade muffins	-	 3; muffinbakplaat op bakplaat
P16	Broodcake	-	 2; broodvorm op bakrooster
P17	Gebakken aardappelen	1 kg	 2; bakplaat Leg de gesneden aardappelen met huid op de bakplaat.

	Gerecht	Gewicht	Schaphniveau/accessoire
P18	Aardappelkroketjes, bevroren	0.5 kg	 3; bakplaat
P19	Patat, bevroren	0.75 kg	 3; bakplaat
P20	Vlees-/groentelasagne met droge pasta-bladen	1 - 1.5 kg	 1; stoofschotel op bakrooster
P21	Aardappelgratin (ruwe aardappelen)	1 - 1.5 kg	 1; stoofschotel op bakrooster
P22	Verse pizza, dun	-	 1; bakplaat bedekt met bakpapier
P23	Verse pizza, dik	-	 1; bakplaat bedekt met bakpapier
P24	Quiche	-	 1; bakblik op bakrooster
P25	Stokbrood / ciabatta / witbrood	0.8 kg	 3; bakplaat bedekt met bakpapier Meer tijd nodig voor witbrood.

7.5 Wijzigen: Instellingen

1. Draai aan de knop voor de verwarmingsfuncties om  te openen Menu.
2. Selecteer . Druk op OK.
3. Draai aan de controleknop om de instelling te selecteren. Druk op OK.
4. Pas de waarde aan. Druk op OK. Draai de knop voor de verwarmingsfuncties naar de uit-stand om Menu af te sluiten.

Menu: Instellingen

Instellingen	Waarde
01	Dagtijd Wijzigen
02	Helderheid display 1 - 5

Instellingen	Waarde
03	Toetstonen 1 - Piep, 2 - Klik, 3 - Geluid uit
04	Geluidsvolume 1 - 4
05	Uptimer Aan/uit
06	Binnenverlichting Aan/uit
07	Snel opwarmen Aan/uit
08	Reinigingsherinnering Aan/uit
09	Demofunctie Activeringscode: 2468
10	Softwareversie Controleren
11	Terug naar fabrieksinstellingen Ja / Nee


8. EXTRA FUNCTIES


8.1 Blokkering


Deze functie voorkomt dat de functie van het apparaat per ongeluk wordt gewijzigd.

Schakel het in als het apparaat werkt – de ingestelde bereiding gaat door, het bedieningspaneel wordt vergrendeld.

Schakel het in als het apparaat is uitgeschakeld – het kan niet worden ingeschakeld, het bedieningspaneel is vergrendeld.



 – houd ingedrukt om de functie in te schakelen.



een geluidssignaal.  - knippert 3 keer wanneer de vergrendeling wordt ingeschakeld.

 – houd ingedrukt om de functie uit te schakelen.

8.2 Automatische uitschakeling

Als de verwarmingsfunctie actief is en er geen instellingen worden gewijzigd, wordt het apparaat om veiligheidsredenen na een bepaalde periode automatisch uitgeschakeld.

 (°C)	 (u)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5

 (°C)	 (u)
200 - 245	5.5
250	3

Als je van plan bent een verwarmingsfunctie te gebruiken voor een duur die langer is dan de automatische uitschakeltijd, stel dan de kooklengte in. Zie het hoofdstuk 'Klokfuncties'.

De automatische uitschakeling werkt niet met de functies: Binnenverlichting, Tijd uitgestelde start.

8.3 Koelventilator


Als het apparaat in werking is, wordt de koelventilator automatisch ingeschakeld om de oppervlakken van het apparaat koel te houden. Als je het apparaat uitschakelt, kan de koelventilator blijven werken totdat het apparaat is afgekoeld.

9. KLOKFUNCTIES

9.1 Omschrijving klokfuncties

 Dagtijd	De klok instellen die de huidige tijd weergeeft.
 Kookwekker	Om een afteltijd in te stellen. Wanneer de tijd is verstreken, klinkt er een geluidssignaal. Deze functie heeft geen invloed op de werking van de oven.
 Kooktijd	Om de bereidingsduur in te stellen. Wanneer de timer stopt, klinkt het signaal en stopt de verwarmingsfunctie automatisch.
 Tijd uitgestelde start	Om het begin en/of het einde van het koken uit te stellen.
 Uptimer	Om aan te geven hoe lang het apparaat in werking is. Maximum is 23 u 59 min. Deze functie heeft geen invloed op de werking van de oven.

9.2 Instelling: Kookwekker


1. Druk op .


Op het display verschijnt: 0:00 en .

2. Draai de regelknop om het Kookwekker in te stellen.
3. Druk op **OK**. De timer begint onmiddellijk af te tellen.

Wanneer de tijd is verstreken, drukt u op **OK** en draait u de knop voor de verwarmingsfuncties naar de uit-stand.

9.3 Instelling: Kooktijd


1. Draai aan de knop om de verwarmingsfunctie te selecteren en de temperatuur in te stellen.
2. Druk herhaaldelijk op .


Op het display verschijnt: 0:00 en .

3. Draai de regelknop om het Kooktijd in te stellen.
4. Druk op **OK**.
De timer begint onmiddellijk af te tellen.

Wanneer de tijd is verstreken, drukt u op **OK** en draait u de knop voor de verwarmingsfuncties naar de uit-stand.

9.4 Instelling: Tijd uitgestelde start

1. Draai aan de knoppen om de verwarmingsfunctie te selecteren en de temperatuur in te stellen.
2. Druk herhaaldelijk op .

Het display toont: de dagtijd  START.

3. Draai aan de knop om de starttijd in te stellen.
4. Druk op OK.


Op het display verschijnt: --:--  STOP.


5. Draai de regelknop om het in te stellen.
6. Druk op OK.

De timer begint af te tellen op een ingestelde starttijd.



Wanneer de tijd is verstreken, drukt u op OK en draait u de knop voor de verwarmingsfuncties naar de uit-stand.

9.5 Instelling: Uptimer

1. Draai aan de knop voor de verwarmingsfuncties om  te openen Menu.

2. Draai aan de bedieningsknop om  / Uptimer te selecteren. Zie het hoofdstuk 'Dagelijks gebruik', Menu: Instellingen.
3. Druk op OK.
4. Draai de bedieningsknop om de functie in en uit te schakelen.
5. Druk op OK.

9.6 Instelling: Dagtijd

1. Draai aan de knop voor de verwarmingsfuncties om  te openen Menu.
2. Draai aan de bedieningsknop om  / Dagtijd te selecteren:
3. Draai de regelknop om de klok in te stellen.
4. Druk op OK.

10. DE ACCESSOIRES GEBRUIKEN

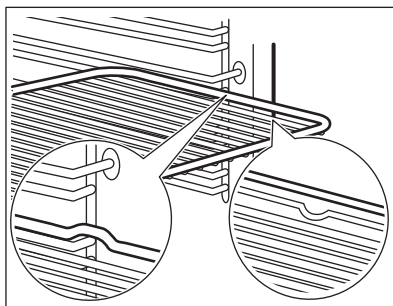
WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

10.1 Accessoires plaatsen

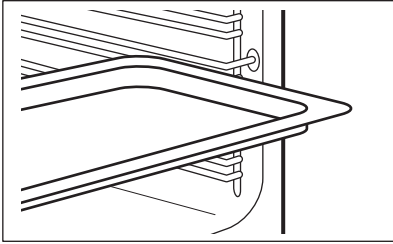
Een kleine inkeping bovenaan verhoogt de veiligheid. De inkepingen zijn ook anti-kantelmecanismen. De hoge rand rond het rooster voorkomt dat het kookgerei van het rooster afglijdt.

Bakrooster



Plaats het rooster tussen de geleidestangen van de roostersteun en zorg ervoor dat de pootjes omlaag staan.

Bakplaat



Schuif de plaat tussen de geleidestangen van de inschuifrail.

11. AANWIJZINGEN EN TIPS





11.1 Kookadviezen



De temperatuur en kooktijden in de tabellen zijn slechts als richtlijn bedoeld. Ze zijn afhankelijk van het recept, de kwaliteit en de kwantiteit van de gebruikte ingrediënten.

Je apparaat kan anders bakken of roosteren dan het apparaat dat je tot nu toe gebruikt hebt. De onderstaande hints tonen aanbevolen instellingen voor temperatuur, kooktijd en rekstand voor specifieke soorten voedsel.

Als u voor een speciaal recept de instelling niet kunt vinden, zoek dan naar een soortgelijk recept.

Symbolen gebruikt in de tabellen:

	Soort voedsel
	Verwarmingsfunctie
	Temperatuur
	Accessoire

	Inzetniveau
	Kooktijd (min)






11.2 Warmelucht (vochtig) – aanbevolen accessoires





Gebruik donkere en niet-reflecterende bakjes en schalen. Ze nemen de warmte beter op dan licht en reflecterend servies.

- **Pizzapan** - donker, niet-reflecterend, diameter 28cm
- **Bakschaal** - donker, niet-reflecterend, diameter 26cm
- **Ramekins** - keramiek, diameter 8cm, hoogte 5 cm
- **Flanbasistin** - donker, niet-reflecterend, diameter 28cm

11.3 Warmelucht (vochtig)






Volg voor de beste resultaten de volgende aanwijzingen op die hieronder in de tabel staan.







				
Zoete broodjes, 12 stuks	bakplaat of lekschaal	180	2	35 - 40
Broodjes, 9 stuks	bakplaat of lekschaal	180	2	35 - 40
Pizza, bevroren, 0,35 kg	bakrooster	220	2	35 - 40
Biscuitrol	bakplaat of lekschaal	170	2	30 - 40

		°C		
Brownie	bakplaat of lekschaal	180	2	30 - 40
Soufflé, 6 stuks	keramieken vormpjes op rooster	200	3	30 - 40
Luchtige flanbodem	flanvorm op rooster	170	2	20 - 30
Victoriataart met jamvulling	ovenschaal op rooster	170	2	35 - 45
Gepocheerde vis, 0,3 kg	bakplaat of lekschaal	180	3	35 - 45
Hele vis, 0,2 kg	bakplaat of lekschaal	180	3	35 - 45
Visfilet, 0,3 kg	pizzavorm op rooster	180	3	35 - 45
Gepocheerd vlees, 0,25 kg	bakplaat of lekschaal	200	3	40 - 50
Sjasliëk, 0,5 kg	bakplaat of lekschaal	200	3	25 - 35
Koekjes, 16 stuks	bakplaat of lekschaal	180	2	20 - 30
Bitterkoekjes, 20 stuks	bakplaat of lekschaal	180	2	40 - 45
Muffins, 12 stuks	bakplaat of lekschaal	170	2	30 - 40
Hartig gebak, 16 stuks	bakplaat of lekschaal	170	2	35 - 45
Zandkoekjes, 20 stuks	bakplaat of lekschaal	150	2	40 - 50
Taartjes, 8 stuks	bakplaat of lekschaal	170	2	20 - 30
Groenten, gepocheerd, 0,4 kg	bakplaat of lekschaal	180	3	35 - 40
Vegetarisch omelet	pizzavorm op rooster	200	3	30 - 45
Mediterrane groenten, 0,7 kg	bakplaat of lekschaal	180	4	35 - 40

11.4 Informatie voor testinstituten

Testen in overeenstemming met IEC 60350-1.

				°C	
Kleine cakes, 16 stuks per bakplaat	Boven + onderwarmte	Bakplaat	3	150	25 - 35
Kleine cakes, 16 stuks per bakplaat ¹⁾	Hetelucht	Bakplaat	3	150	20 - 30
Kleine cakes, 16 stuks per bakplaat	Hetelucht	Bakplaat	1 en 3	150	20 - 30
Appeltaart, 2 blikken Ø20 cm	Boven + onderwarmte	Bakrooster	2	170	80 - 100

					
Appeltaart, 2 blikken Ø20 cm	Hetelucht	Bakrooster	2	160	70 - 90
Biscuitleggebak, taart- vorm Ø26 cm ¹⁾	Boven + onderwarmte	Bakrooster	2	160	30 - 40
Biscuitleggebak, taart- vorm Ø26 cm ¹⁾	Hetelucht	Bakrooster	2	160	30 - 40
Biscuitleggebak, taart- vorm Ø26 cm ¹⁾	Hetelucht	Bakrooster	1 en 3	160	25 - 40
Zandtaartdeeg	Boven + onderwarmte	Bakplaat	3	150	20 - 30
Zandtaartdeeg	Hetelucht	Bakplaat	2	150	20 - 30
Zandtaartdeeg	Hetelucht	Bakplaat	1 en 3	150	15 - 25
Toast ¹⁾	Grillen	Bakrooster	3	max.	5 - 7
Runderburger, 6 stuks, 0,6 kg ²⁾	Grillen	Bakrooster en lekbak	3	max.	15 - 30

¹⁾ Warm het apparaat 10 minuten voor.

²⁾ Plaats het rooster op het derde niveau en de lekbak op het tweede niveau in de oven. Warm het apparaat 10 minuten voor. Draai het voedsel halverwege de bereidingstijd om.

12. ONDERHOUD EN REINIGING



WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

12.1 Opmerkingen over de reiniging

Reinigingsmiddelen

- Reinig de voorkant van het apparaat uitsluitend met een microvezeldoek met warm water en een mild reinigingsmiddel.
- Gebruik een reinigungsoplossing om metalen oppervlakken te reinigen.
- Reinig vlekken met een mild reinigingsmiddel.

Dagelijks gebruik

- Reinig na elk gebruik de binnenkant van het apparaat. Vetophoping of andere resten kunnen brand veroorzaken.
- Vocht kan in de oven of op de glazen deurpanelen condenseren. Om de condens te verminderen, dien je het apparaat gedurende 10 minuten te laten werken voordat je er iets in plaatst.

Bewaar voedsel niet langer dan 20 minuten in het apparaat. Droog de binnenkant van het apparaat na elk gebruik alleen met een microvezeldoek.

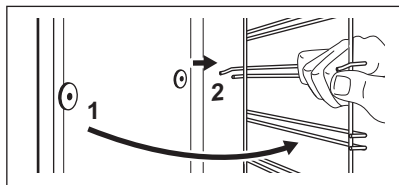
Accessoires

- Reinig alle accessoires na elk gebruik en laat ze drogen. Gebruik alleen een zachte doek met warm water en een mild reinigingsmiddel. De accessoires niet in de afwasmachine reinigen.
- Reinig de antiaanbakaccessoires niet met agressieve reinigungsmiddelen of scherpe voorwerpen.

12.2 Verwijderbare inschuifrails

Verwijder de inschuifrails om het apparaat te reinigen.

1. Schakel het apparaat uit en wacht tot het is afgekoeld.
2. Trek de inschuifrail bij de voorkant uit de zijwand.
3. Trek de geleider bij de achterkant uit de zijwand en verwijder het.



Plaats de inschuifrails in omgekeerde volgorde.

12.3 Pyrolytische reiniging


⚠ WAARSCHUWING!



Er bestaat gevaar voor brandwonden.

⚠ LET OP!

Als er andere apparaten in dezelfde kast zijn geïnstalleerd, gebruik deze dan niet tijdens deze functie. Dit kan de oven beschadigen.

Start de functie niet als je de ovendeur niet volledig hebt gesloten.

Als het reinigen begint, wordt de deur van het apparaat vergrendeld en is de lamp uit. Tot de ontgrendeling van de deur toont het display .


1. Schakel het apparaat uit en wacht tot het is afgekoeld.
2. Verwijder alle accessoires
3. Reinig de onderkant van de oven en de glazen deur aan de binnenkant met warm water, een zachte doek en een mild reinigingsmiddel.
4. Draai aan de knop voor de verwarmingsfuncties om het menu  te openen.
5. Draai aan de bedieningsknop om te selecteren Reinigen  en druk op OK.

Optie	Duur
C1 - Licht reinigen	2 uur

6. Druk op OK om het reinigen te starten.
7. Draai na de reiniging de knop voor de verwarmingsfuncties naar de uit-stand. Wanneer de oven weer koel is, wordt de deur ontgrendeld.

8. Wacht tot het apparaat koud is en reinig vervolgens de binnenkant met een zachte doek.

12.4 Reinigingsherinnering

Het apparaat herinnert je eraan wanneer je hem moet schoonmaken met pyrolytische reiniging.  knippert na elke kooksessie gedurende 5 sec op het display.

1. Om de herinnering uit te schakelen, voert u de Menu in.
2. Selecteer Instellingen, Reinigingsherinnering.

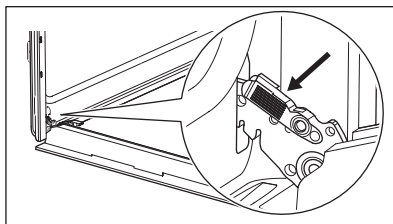
12.5 De deur verwijderen en installeren

De ovendeur beschikt over vier glasplaten. Je kunt de ovendeur en de interne glasplaat verwijderen om het schoon te maken. Lees de volledige instructie 'Verwijderen van installatiedeur' voordat u de glasplaten verwijderd.

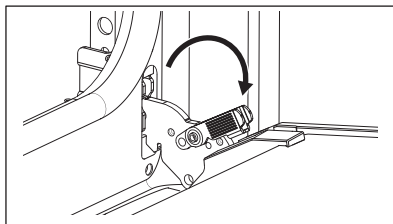
⚠ LET OP!

Gebruik het apparaat nooit zonder de glasplaten.

1. Open de deur volledig en houd beide scharnieren vast.

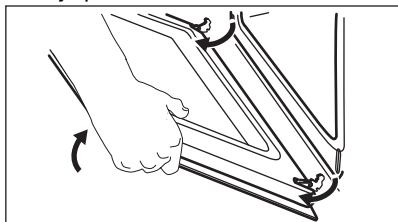


2. Til de vergrendelingen op en trek eraan totdat ze klikken.

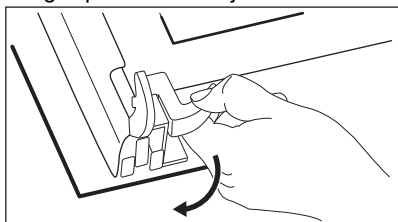


3. Sluit de ovendeur in de eerste openingsstand. Til hem daarna op en trek

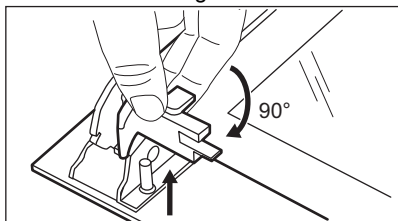
hem naar voren, verwijder hem dan van zijn plek.



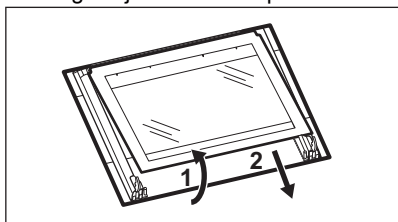
4. Plaats de deur op een zachte doek op een stabiele ondergrond en ontgrendel het vergrendelingsstelsysteem om de glasplaten te verwijderen.



5. Draai de bevestigingen 90° en verwijder ze uit hun zittingen.



6. Til de glasplaten één voor één eerst voorzichtig op en verwijder ze vervolgens. Begin bij de bovenste plaat.

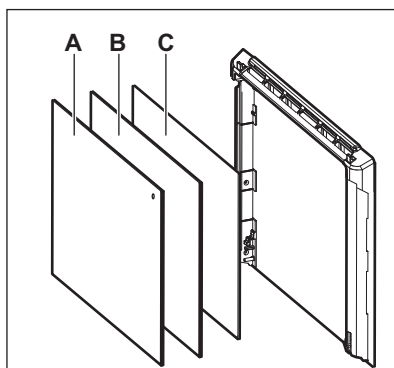


7. Reinig de glasplaten met een sopje. Droog de glazen panelen zorgvuldig. Reinig de glasplaten niet in de vaatwasser.
8. Installeer na het reinigen de glasplaten en de oven deur.

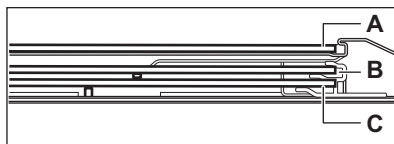
Als de deur correct is geïnstalleerd, hoor je een klik bij het sluiten van de vergrendelingen.

) weer in de juiste volgorde terugplaatst. Zorg ervoor dat u de glasplaten (A, B en C) weer in de juiste volgorde terugplaatst. Controleer op het symbool / opdruk op de zijkant van het glaspaneel. Elk van de glasplaten ziet er anders uit om demontage en montage gemakkelijker te maken.

Als de deur correct wordt geïnstalleerd, klikt de rand van de deur.



Zorg ervoor dat je de middelste glasplaat correct in de zittingen plaatst.



12.6 Het lampje vervangen

⚠ WAARSCHUWING!

Gevaar voor elektrische schokken.
Het lampje kan heet zijn.

1. Schakel het apparaat uit en wacht tot het is afgekoeld.
2. Haal de stekker uit het stopcontact.
3. Leg de doek op de vloer van de oven.

Achterlamp

1. Draai de glazen afdekking om die te verwijderen.

2. Reinig de glasafdekking.
3. Vervang de lamp door een geschikte 300 °C hittebestendige lamp.

4. Installeer het glazen deksel.

13. PROBLEEMOPLOSSING

WAARSCHUWING!
Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

13.1 Wat te doen als...

Probleem	Controleer of...
U kunt het apparaat niet inschakelen of bedienen.	Het apparaat is op de juiste manier op een elektrische toevoer aangesloten.
Het apparaat warmt niet op.	De automatische uitschakeling is gedeactiveerd.
Het apparaat warmt niet op.	De deur van het apparaat is gesloten.
Het apparaat warmt niet op.	De zekering is niet doorgeslagen.
Het apparaat warmt niet op.	Blokking is gedeactiveerd.
De lamp is uit.	Warmelucht (vochtig) - is geactiveerd.
De verlichting werkt niet.	De lamp is opgebrand.
Err C3	De ovendeur is gesloten of het deurslot is niet kapot.
Err F102	De deur van het apparaat is gesloten.
Err F102	Het deurslot is niet kapot.
Op het display verschijnt 00:00.	Er was een stroomstoring. Stel het tijdstip van de dag in.

Als het display een foutcode weergeeft die niet in deze tabel staat, schakelt u de zekering van het huis uit en weer in om de oven opnieuw te starten. Als de foutcode opnieuw optreedt, neemt u contact op met een erkend servicecentrum.

De contactgegevens van de servicedienst staan op het typeplaatje. Het typeplaatje bevindt zich op het voorframe van het apparaat. Het is zichtbaar wanneer u de deur opent. Verwijder het typeplaatje niet uit het apparaat.

Wij raden je aan om de gegevens hier te noteren:

Model (MOD.):

Productnummer (PNC):

Serienummer (S.N.):

13.2 Service-informatie

Als je niet zelf het probleem kunt verhelpen, neem dan contact op met je verkoper of een erkende serviceafdeling.

14. ENERGIEZUINIGHEID

14.1 Productinformatie en productinformatieblad volgens de EU-voorschriften voor ecologisch ontwerp en energie-etikettering

Naam leverancier	Electrolux
Modelnummer	KOFFP46BK 944068436
Energie-efficiëntie-index	81.7
Energie-efficiëntieklasse	A+
Energieverbruik met een standaard belading, conventionele modus	0.94 kWh/cyclus
Energieverbruik met een standaard belasting, heteluchtmodus	0.67 kWh/cyclus
Aantal holtes	1
Warmtebron	Elektriciteit
Volume	65 l
Soort oven	Inbouwoven
Massa	33.9 kg

IEC/EN 60350-1 - Huishoudelijke elektrische kooktoestellen - Deel 1: Forniuzen, ovens, stoomovens en grills - Methoden voor het meten van prestaties.

14.2 Energiebesparing



Dit apparaat heeft functies die u helpen energie te besparen tijdens het dagelijks koken.

Zorg ervoor dat de deur van het apparaat gesloten is als het apparaat in werking is. Open de deur van het apparaat niet te vaak tijdens het koken. Houd het deurrubber schoon en zorg ervoor dat het goed op zijn plaats vastzit.

Gebruik metalen kookgerei om meer energie te besparen.

Verwarm het apparaat niet voor alvorens te koken als dat niet hoeft.

Houd onderbrekingen tussen het bakken zo kort mogelijk als je een aantal gerechten tegelijkertijd bereidt.

Koken met hete lucht

Gebruik indien mogelijk de bereidingsfuncties met hete lucht om energie te besparen.

Restwarmte

De ventilator en lamp blijven werken. Wanneer je de oven uitschakelt, geeft het display de restwarmte aan. U kunt die warmte gebruiken om het eten warm te houden.

Wanneer de kookduur langer is dan 30 minuten, verlaag dan de oventemperatuur tot minimaal 3-10 minuten voor het einde van het koken. De restwarmte binnen in het apparaat zal blijven koken.

Je kunt de restwarmte gebruiken om andere maaltijden op te warmen.

Eten warm houden

Kies de laagst mogelijke temperatuurstelling om de restwarmte te gebruiken en een maaltijd warm te houden. Het indicatielampje van de restwarmte of temperatuur verschijnt op het display.

Koken met de verlichting uitgeschakeld

Schakel de verlichting tijdens het koken uit. Doe het aan als je het nodig hebt.

Warmelucht (vochtig)

Functie is ontworpen om tijdens de bereiding energie te besparen.

Als je deze functie gebruikt, gaat de verlichting na 30 sec. automatisch uit. Je kunt

de verlichting weer inschakelen, maar deze handeling vermindert de verwachte energiebesparingen.


15. MILIEUBESCHERMING

Recycleer de materialen met het symbool .

Gooi de verpakking in een geschikte afvalcontainer om het te recyclen.

Bescherm het milieu en de volksgezondheid en recycleer op een correcte manier het afval van elektrische en elektronische apparaten.

Gooi apparaten gemarkeerd met het symbool

 niet weg met het huishoudelijk afval.

Breng het product naar het milieustation bij u in de buurt of neem contact op met de gemeente.

Bienvenue chez Electrolux ! Nous vous remercions d'avoir choisi l'un de nos appareils.



Obtenir des conseils d'utilisation, des brochures, un dépanneur, des informations sur le service et les réparations sur electrolux.com/support



Pour plus de recettes, conseils, informations de dépannage, téléchargez l'application **My Electrolux Kitchen**.



Sous réserve de modifications.

TABLE DES MATIÈRES

1. INFORMATION SUR LA SÉCURITÉ.....	24
2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ.....	26
3. INSTALLATION.....	30
4. DESCRIPTION DE L'APPAREIL.....	31
5. BANDEAU DE COMMANDE.....	31
6. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION.....	32
7. UTILISATION QUOTIDIENNE.....	32
8. FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES.....	36
9. FONCTIONS DE L'HORLOGE.....	36
10. UTILISATION DES ACCESSOIRES.....	38
11. CONSEILS.....	38
12. ENTRETIEN ET NETTOYAGE.....	41
13. DÉPANNAGE.....	43
14. RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE.....	44
15. EN MATIÈRE DE PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT.....	46

1. ⚠ INFORMATION SUR LA SÉCURITÉ

Avant d'installer et d'utiliser cet appareil, lisez soigneusement les instructions fournies. Le fabricant ne pourra être tenu pour responsable des blessures et dégâts résultant d'une mauvaise installation ou utilisation. Conservez toujours les instructions dans un lieu sûr et accessible pour vous y référer ultérieurement.

1.1 Sécurité des enfants et des personnes vulnérables

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés d'au moins 8 ans et par des personnes ayant des capacités

physiques, sensorielles ou mentales réduites ou dénuées d'expérience ou de connaissance, s'ils sont correctement surveillés ou si des instructions relatives à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité leur ont été données et s'ils comprennent les risques encourus. Les enfants de moins de 8 ans et les personnes ayant un handicap très important et complexe doivent être tenus à l'écart de l'appareil, à moins d'être surveillés en permanence.

- Veillez à ce que les enfants ne jouent pas avec l'appareil.
- Ne laissez pas les emballages à la portée des enfants et jetez-les convenablement.
- **AVERTISSEMENT** : L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant l'utilisation. Tenez les enfants et les animaux éloignés de l'appareil lorsqu'il est en cours d'utilisation et de refroidissement.
- Si l'appareil est équipé d'un dispositif de sécurité enfants, nous vous recommandons de l'activer.
- Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.

1.2 Sécurité générale

- Cet appareil est exclusivement destiné à un usage culinaire.
- Cet appareil est conçu pour un usage domestique unique, dans un environnement intérieur.
- Cet appareil peut être utilisé dans les bureaux, les chambres d'hôtel, les chambres d'hôtes, les maisons d'hôtes de ferme et d'autres hébergements similaires lorsque cette utilisation ne dépasse pas le niveau (moyen) de l'utilisation domestique.
- Cet appareil doit être installé et le câble remplacé uniquement par un professionnel qualifié.
- N'utilisez pas l'appareil avant de l'avoir installé dans la structure encastrée.
- Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique avant toute opération d'entretien.

- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente agréé ou toute personne disposant de qualifications similaires afin d'éviter tout danger électrique.
- **AVERTISSEMENT** : Assurez-vous que l'appareil est éteint avant de remplacer l'ampoule pour éviter tout risque d'électrocution.
- **AVERTISSEMENT** : L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant l'utilisation. Des précautions doivent être prises pour éviter de toucher les éléments chauffants ou la surface de la cavité de l'appareil.
- Utilisez toujours des gants de cuisine pour retirer ou insérer des accessoires ou des plats allant au four.
- Pour retirer les supports de grille, tirez d'abord l'avant du support de grille, puis l'arrière à distance des parois latérales. Installez les supports de grille dans l'ordre inverse.
- N'utilisez pas de nettoyeur à vapeur pour nettoyer l'appareil.
- N'utilisez pas de produits abrasifs ni de racloirs pointus en métal pour nettoyer la porte en verre car ils peuvent rayer la surface, ce qui peut briser le verre.
- Avant le nettoyage par pyrolyse, retirez tous les accessoires et les dépôts/déversements excessifs de la cavité de l'appareil.

2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ

2.1 Installation

AVERTISSEMENT!

L'appareil doit être installé uniquement par un professionnel qualifié.

- Retirez l'intégralité de l'emballage.
- N'installez pas et ne branchez pas un appareil endommagé.
- Suivez scrupuleusement les instructions d'installation fournies avec l'appareil.
- Soyez toujours vigilants lorsque vous déplacez l'appareil car il est lourd. Utilisez

toujours des gants de sécurité et des chaussures fermées.

- Ne tirez jamais l'appareil par la poignée.
- Installez l'appareil dans un lieu sûr et adapté répondant aux exigences d'installation.
- Respectez l'espacement minimal requis par rapport aux autres appareils et éléments.
- Avant de monter l'appareil, vérifiez si la porte de l'appareil s'ouvre sans retenue.
- L'appareil est équipé d'un système de refroidissement électrique. Il doit être utilisé avec l'alimentation électrique.

Hauteur minimale du meuble (Hauteur minimale du meuble sous le plan de travail)	590 (600) mm
Largeur du meuble	560 mm
Profondeur du meuble	550 (550) mm
Hauteur de l'avant de l'appareil	598 mm
Hauteur de l'arrière de l'appareil	579 mm
Largeur de l'avant de l'appareil	594 mm
Largeur de l'arrière de l'appareil	558 mm
Profondeur de l'appareil	561 mm
Profondeur d'encastrement de l'appareil	540 mm
Profondeur avec porte ouverte	1007 mm
Dimensions minimales de l'ouverture de ventilation. Ouverture placée sur la partie inférieure de la face arrière	560x20 mm
Longueur du câble d'alimentation secteur. Le câble est placé dans le coin droit de la face arrière	1100 mm
Vis de montage	4x25 mm

2.2 Branchement électrique



AVERTISSEMENT!

Risque d'incendie ou d'électrocution.

- Tous les raccordements électriques doivent être effectués par un électricien qualifié.
- L'appareil doit être relié à la terre.
- Assurez-vous que les paramètres figurant sur la plaque signalétique correspondent aux données électriques nominale de l'alimentation secteur.
- Utilisez toujours une prise de courant de sécurité correctement installée.
- N'utilisez pas d'adaptateurs multiprise et de rallonges.

- Veillez à ne pas endommager la fiche secteur ni le câble d'alimentation. Le remplacement du câble d'alimentation de l'appareil doit être effectué par notre service après-vente agréé.
- Ne laissez pas les câbles d'alimentation entrer en contact ou s'approcher de la porte de l'appareil ou de la niche d'encastrement sous l'appareil, particulièrement lorsqu'il est en marche ou que la porte est chaude.
- La protection contre les chocs des parties sous tension et isolées doit être fixée de telle manière qu'elle ne puisse pas être enlevée sans outils.
- Ne branchez la fiche secteur dans la prise secteur qu'à la fin de l'installation. Assurez-vous que la prise secteur est accessible après l'installation.
- Si la prise secteur est détachée, ne branchez pas la fiche secteur.
- Ne tirez pas sur le câble secteur pour débrancher l'appareil. Tirez toujours sur la fiche de la prise secteur.
- N'utilisez que des systèmes d'isolation appropriés : des coupe-circuits, des fusibles (les fusibles à visser doivent être retirés du support), un disjoncteur différentiel et des contacteurs.
- L'installation électrique doit comporter un dispositif d'isolation qui vous permet de déconnecter l'appareil du secteur à tous les pôles. Le dispositif d'isolement doit avoir une largeur d'ouverture de contact de 3 mm minimum.
- Fermez bien la porte de l'appareil avant de brancher la fiche à la prise secteur.
- Cet appareil est fourni avec une fiche électrique et un câble d'alimentation.

Types de câbles compatibles pour l'installation ou le remplacement pour l'Europe :

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

Pour la section du câble, consultez la puissance totale sur la plaque signalétique. Vous pouvez également consulter le tableau :

Puissance totale (W)	Section du câble (mm ²)
maximum 1 380	3x0.75
maximum 2 300	3x1
maximum 3 680	3x1.5

Le fil de terre (câble vert/jaune) doit être de 2 cm plus long que les câbles de phase marron et neutre bleu

2.3 Utilisation

AVERTISSEMENT!

Risque de blessures, de brûlures, d'électrocution ou d'explosion.

- Ne modifiez pas les spécifications de cet appareil.
- Assurez-vous que les orifices d'aération ne sont pas obstrués.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance durant son fonctionnement.
- Éteignez l'appareil après chaque utilisation.
- Soyez prudent lors de l'ouverture de la porte de l'appareil lorsque celui-ci fonctionne. De l'air chaud peut se dégager.
- N'utilisez pas l'appareil avec des mains mouillées ou en contact avec de l'eau.
- N'exercez pas de pression sur la porte ouverte.
- N'utilisez pas l'appareil comme plan de travail ou comme espace de rangement.
- Ouvrez la porte de l'appareil avec précaution. L'utilisation d'ingrédients avec de l'alcool peut provoquer un mélange d'alcool et d'air.
- Ne laissez pas des étincelles ou des flammes nues entrer en contact avec l'appareil lorsque vous ouvrez la porte.
- Utilisez toujours du verre et des bocaux approuvés à des fins de conservation.
- Ne placez pas de produits inflammables ou d'éléments imbibés de produits inflammables à l'intérieur, à proximité ou au-dessus de l'appareil.

AVERTISSEMENT!

Risque de dommages à l'appareil.

- Pour éviter tout endommagement ou décoloration de l'émail :
 - ne posez pas de plats allant au four ou d'autres objets directement dans le fond de l'appareil.
 - ne placez jamais de feuilles d'aluminium directement sur le fond de la cavité de l'appareil.
 - ne versez pas d'eau directement dans l'appareil chaud.
 - ne conservez pas de plats et de nourriture humides dans l'appareil après avoir terminé la cuisson.
 - Installez ou retirez les accessoires avec précautions.
- La décoloration de l'émail ou de l'acier inoxydable est sans effet sur les performances de l'appareil.
- Utilisez un plat à rôtir pour des gâteaux moelleux. Les jus de fruits provoquent des taches qui peuvent être permanentes.
- Cuisinez toujours avec la porte de l'appareil fermée.
- Si l'appareil est installé derrière la paroi d'un meuble (par ex. une porte), veuillez à ce que la porte ne soit jamais fermée lorsque l'appareil fonctionne. La chaleur et l'humidité peuvent s'accumuler derrière la porte fermée du meuble et provoquer d'importants dégâts sur l'appareil, votre logement ou le sol. Ne fermez pas la paroi du meuble tant que l'appareil n'a pas refroidi complètement.

2.4 Entretien et Nettoyage

AVERTISSEMENT!

Risque de blessure, d'incendie ou de dommages à l'appareil.

- Avant toute opération d'entretien, désactivez l'appareil et débranchez la fiche secteur.
- Vérifiez que l'appareil est froid. Les panneaux de verre risquent de se briser.
- Remplacez immédiatement les vitres de la porte si elles sont endommagées. Contactez le service après-vente agréé.
- Soyez prudent lorsque vous retirez la porte de l'appareil. La porte est lourde !
- Nettoyez régulièrement l'appareil afin de maintenir le revêtement en bon état.

- Nettoyez l'appareil avec un chiffon doux et humide. Utilisez uniquement des produits de lavage neutres. N'utilisez pas de produits abrasifs, de tampons à récurer, de solvants ou d'objets métalliques.
- Si vous utilisez un spray pour four, suivez les consignes de sécurité figurant sur son emballage.

2.5 Nettoyage par pyrolyse

AVERTISSEMENT!

Risque de blessures, d'incendie, d'émissions chimiques (fumées) en mode pyrolyse.

- Avant d'effectuer un nettoyage par pyrolyse et un préchauffage initial, retirez de la cavité du four :
 - tout résidu alimentaire excessif, déversement et dépôt d'huile ou de graisse.
 - tous les objets amovibles (y compris les grilles, les rails latéraux, etc., fournis avec l'appareil), en particulier les casseroles, poêles, plateaux, ustensiles anti-adhésifs, etc.
- Lisez attentivement toutes les instructions relatives au nettoyage par pyrolyse.
- Tenez les jeunes enfants éloignés de l'appareil lorsque le nettoyage par pyrolyse est en cours. L'appareil devient très chaud et de l'air chaud est libéré des orifices d'aération avant.
- Le nettoyage par pyrolyse est un fonctionnement à haute température qui peut dégager de la fumée provenant des résidus de cuisson et des matériaux de construction. Par conséquent, il est recommandé aux consommateurs de :
 - veillez à assurer une bonne ventilation pendant et après le nettoyage par pyrolyse.
 - veillez à assurer une bonne ventilation pendant et après le préchauffage initial.
- Ne renversez pas ou n'appliquez pas d'eau sur la porte du four pendant et après le nettoyage par pyrolyse pour éviter d'endommager les panneaux de verre.
- Les fumées dégagées par les fours à pyrolyse / les résidus de cuisson sont décrites comme étant non nocives pour

- les êtres humains, y compris pour les jeunes ou les personnes à la santé fragile.
- Maintenez les animaux domestiques à l'écart de l'appareil pendant et après le nettoyage par pyrolyse et le préchauffage initial. Les petits animaux de compagnie (en particulier les oiseaux et les reptiles) peuvent être très sensibles aux changements de température et aux fumées émises.
- Les surfaces anti-adhésives des casseroles, des poêles, des plaques, des ustensiles, etc. peuvent être endommagées par le nettoyage par pyrolyse à haute température et peuvent également être source de fumées légèrement nocives.

2.6 Éclairage interne

AVERTISSEMENT!

Risque d'électrocution.

- Concernant la/les lampe(s) à l'intérieur de ce produit et les lampes de rechange vendues séparément : Ces lampes sont conçues pour résister à des conditions physiques extrêmes dans les appareils électroménagers, telles que la température, les vibrations, l'humidité, ou sont conçues pour signaler des informations sur le statut opérationnel de l'appareil. Elles ne sont pas destinées à être utilisées dans d'autres applications et ne conviennent pas à l'éclairage des pièces d'un logement.
- Ce produit contient une source lumineuse de classe d'efficacité énergétique G.
- Utilisez uniquement des ampoules ayant les mêmes spécifications.

2.7 Service

- Pour réparer l'appareil, contactez le service après-vente agréé.
- Utilisez uniquement des pièces de rechange d'origine.

2.8 Mise au rebut

AVERTISSEMENT!

Risque de blessure ou d'asphyxie.

- Contactez votre service municipal pour obtenir des informations sur la marche à suivre pour mettre l'appareil au rebut.
- Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique.

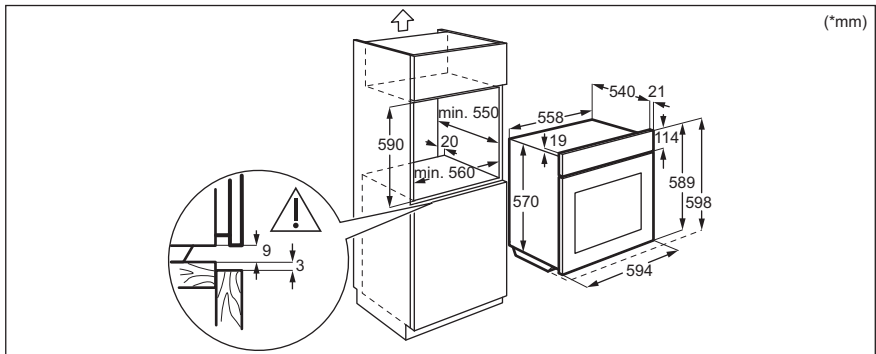
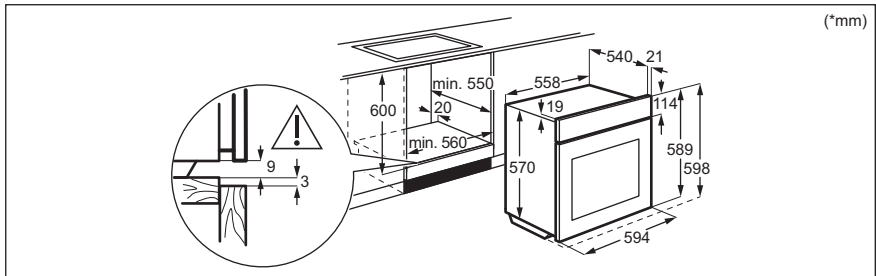
- Coupez le câble d'alimentation au ras de l'appareil et mettez-le au rebut.

3. INSTALLATION

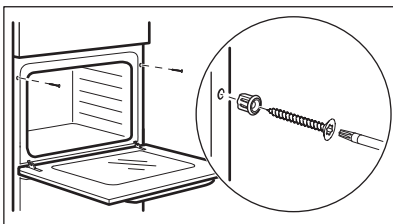
⚠ AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

3.1 Encastrement

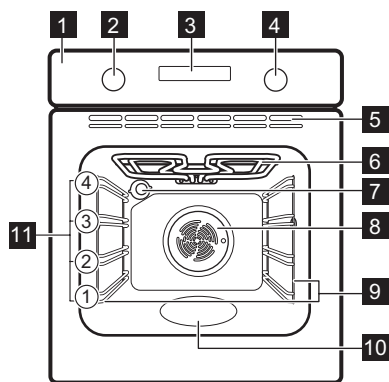


3.2 Fixation du four au meuble



4. DESCRIPTION DE L'APPAREIL

4.1 Vue d'ensemble



- 1 Bandeau de commande
- 2 Manette de sélection des modes de cuisson
- 3 Affichage
- 4 Manette de commande (pour la température)
- 5 Fentes d'aération du ventilateur de refroidissement
- 6 Résistance
- 7 Éclairage
- 8 Chaleur tournante
- 9 Support de grille, amovible
- 10 Bac de la cavité
- 11 Niveaux de la grille

4.2 Accessoires

- **Grille métallique**
Pour les moules à gâteaux, les récipients ultra résistants, les plats pour rôtis, les ustensiles de cuisson/les plats.
- **Plateau de cuisson**

Pour les gâteaux humides, les aliments cuits au four, le pain, les gros rôtis, les repas surgelés et pour attraper les liquides qui coulent, par ex. les graisses lors de la rôtisserie sur une grille métallique.

5. BANDEAU DE COMMANDE





5.1 Allumer et éteindre l'appareil

Pour allumer l'appareil :

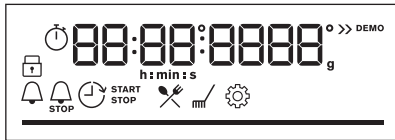
1. appuyez sur la manette. La manette sort vers l'extérieur.
2. Tournez la manette de sélection des modes de cuisson pour sélectionner la fonction.
3. Tournez la manette de commande pour choisir les réglages.

Pour éteindre l'appareil : tournez la manette des modes de cuisson sur la position **0**.

5.2 Vue d'ensemble du bandeau de commande

	Appuyez pour régler sur Fonctions de l'horloge.
	Maintenez la touche enfoncée pour régler la fonction : réchauffage rapide.
	Appuyez pour mettre en fonctionnement et à l'arrêt l'éclairage du four.
	Maintenez la touche enfoncée pour régler la fonction : verrouillage des touches.
OK	Appuyez sur pour confirmer votre sélection.

5.3 Voyants de l'affichage



Affichage avec les principales fonctions.

	L'appareil est verrouillé.
	Accédez au menu et sélectionnez l'icône pour ouvrir : Cuisson assistée.
	Accédez au menu et sélectionnez l'icône pour ouvrir : Nettoyage.

	Accédez au menu et sélectionnez l'icône pour ouvrir : Configurations
	Préchauffage rapide est allumé.
	Minuteur est allumé.
	Fin de cuisson est allumé.
	Démarrage retardé est allumé.
	Compteur est allumé.
	Pour la température ou la durée. La barre est entièrement rouge lorsque l'appareil atteint la température réglée.

6. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

6.1 Réglage de l'heure

Lorsque vous branchez l'appareil pour la première fois à l'alimentation électrique, attendez que l'écran affiche : « 00 : 00 ».

1. Tournez la manette de commande pour régler l'heure.
2. Appuyez sur la touche OK.

6.2 Préchauffage et nettoyage initiaux

Préchauffez l'appareil vide avant la première utilisation et le premier contact avec des aliments. L'appareil est susceptible de dégager des odeurs désagréables et de la fumée. Ventilez la pièce pendant le préchauffage.

1. Retirez tous les accessoires et les supports de grille amovibles de l'appareil.
2. Réglez la fonction . Réglez la température maximale. Laissez l'appareil fonctionner pendant 1 h.
3. Réglez la fonction . Réglez la température maximale. Laissez l'appareil fonctionner pendant 15 min.
4. Réglez la fonction . Réglez la température maximale. Laissez l'appareil fonctionner pendant 15 min.
5. Éteignez l'appareil et attendez qu'il refroidisse.
6. Nettoyez l'appareil et les accessoires uniquement avec un chiffon en microfibre, de l'eau chaude et un détergent doux.
7. Remettez les accessoires et les supports d'étagère amovibles à leur position initiale.

7. UTILISATION QUOTIDIENNE

AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

7.1 Modes de cuisson



Chaleur tournante

Pour faire cuire sur 2 niveaux en même temps et pour sécher des aliments. Réglez la température entre 20 et 40 °C en dessous de la Chauffage Haut/Bas.



Chauffage Haut/Bas

Pour cuire et rôtir des aliments sur un seul niveau.



Plats Surgelés

Pour rendre croustillants vos plats préparés, tels que frites, pommes quartiers et nems.



Fonction Pizza

Pour cuire des pizzas. Pour faire dorer de façon intensive et obtenir un dessous croustillant.



Cuisson de sole

Pour cuire des gâteaux à fond croustillant et pour stériliser des aliments.



Décongélation

Pour décongeler des aliments (fruits et légumes). Le temps de décongélation dépend de la quantité et de la grosseur des plats surgelés.



Chaleur Tournante Humide

Cette fonction est conçue pour économiser de l'énergie en cours de cuisson. Lorsque vous utilisez cette fonction, la température à l'intérieur de l'appareil peut différer de la température sélectionnée. La chaleur résiduelle est utilisée. La puissance peut être réduite. Pour plus d'informations, consultez la partie sur les remarques du chapitre « Utilisation quotidienne ». Chaleur Tournante Humide.



Gril

Pour faire griller des aliments peu épais et du pain.



Turbo gril

Pour rôtir de gros morceaux de viande ou de volaille avec os sur un seul niveau. Pour cuire des gratins et faire dorer.



Menu

Pour accéder au menu : Cuisson assistée, Nettoyage, Configurations.

7.2 Remarques sur : Chaleur Tournante Humide

Cette fonction était utilisée pour se conformer à la classe d'efficacité énergétique et aux exigences Ecodesign (selon les normes EU 65/2014 et EU 66/2014). Tests conformes aux normes : IEC/EN 60350-1.

La porte du four doit être fermée pendant la cuisson pour que la fonction ne soit pas interrompue et que le four fonctionne avec la plus grande efficacité énergétique possible.

Lorsque vous utilisez cette fonction, l'éclairage s'éteint automatiquement au bout de 30 secondes.

Pour les instructions de cuisson, reportez-vous au chapitre « Conseils », Chaleur Tournante Humide. Pour obtenir des recommandations générales sur les économies d'énergie, consultez le chapitre « Efficacité énergétique, « Four - Économie d'énergie ».

7.3 Réglage : Modes de cuisson

1. Tournez la manette des modes de cuisson pour sélectionner un mode de cuisson.
2. Tournez le bouton de commande pour régler la température.

appuyez et maintenez enfoncé pour activer la fonction : Préchauffage rapide. Elle est disponible pour certaines fonctions du four.

7.4 Réglage : Cuisson assistée



Chaque plat apparaissant dans ce sous-menu a un mode de cuisson et une température recommandés. Vous pouvez régler la durée et la température pendant la cuisson.


Lorsque la fonction se termine, vérifiez si les aliments sont prêts.

Pour certains plats, vous pouvez également réaliser la cuisson avec Poids automatique.





















1. Tournez la manette des modes de cuisson sur pour saisir la Menu .
2. Sélectionner . Appuyez sur OK.
3. Tournez la manette de commande pour sélectionner le numéro du plat. Appuyez sur la touche OK.
4. Placez les aliments dans l'appareil. Appuyez sur la touche OK.












Menu : Cuisson assistée

Légende	
	Poids automatique disponible.
	Préchauffez l'appareil avant de commencer la cuisson.



Légende	
	Niveau de grille.

L'affichage indique **P** et un **certain nombre** de plats que vous pouvez vérifier dans le tableau.

Plat	Poids	Niveau/Accessoire
P1 Filet de bœuf rare (cuisson lente)		  2 ; plat à rôtir sur grille métallique
P2 Filet de bœuf, moyen (cuisson lente)	0.5 - 1.5 kg ; 5 à 6 cm d'épaisseur	Faire frire la viande pendant quelques minutes sur une poêle chaude. Insérez-le dans l'appareil.
P3 Filet de bœuf, cuit (cuisson lente)		
P4 Rôti de veau (par ex. épaule)	0.8 - 1.5 kg ; 4 cm d'épaisseur	  2 ; plat à rôtir sur grille métallique Faire frire la viande pendant quelques minutes sur une poêle chaude. Insérez-le dans l'appareil.
P5 Rôti de porc - collet ou épaule	1.5 - 2 kg	  2 ; plat à rôtir sur grille métallique Retournez la viande à la moitié du temps de cuisson.
P6 Filet de porc frais	1 - 1.5 kg ; 5 à 6 cm d'épaisseur	  2 ; plateau de cuisson Faire frire la viande pendant quelques minutes sur une poêle chaude. Insérez-le dans l'appareil.
P7 Travers de porc	2 - 3 kg ; côtes levées crues, 2 à 3 cm d'épaisseur	 2 ; plat à rôtir sur grille métallique Ajoutez du liquide pour recouvrir le fond d'un plat.
P8 Poulet entier	1 - 1.5 kg ; frais	  2 ; plat à rôtir sur grille métallique Retournez le poulet à la moitié du temps de cuisson pour faire dorer de manière homogène.
P9 Escalope de poulet	180 - 200 g par pièce	 2 ; plateau de cuisson
P10 Rôti haché	1 kg	  2 ; plateau de cuisson
P11 Poisson entier, grillé	0.5 - 1 kg par poisson	  2 ; plateau de cuisson Remplissez le poisson avec du beurre et utilisez vos épices et herbes préférées.
P12 Filet de poisson	-	 2 ; cocotte sur grille métallique
P13 Gâteau au fromage	-	 1 ;  moule à charnière de 26 cm sur grille métallique
P14 Tarte aux pommes	-	 1 ; moule à tarte sur grille métallique

Plat	Poids	Niveau/Accessoire
P15 Muffins au chocolat	-	 3 ; plateau à muffin sur plaque de cuisson
P16 Quatre-quarts	-	 2 ; moule quatre-quarts sur grille métallique
P17 Pommes de terre au four	1 kg	 2 ; plateau de cuisson Placez les pommes de terre entières avec la peau sur un plateau de cuisson.
P18 Croquettes surgelées	0.5 kg	 3 ; plateau de cuisson
P19 Pommes, surgelées	0.75 kg	 3 ; plateau de cuisson
P20 Lasagnes à la viande/aux légumes avec feuilles de pâtes sèches	1 - 1.5 kg	 1 ; cocotte sur grille métallique
P21 Gratin de pommes de terre (pommes de terre crues)	1 - 1.5 kg	 1 ; cocotte sur grille métallique
P22 Pizza fraîche, fine	-	 1 ; plateau de cuisson recouvert de papier sulfurisé
P23 Pizza fraîche, épaisse	-	 1 ; plateau de cuisson recouvert de papier sulfurisé
P24 Quiche	-	 1 ; plat de cuisson sur grille métallique
P25 Baguette/Ciabatta/ Pain blanc	0.8 kg	 3 ; plateau de cuisson recouvert de papier sulfurisé Prolonger le temps pour le pain blanc.

7.5 Modification : Configurations

1. Tournez la manette des modes de cuisson vers  pour saisir Menu .
2. Sélectionner . Appuyez sur **OK**.
3. Tournez la manette pour sélectionner le réglage. Appuyez sur la touche **OK**.
4. Réglez la valeur. Appuyez sur la touche **OK**.

Tournez la manette des modes de cuisson sur la position Arrêt pour quitter le Menu .

Menu : Configurations

Réglage	Valeur
01 Heure actuelle	Modifier
02 Affichage Luminosité	1 - 5

Réglage	Valeur
03 Son touches	1 - Bip, 2 - Clic, 3 - Son désactivé
04 Volume alarme	1 - 4
05 Compteur	Marche / Arrêt
06 Eclairage four	Marche / Arrêt
07 Préchauffage rapide	Marche / Arrêt
08 Nettoyage conseillé	Marche / Arrêt
09 Mode démo	Code d'activation : 2468
10 Version du logiciel	Contrôle
11 Réinitialiser tous les réglages	Oui/Non


8. FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES


8.1 Touches Verrouil


Cette fonction permet d'éviter une modification involontaire de la fonction de l'appareil.

Activez-la lorsque l'appareil est en fonctionnement - la cuisson réglée est maintenue, le bandeau de commande est verrouillé.

Activez-la lorsque l'appareil est à l'arrêt - il ne peut pas être mis en fonctionnement, le bandeau de commande est verrouillé.



 - maintenez la touche enfoncée pour activer la fonction.

Un signal sonore retentit.  - clignote 3 x lorsque le verrouillage est activé.

 - maintenez la touche enfoncée pour activer la fonction.

8.2 Arrêt automatique

Pour des raisons de sécurité, si le mode de cuisson est actif et qu'aucun réglage n'est modifié, l'appareil se met à l'arrêt automatiquement au bout d'un certain temps.

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

Si vous comptez exécuter un mode de cuisson pendant une durée supérieure au temps d'arrêt automatique, réglez la durée de cuisson. Reportez-vous au chapitre « Fonctions de l'horloge ».


L'arrêt automatique ne fonctionne pas avec les fonctions : Eclairage four, Démarrage retardé.

8.3 Ventilateur de refroidissement


Lorsque l'appareil fonctionne, le ventilateur de refroidissement se met automatiquement en marche pour refroidir les surfaces de l'appareil. Si vous éteignez l'appareil, le ventilateur de refroidissement peut continuer à fonctionner jusqu'à ce que l'appareil refroidisse.

9. FONCTIONS DE L'HORLOGE


9.1 Description des fonctions de l'horloge

 Pour régler l'horloge qui affiche l'heure actuelle.

Heure actuelle

 Pour régler un compte à rebours. Lorsque le minuteur termine le décompte, le signal sonore retentit. Cette fonction n'a aucun effet sur le fonctionnement du four.

Minuteur

 Pour régler la durée de cuisson. Lorsque le minuteur se termine, le signal retentit et le mode de cuisson s'éteint automatiquement.

Heure de cuisson



Démarrage retardé



Pour reporter le début et / ou la fin de la cuisson.



Compteur


Pour indiquer la durée de fonctionnement de l'appareil. Le maximum est de 23 h 59 min. Cette fonction n'a aucun effet sur le fonctionnement du four.

9.2 Réglage : Minuteur

1. Appuyez sur la touche .
L'affichage indique : 0:00 et .
2. Tournez la manette de commande pour régler les Minuteur.
3. Appuyez sur la touche **OK**. Le minuteur commence son décompte immédiatement.

Lorsque la durée est écoulée, appuyez sur **OK** et tournez la manette des modes de cuisson sur la position arrêt.

9.3 Réglage : Heure de cuisson

1. Tournez la manette pour sélectionner le mode de cuisson et régler la température.
2. Appuyez à plusieurs reprises sur .


L'affichage indique : 0:00 et .


3. Tournez la manette de commande pour régler les Heure de cuisson.
4. Appuyez sur la touche **OK**.
Le minuteur commence son décompte immédiatement.

Lorsque la durée est écoulée, appuyez sur **OK** et tournez la manette des modes de cuisson sur la position arrêt.

9.4 Réglage : Démarrage retardé


1. Tournez les manettes pour sélectionner un mode de cuisson et régler la température.

2. Appuyez à plusieurs reprises sur .

L'affichage indique : l'heure actuelle 
DÉMARRER.

3. Tournez la manette pour régler l'heure de début de cuisson.

4. Appuyez sur la touche **OK**.

L'affichage indique : --:-- 
ARRÊTER



5. Tournez la manette de commande pour régler l'heure de fin.

6. Appuyez sur la touche **OK**.



Le minuteur commence le décompte à l'heure réglée pour le début de la cuisson.

Lorsque la durée est écoulée, appuyez sur **OK** et tournez la manette des modes de cuisson sur la position arrêt.

9.5 Réglage : Compteur

1. Tournez la manette des modes de cuisson vers  pour entrer dans le Menu .
2. Tournez la manette de réglage pour sélectionner  / Compteur. Reportez-vous au chapitre « Utilisation quotidienne », Menu : Configurations.
3. Appuyez sur la touche **OK**.
4. Tournez la manette de commande pour activer et désactiver la fonction.
5. Appuyez sur la touche **OK**.

9.6 Réglage : Heure actuelle

1. Tournez la manette des modes de cuisson vers  pour saisir Menu .
2. Tournez la manette de réglage pour sélectionner  / Heure actuelle.
3. Tournez la manette de commande pour régler l'horloge.
4. Appuyez sur la touche **OK**.

10. UTILISATION DES ACCESSOIRES

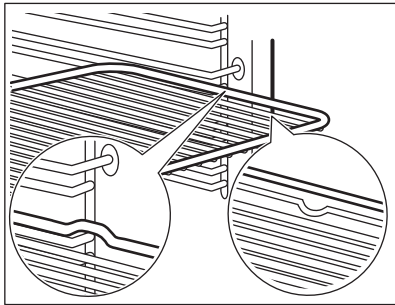
AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

10.1 Insertion des accessoires

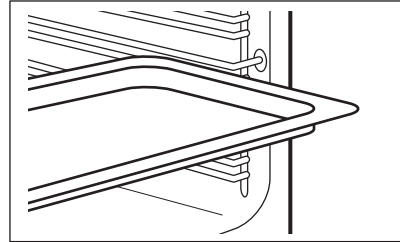
Une petite indentation sur le dessus apporte plus de sécurité. Les indentations sont également des dispositifs anti-bascule. Le rebord élevé de la grille empêche les ustensiles de cuisine de glisser sur la grille.

Grille métallique



Insérez la grille entre les barres de guidage des supports de grille et assurez-vous que les pieds sont orientés vers le bas.

Plateau de cuisson



Poussez la plaque entre les rails du support de grille.

11. CONSEILS

11.1 Recommandations de cuisson

Les températures et temps de cuisson se trouvant dans les tableaux ne sont indiqués qu'à titre indicatif. Elles varient selon les recettes, la qualité et la quantité des ingrédients utilisés.

Votre appareil peut cuire ou rôtir différemment de votre appareil précédent. Les conseils ci-dessous contiennent les réglages de température, les temps de cuisson et les positions de grilles recommandés pour des types de plats en particulier.

Si vous ne trouvez pas les réglages appropriés pour une recette spécifique, cherchez-en une qui s'en rapproche.

Symboles utilisés dans les tableaux :



Type d'aliment



Mode de cuisson



Température



Accessoire



Niveau de la grille



Heure de cuisson (min)

11.2 Chaleur Tournante Humide - accessoires recommandés





Utilisez les moules et récipients foncés et non réfléchissants. Ils offrent une meilleure absorption de la chaleur que les plats réfléchissants de couleur claire.





- **Plaque à pizza** - sombre, non réfléchissante, diamètre 28cm

- **Plat de cuisson** - sombre, non réfléchissant, diamètre 26cm
- **Ramequins** - céramique, diamètre 8cm, hauteur 5 cm
- **Moules à flan** - foncé, non réfléchissant, diamètre 28cm

11.3 Chaleur Tournante Humide






Pour de meilleurs résultats, suivez les suggestions indiquées dans le tableau ci-dessous.

		°C		
Petits pains sucrés, 12 morceaux	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	180	2	35 - 40
Petits pains, 9 morceaux	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	180	2	35 - 40
Pizza, surgelée, 0,35 kg	grille métallique	220	2	35 - 40
Gâteau Roulé	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	170	2	30 - 40
Brownie	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	180	2	30 - 40
Soufflé, 6 morceaux	ramequins en céramique sur une grille métallique	200	3	30 - 40
Fond de tarte en génoise	moule à tarte sur une grille métallique	170	2	20 - 30
Gâteau à étages	Plat de cuisson sur la grille métallique	170	2	35 - 45
Poisson poché, 0,3 kg	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	180	3	35 - 45
Poisson entier, 0,2 kg	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	180	3	35 - 45
Filet de poisson, 0,3 kg	plaque à pizza sur la grille métallique	180	3	35 - 45
Viande pochée, 0,25 kg	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	200	3	40 - 50
Chachlyk, 0,5 kg	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	200	3	25 - 35
Cookies, 16 morceaux	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	180	2	20 - 30
Meringues, 20 morceaux	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	180	2	40 - 45
Muffins, 12 morceaux	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	170	2	30 - 40
Petite pâtisserie salée, 16 morceaux	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	170	2	35 - 45
Biscuits à pâte sablée, 20 morceaux	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	150	2	40 - 50

		°C		
Tartelettes, 8 morceaux	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	170	2	20 - 30
Légumes, pochés, 0,4 kg	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	180	3	35 - 40
Omelette végétarienne	plaque à pizza sur la grille métallique	200	3	30 - 45
Légumes méditerranéens, 0,7 kg	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	180	4	35 - 40

11.4 Informations pour les organismes de contrôle

Tests conformes à la norme IEC 60350-1.

				°C	
Petits gâteaux, 16 par plaque	Chauffage Haut/Bas	Plateau de cuisson	3	150	25 - 35
Petits gâteaux, 16 par plaque ¹⁾	Chaleur tournante	Plateau de cuisson	3	150	20 - 30
Petits gâteaux, 16 par plaque	Chaleur tournante	Plateau de cuisson	1 et 3	150	20 - 30
Tarte aux pommes, 2 moules Ø20 cm	Chauffage Haut/Bas	Grille métallique	2	170	80 - 100
Tarte aux pommes, 2 moules Ø20 cm	Chaleur tournante	Grille métallique	2	160	70 - 90
Génoise, moule à gâteau Ø26 cm ¹⁾	Chauffage Haut/Bas	Grille métallique	2	160	30 - 40
Génoise, moule à gâteau Ø26 cm ¹⁾	Chaleur tournante	Grille métallique	2	160	30 - 40
Génoise, moule à gâteau Ø26 cm ¹⁾	Chaleur tournante	Grille métallique	1 et 3	160	25 - 40
Sablé	Chauffage Haut/Bas	Plateau de cuisson	3	150	20 - 30
Sablé	Chaleur tournante	Plateau de cuisson	2	150	20 - 30
Sablé	Chaleur tournante	Plateau de cuisson	1 et 3	150	15 - 25
Pain grillé ¹⁾	Gril	Grille métallique	3	max.	5 - 7



Steak haché de bœuf, 6 pièces, 0,6 kg²⁾



Gril



Grille métallique et lèche-frite



3



max.



15 - 30

1) Préchauffez l'appareil pendant 10 minutes.

2) Placez la grille métallique sur le troisième niveau et la lèche-frite sur le deuxième niveau du four. Préchauffez l'appareil pendant 10 minutes. Retournez les aliments à la moitié du temps de cuisson.

12. ENTRETIEN ET NETTOYAGE



AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

12.1 Remarques concernant le nettoyage

Agent nettoyant

- Nettoyez l'avant de l'appareil uniquement avec un chiffon en microfibre imbibé d'eau tiède et d'un détergent doux.
- Utilisez une solution de nettoyage pour nettoyer les surfaces métalliques.
- Nettoyez les taches avec un détergent doux.

Utilisation quotidienne

- Essuyez l'intérieur de l'appareil après chaque utilisation. L'accumulation de graisse ou d'autres résidus peut provoquer un incendie.
- De l'humidité peut se déposer dans l'enceinte de l'appareil ou sur les vitres de la porte. Pour diminuer la condensation, laissez fonctionner l'appareil pendant 10 minutes avant la cuisson. Ne conservez pas les aliments dans l'appareil pendant plus de 20 minutes. Séchez l'intérieur de l'appareil uniquement avec un chiffon en microfibre après chaque utilisation.

Accessoires

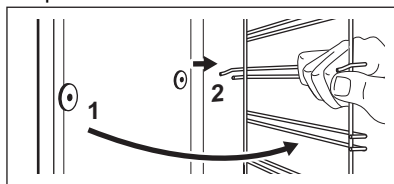
- Nettoyez tous les accessoires après chaque utilisation et laissez-les sécher. Utilisez uniquement un chiffon en microfibre avec de l'eau tiède et un détergent doux. Ne lavez pas les accessoires au lave-vaisselle.

- Ne nettoyez pas les accessoires antiadhésifs avec un produit nettoyant abrasif ou des objets tranchants.

12.2 Retrait des supports de grille

Retirez les supports de grille pour nettoyer le four.

1. Éteignez l'appareil et attendez qu'il refroidisse.
2. Écartez l'avant du support de grille de la paroi latérale.
3. Écartez l'arrière du support de grille de la paroi latérale et retirez-le.



Installez les supports de grille dans l'ordre inverse.

12.3 Nettoyage par pyrolyse



AVERTISSEMENT!


Risque de brûlure.





ATTENTION!

Si un autre appareil est installé dans le même meuble, ne l'utilisez pas en même temps que cette fonction. Vous risqueriez d'endommager le four.

Ne démarrez pas la fonction si vous n'avez pas entièrement fermé la porte du four.

Lorsque le nettoyage commence, la porte de l'appareil se verrouille et l'éclairage s'éteint. Jusqu'à ce que la porte se déverrouille, l'écran affiche 

1. Éteignez l'appareil et attendez qu'il refroidisse.
2. Retirez tous les accessoires.
3. Nettoyez la sole du four et la vitre interne de la porte avec de l'eau tiède, un chiffon doux et un détergent doux.
4. Tournez la manette des modes de cuisson pour accéder au menu .
5. Tournez le bouton de commande pour sélectionner Nettoyage  et appuyez sur OK.


Option	Durée
C1 - Nettoyage léger	2 h

6. Appuyez sur OK pour démarrer le nettoyage.
7. Après le nettoyage, tournez la manette des modes de cuisson sur la position Arrêt.

Lorsque le four refroidit, la porte se déverrouille.

8. Attendez que l'appareil soit froid, puis nettoyez son intérieur avec un chiffon doux.

12.4 Nettoyage conseillé

Le four vous rappelle lorsque le nettoyage par pyrolyse est terminé.  clignote sur l'affichage pendant 5 sec après chaque session de cuisson.

1. Saisissez le Menu pour désactiver le rappel.
2. Sélectionnez Configurations, Nettoyage conseillé.

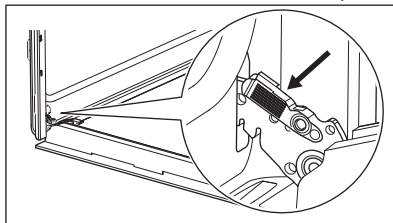
12.5 Retrait et installation de la porte

La porte du four dispose de quatre panneaux de verre. Vous pouvez retirer la porte du four et la vitre interne pour les nettoyer. Lisez toutes les instructions du chapitre « Retrait et installation de la porte » avant de retirer les panneaux de verre.

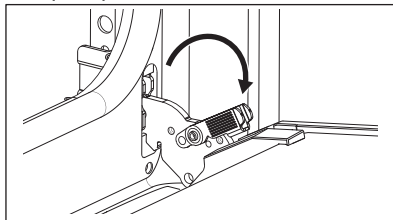
ATTENTION!

N'utilisez pas l'appareil sans les panneaux en verre.

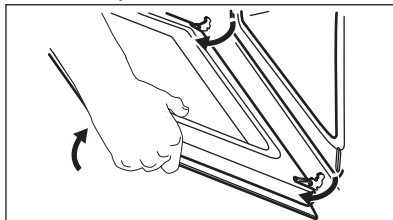
1. Ouvrez complètement la porte et saisissez les 2 charnières de porte.



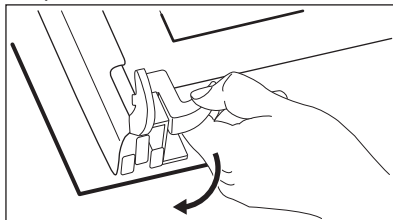
2. Soulevez et tirez les loquets jusqu'à ce qu'ils produisent un clic.



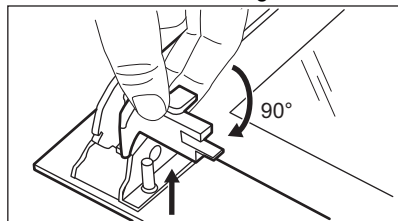
3. Fermez la porte du four à mi-chemin de la première position d'ouverture. Puis, soulevez et tirez pour retirer la porte de son emplacement.



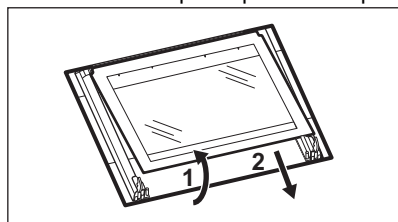
4. Mettez la porte sur un chiffon doux sur une surface stable et Relâchez le système de verrouillage pour retirer les panneaux de verre.



5. Faites pivoter les fixations de 90° et retirez-les de leurs logements.



6. Soulevez d'abord avec précaution, puis retirez les panneaux de verre un par un. Commencez par le panneau supérieur.

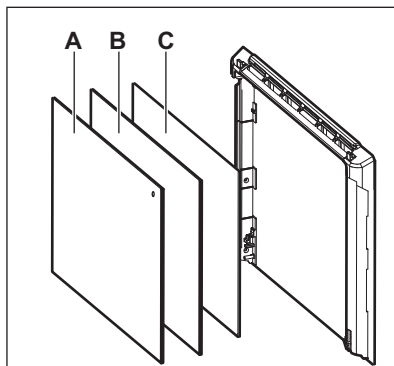


7. Nettoyez les vitres à l'eau savonneuse. Essuyez soigneusement les panneaux de verre. Ne passez pas les panneaux en verre au lave-vaisselle.

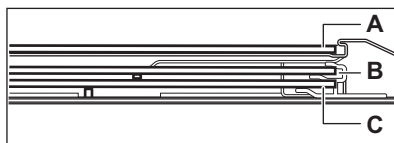
8. Après le nettoyage, installez les panneaux de verre et la porte du four. Si la porte est installée correctement, vous entendrez un clic lors de la fermeture des loquets.

Veillez à replacer les panneaux de verre (A, B et C) dans le bon ordre. Vérifiez le symbole/l'impression sur le côté du panneau de verre. Chacun des panneaux de verre semble différent pour faciliter le démontage et le montage.

Lorsque le cadre de la porte est installé correctement, il émet un clic.



Veillez à installer correctement le panneau de verre central dans son logement.



12.6 Remplacement de l'ampoule

⚠ AVERTISSEMENT!

Risque d'électrocution.
L'éclairage peut être chaud.

1. Éteignez l'appareil et attendez qu'il refroidisse.
2. Débranchez l'appareil.
3. Placez le chiffon sur le sol du four.

Lampe arrière

1. Tournez le diffuseur en verre pour le retirer.
2. Nettoyez le diffuseur en verre.
3. Remplacez l'ampoule par une ampoule adéquate résistant à une température de 300 °C.
4. Installez le diffuseur en verre.

13. DÉPANNAGE

⚠ AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

13.1 Que faire si...

Problème	Vérifiez que...
Vous ne pouvez pas mettre l'appareil en marche ni le faire fonctionner.	L'appareil est correctement branché à l'électricité.
L'appareil ne chauffe pas.	L'arrêt automatique est désactivé.
L'appareil ne chauffe pas.	La porte de l'appareil est fermée.
L'appareil ne chauffe pas.	Le fusible n'a pas disjoncté.
L'appareil ne chauffe pas.	Le Touches Verrouil est désactivé.
L'éclairage est éteint.	Chaleur Tournante Humide - est activé.
L'éclairage ne fonctionne pas.	L'ampoule est grillée.
Err C3	La porte de l'appareil est fermée ou le verrouillage de la porte n'est pas cassé.
Err F102	La porte de l'appareil est fermée.
Err F102	Le verrouillage de la porte n'est pas cassé.
L'affichage indique 00:00.	Une coupure de courant s'est produite. Réglez l'heure actuelle.



Si l'affichage indique un code d'erreur qui ne figure pas dans ce tableau, désactivez et réenclenchez le fusible de l'habitation pour redémarrer l'appareil. Si le code d'erreur réapparaît, contactez un service après-vente agréé.

13.2 Données de maintenance

Si vous ne trouvez pas de solution au problème, veuillez contacter votre revendeur ou un service après-vente agréé.

Les informations nécessaires au service après-vente figurent sur la plaque

signalétique. La plaque signalétique se trouve sur le cadre avant de l'appareil. Elle est visible lorsque vous ouvrez la porte. Ne retirez pas la plaque signalétique de la cavité de l'appareil.

Nous vous recommandons d'écrire les informations ici :

Modèle (MOD.) :

Référence produit (PNC) :

Numéro de série (SN) :

14. RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE

14.1 Informations sur le produit et fiche d'information sur le produit conformément aux réglementations européennes sur l'écoconception et l'étiquetage énergétique

Nom du fournisseur

Electrolux

Identification du modèle

KOFFP46BK 944068436

Indice d'efficacité énergétique	81.7
Classe d'efficacité énergétique	A+
Consommation d'énergie avec charge standard, en mode conventionnel	0.94 kWh/cycle
Consommation d'énergie avec charge standard, en mode chaleur tournante	0.67 kWh/cycle
Nombre de cavités	1
Source de chaleur	Électricité
Volume	65 l
Type de four	Four encastrable
Masse	33.9 kg

IEC/EN 60350-1 - Appareils de cuisson domestiques électriques - Partie 1 : Cuisinières, fours, fours à vapeur et grils : Méthodes de mesure des performances.

14.2 Économie d'énergie



Cet appareil est doté de caractéristiques qui vous permettent d'économiser de l'énergie lors de votre cuisine au quotidien.

Assurez-vous que la porte de l'appareil est fermée lorsque l'appareil est en fonctionnement. Évitez d'ouvrir l'appareil trop souvent pendant la cuisson. Nettoyez régulièrement le joint de porte et assurez-vous qu'il est bien en place.

Utilisez des plats en métal pour accroître les économies d'énergie.

Dans la mesure du possible, ne préchauffez pas l'appareil avant la cuisson.

Lorsque vous préparez plusieurs plats à la fois, faites en sorte que les pauses entre les cuissons soient aussi courtes que possible.

Cuisson avec ventilation

Si possible, utilisez les fonctions de cuisson avec la ventilation pour économiser de l'énergie.

Chaleur résiduelle

L'éclairage et le ventilateur continuent de fonctionner. Lorsque vous mettez à l'arrêt

l'appareil, l'affichage montre la chaleur résiduelle. Vous pouvez utiliser cette chaleur pour le maintien au chaud des aliments.

Si la cuisson doit durer plus de 30 minutes, réduisez la température de l'appareil au minimum 3 à 10 minutes avant la fin de la cuisson. La chaleur résiduelle à l'intérieur de l'appareil poursuivra la cuisson.

Utilisez la chaleur résiduelle pour réchauffer d'autres plats.

Maintien des aliments au chaud

Sélectionnez la température la plus basse possible pour utiliser la chaleur résiduelle et maintenir le repas au chaud. La température ou le voyant de chaleur résiduelle s'affichent.

Cuisson avec l'éclairage éteint


Éteignez l'éclairage en cours de cuisson. Ne l'allumez que lorsque vous en avez besoin.


Chaleur Tournante Humide

Fonction conçue pour économiser de l'énergie en cours de cuisson.

Lorsque vous utilisez cette fonction, l'éclairage s'éteint automatiquement au bout de 30 secondes. Vous pouvez rallumer l'éclairage, mais cela réduira les économies d'énergie.

15. EN MATIÈRE DE PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

Recyclez les matériaux portant le symbole . Déposez les emballages dans les conteneurs prévus à cet effet. Contribuez à la protection de l'environnement et à votre sécurité, recyclez vos produits électriques et électroniques. Ne jetez pas les appareils

portant le symbole  avec les ordures ménagères. Emmenez un tel produit dans votre centre local de recyclage ou contactez vos services municipaux.

FR Concerne la France uniquement :



FR

Cet appareil, ses accessoires et cordons se recyclent

REPRISE
À LA LIVRAISON



OU

À DÉPOSER
EN MAGASIN



OU

À DÉPOSER
EN DÉCHÈTERIE



Points de collecte sur www.quefairedemesdechets.fr
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !



FR



Willkommen bei Electrolux! Danke, dass Sie sich für unser Gerät entschieden haben.



Holen Sie sich Anwendungshinweise, Prospekte, Fehlerbehebungs-, Service- und Reparatur-Informationen unter electrolux.com/support



Für weitere Rezepte, Tipps und Fehlerbehebung lade die App **My Electrolux Kitchen** herunter.



Änderungen vorbehalten.

INHALTSVERZEICHNIS

1. SICHERHEITSHINWEISE.....	47
2. SICHERHEITSANWEISUNGEN.....	49
3. MONTAGE.....	53
4. GERÄTEBESCHREIBUNG.....	54
5. BEDIENFELD.....	54
6. VOR DER ERSTEN VERWENDUNG.....	55
7. TÄGLICHER GEBRAUCH.....	56
8. ZUSATZFUNKTIONEN.....	59
9. UHRFUNKTIONEN.....	59
10. VERWENDUNG DES ZUBEHÖRS.....	60
11. TIPPS UND HINWEISE.....	61
12. REINIGUNG UND PFLEGE.....	63
13. FEHLERSUCHE.....	66
14. ENERGIEEFFIZIENZ.....	67
15. INFORMATIONEN ZUR ENTSORGUNG.....	68

1. ⚠ SICHERHEITSHINWEISE

Lesen Sie vor der Montage und dem Gebrauch des Geräts zuerst die Bedienungsanleitung. Bei Verletzungen oder Schäden infolge nicht ordnungsgemäßer Montage oder Verwendung übernimmt der Hersteller keine Haftung. Bewahren Sie die Anleitung zum Nachschlagen an einem sicheren und zugänglichen Ort auf.

1.1 Sicherheit von Kindern und schutzbedürftigen Personen

- Das Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen

Fähigkeiten oder mit mangelnder Erfahrung/mangelndem Wissen benutzt werden, wenn sie durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt werden oder von dieser Person Anweisungen erhalten haben, wie das Gerät sicher zu bedienen ist und welche Gefahren bei nicht ordnungsgemäßer Bedienung bestehen. Kinder unter 8 Jahren und Personen mit schweren Behinderungen oder Mehrfachbehinderung sollten vom Gerät ferngehalten werden, wenn sie nicht ständig beaufsichtigt werden.

- Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät.
- Halten Sie sämtliches Verpackungsmaterial von Kindern fern und entsorgen Sie es ordnungsgemäß.
- **WARNUNG:** Das Gerät und die zugänglichen Geräteteile werden während des Betriebs heiß. Halten Sie Kinder und Haustiere von dem Gerät fern, wenn es in Betrieb oder in der Abkühlphase ist.
- Falls Ihr Gerät mit einer Kindersicherung ausgestattet ist, empfehlen wir, diese einzuschalten.
- Kinder dürfen keine Reinigung und Wartung des Geräts ohne Beaufsichtigung durchführen.

1.2 Allgemeine Sicherheit

- Dieses Gerät ist nur zum Kochen bestimmt.
- Dieses Gerät ist für den häuslichen Gebrauch im Haushalt in Innenräumen konzipiert.
- Dieses Gerät darf in Büros, Hotelzimmern, Gästezimmern in Pensionen, Bauernhöfen und anderen ähnlichen Unterkünften verwendet werden, wenn diese Nutzung das (durchschnittliche) Nutzungsniveau im Haushalt nicht überschreitet.
- Die Montage des Geräts und der Austausch des Kabels muss von einer Fachkraft vorgenommen werden.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, bevor es in den Einbauschrank gesetzt wird.

- Vor Wartungsarbeiten ist das Gerät von der elektrischen Stromversorgung zu trennen.
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, seinem autorisierten Kundenservice oder einer gleichermaßen qualifizierten Person ausgetauscht werden, um Gefahren durch elektrischen Strom zu vermeiden.
- **WARNUNG:** Vergewissern Sie sich, dass das Gerät ausgeschaltet ist, bevor Sie die Lampe austauschen, um einen Stromschlag zu vermeiden.
- **ACHTUNG:** Das Gerät und die zugänglichen Geräteteile werden während des Betriebs heiß. Es ist darauf zu achten, die Heizelemente oder die Oberfläche des Garraums nicht zu berühren.
- Verwenden Sie stets Topfhandschuhe, um Zubehör oder Geschirr herauszunehmen oder zu verstauen.
- Ziehen Sie die Einhängegitter zuerst vorne und dann hinten von den Seitenwänden weg. Setzen Sie die Einhängegitter in umgekehrter Reihenfolge ein.
- Reinigen Sie das Gerät nicht mit einem Dampfstrahlreiniger.
- Benutzen Sie zum Reinigen der Glastür keine scharfen Scheuermittel oder Metallschwämmchen; sie könnten die Glasfläche verkratzen und zum Zersplittern der Scheibe führen.
- Entfernen Sie vor der pyrolytischen Reinigung alle Zubehörteile und übermäßige Ansammlungen/ Ablagerungen aus dem Innenraum des Geräts.

2. SICHERHEITSANWEISUNGEN

2.1 Montage

WARNUNG!

Nur eine qualifizierte Fachkraft darf die Montage des Geräts vornehmen.

- Entfernen Sie das gesamte Verpackungsmaterial.
- Montieren Sie ein beschädigtes Gerät nicht und benutzen Sie es nicht.
- Halten Sie sich an die mitgelieferte Montageanleitung.
- Seien Sie beim Umsetzen des Gerätes vorsichtig, da es sehr schwer ist. Tragen Sie stets Sicherheitshandschuhe und festes Schuhwerk.
- Ziehen Sie das Gerät nicht am Griff.

- Montieren Sie das Gerät an einem sicheren und geeigneten Ort, der den Montageanforderungen entspricht.
- Die Mindestabstände zu anderen Geräten und Küchenmöbeln sind einzuhalten.
- Überprüfen Sie vor der Montage des Gerätes, ob sich die Gerätetür ungehindert öffnen lässt.
- Das Gerät ist mit einem elektrischen Kühlsystem ausgestattet. Es muss mit der elektrischen Stromversorgung betrieben werden.

Mindesthöhe des Einbaumöbels (Mindesthöhe des Schrankes unter der Arbeitsplatte)	590 (600) mm
Schrankbreite	560 mm
Schranktiefe	550 (550) mm
Höhe der Gerätevorderseite	598 mm
Höhe der Geräterückseite	579 mm
Breite der Gerätevorderseite	594 mm
Breite der Geräterückseite	558 mm
Gerätetiefe	561 mm
Geräteeinbautiefe	540 mm
Tiefe bei geöffneter Tür	1007 mm
Mindestgröße der Belüftungsöffnung. Öffnung auf der Rückseite unten	560x20 mm
Länge des Netzanschlusskabels. Das Kabel befindet sich in der rechten Ecke auf der Rückseite	1100 mm
Befestigungsschrauben	4x25 mm

2.2 Elektrischer Anschluss

WARNUNG!

Brand- und Stromschlaggefahr.

- Alle elektrischen Anschlüsse sind von einem geprüften Elektriker vorzunehmen.
- Das Gerät muss geerdet sein.
- Stellen Sie sicher, dass die Daten auf dem Typenschild mit den elektrischen

Nennwerten der Netzspannung übereinstimmen.

- Schließen Sie das Gerät nur an eine ordnungsgemäß installierte Schutzkontaktsteckdose an.
- Verwenden Sie keine Mehrfachsteckdosen oder Verlängerungskabel.
- Achten Sie darauf, Netzstecker und Netzkabel nicht zu beschädigen. Falls das Netzkabel des Geräts ersetzt werden muss, lassen Sie diese Arbeit durch unseren autorisierten Kundendienst durchführen.
- Achten Sie darauf, dass das Netzkabel die Gerätetür oder die Nische unter dem Gerät nicht berührt oder in ihre Nähe gelangt, insbesondere wenn das Gerät eingeschaltet oder die Tür heiß ist.
- Alle Teile, die gegen direktes Berühren schützen, sowie die isolierten Teile müssen so befestigt werden, dass sie nicht ohne Werkzeug entfernt werden können.
- Stecken Sie den Netzstecker erst nach Abschluss der Montage in die Steckdose. Stellen Sie sicher, dass der Netzstecker nach der Montage noch zugänglich ist.
- Falls die Steckdose lose ist, schließen Sie den Netzstecker nicht an.
- Ziehen Sie nicht am Netzkabel, wenn Sie das Gerät von der Stromversorgung trennen möchten. Ziehen Sie stets am Netzstecker.
- Verwenden Sie nur geeignete Trenneinrichtungen: Überlastschalter, Sicherungen (Schraubsicherungen müssen aus dem Halter entfernt werden können), Fehlerstromschutzschalter und Schütze.
- Die elektrische Installation muss eine Trenneinrichtung aufweisen, mit der Sie das Gerät allpolig von der Stromversorgung trennen können. Die Trenneinrichtung muss mit einer Kontaktöffnungsbreite von mindestens 3 mm ausgeführt sein.
- Schließen Sie die Gerätetür ganz, bevor Sie den Netzstecker in die Steckdose stecken.
- Das Gerät wird mit einem Netzstecker und Netzkabel geliefert.

Einsetzbare Kabeltypen für Einbau oder Austausch in Europa:

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

Für den Kabelabschnitt siehe die Gesamtleistung auf dem Typenschild. Sie können auch die Tabelle heranziehen:

Gesamtleistung (W)	Kabelquerschnitt (mm ²)
maximal 1380	3x0.75
maximal 2300	3x1
maximal 3680	3x1.5

Das Erdungskabel (grün/gelbes Kabel) muss 2 cm länger sein als das braune Phasen- und das blaue Neutralkabel.

2.3 Gebrauch

WARNUNG!

Verletzungs-, Verbrennungs-, Stromschlag- oder Explosionsgefahr.

- Nehmen Sie keine technischen Änderungen am Gerät vor.
- Vergewissern Sie sich, dass die Lüftungsöffnungen nicht blockiert sind.
- Lassen Sie das Gerät während des Betriebs nicht unbeaufsichtigt.
- Schalten Sie das Gerät nach jedem Gebrauch aus.
- Gehen Sie beim Öffnen der Tür vorsichtig vor, wenn das Gerät in Betrieb ist. Es kann heiße Luft freigesetzt werden.
- Benutzen Sie das Gerät nicht mit nassen Händen oder wenn es mit Wasser Kontakt hat.
- Üben Sie keinen Druck auf die offene Tür aus.
- Verwenden Sie das Gerät nicht als Arbeits- oder Abstellfläche.
- Öffnen Sie die Gerätetür vorsichtig. Die Verwendung von Zutaten mit Alkohol kann eine Mischung aus Alkohol und Luft verursachen.
- Lassen Sie beim Öffnen der Tür keine Funken oder offenen Flammen mit dem Gerät in Kontakt kommen.

- Verwenden Sie immer Glas und Gläser, die zum Einkochen geeignet sind.
- Platzieren Sie keine entflammaren Produkte oder Gegenstände, die mit entflammaren Produkten benetzt sind, im Gerät, auf dem Gerät oder in der Nähe des Geräts.

WARNUNG!

Risiko von Schäden am Gerät.

- Um Beschädigungen und Verfärbungen der Emailbeschichtung zu vermeiden:
 - Stellen Sie feuerfestes Geschirr oder andere Gegenstände nicht direkt auf den Boden des Geräts.
 - Legen Sie keine Alufolie direkt auf den Boden des Garraums.
 - Füllen Sie kein Wasser direkt in das heiße Gerät.
 - Lassen Sie nach Abschluss des Garvorgangs kein feuchtes Geschirr oder feuchte Speisen im Gerät stehen.
 - Gehen Sie beim Herausnehmen oder Einsetzen des Zubehörs sorgfältig vor.
- Verfärbungen der Emaille- oder Edelstahlbeschichtung haben keine Auswirkung auf die Leistung des Geräts.
- Verwenden Sie eine tiefe Pfanne für feuchte Kuchen. Fruchtsäfte verursachen Flecken, die dauerhaft sein können.
- Kochen Sie immer bei geschlossener Gerätetür.
- Ist das Gerät hinter einer Möbelfront (wie etwa einer Tür) installiert, achten Sie darauf, dass die Tür während des Gerätebetriebs nicht geschlossen wird. Hinter einer geschlossenen Möbelfront können sich Hitze und Feuchtigkeit ansammeln und das Gerät, das Gehäuse oder den Boden beschädigen. Schließen Sie die Möbelfront nicht, bevor das Gerät nach dem Gebrauch völlig abgekühlt ist.

2.4 Reinigung und Pflege

WARNUNG!

Verletzungsgefahr, Brandgefahr oder Beschädigung des Geräts.

- Vor Wartungsarbeiten das Gerät deaktivieren und den Stecker des

Anschlusskabels aus der Steckdose ziehen.

- Vergewissern Sie sich, dass das Gerät abgekühlt ist. Es besteht die Gefahr, dass die Glasscheiben brechen.
- Ersetzen Sie die Türglasscheiben umgehend, wenn sie beschädigt sind. Wenden Sie sich an einen autorisierten Kundendienst.
- Gehen Sie beim Aushängen der Tür vorsichtig vor. Die Tür ist schwer!
- Reinigen Sie das Gerät regelmäßig, um eine Verschlechterung des Oberflächenmaterials zu verhindern.
- Reinigen Sie das Gerät mit einem weichen, feuchten Tuch. Verwenden Sie ausschließlich Neutralreiniger. Verwenden Sie keine Scheuermittel, Scheuerschwämme, scharfe Reinigungsmittel oder Metallgegenstände.
- Falls Sie ein Backofenspray verwenden, befolgen Sie die Sicherheitsanweisungen auf seiner Verpackung.

2.5 Pyrolytische Reinigung

WARNUNG!

Im Pyrolyse-Modus besteht Verletzungs- und Brandgefahr und es können chemische Emissionen (Dämpfe) austreten.

- Entfernen Sie vor der Pyrolyse und dem ersten Vorheizen Folgendes aus dem Garraum:
 - Speisereste, Öl oder Fettansammlungen / -ablagerungen.
 - Alle abnehmbaren Gegenstände (die mit dem Gerät mitgeliefert werden, wie z. B. Regale, Seitenleisten usw.), insbesondere alle antihafbeschichteten Töpfe, Pfannen, Backbleche, Utensilien usw.
- Lesen Sie sorgfältig alle Anweisungen zur pyrolytischen Reinigung durch.
- Halten Sie Kinder während der Pyrolyse vom Gerät fern. Das Gerät wird sehr heiß und die heiße Luft wird durch die vorderen Kühllüftungsöffnungen freigesetzt.
- Die pyrolytische Reinigung erfolgt bei sehr hoher Temperatur und kann Dämpfe von Lebensmittelrückständen und

Gerätematerialien freisetzen. Beachten Sie Folgendes:

- Sorgen Sie während und nach der Pyrolyse für eine gute Belüftung.
- Sorgen Sie während und nach dem ersten Vorheizen für eine gute Belüftung.
- Während und nach der Pyrolyse kein Wasser auf die Backofentür geben, um eine Beschädigung der Glasscheiben zu vermeiden.
- Die von den Pyrolyse-Backöfen / Speiseresten freigesetzten Dämpfe sind ungefährlich für Menschen, einschließlich Kinder und Personen mit Gesundheitsproblemen.
- Halten Sie Haustiere während und nach der Pyrolyse und dem ersten Aufheizen vom Gerät fern. Kleine Haustiere (insbesondere Vögel und Reptilien) können sehr empfindlich auf Temperaturschwankungen und emittierte Dämpfe reagieren.
- Antihafbeschichtungen auf Töpfen, Pfannen, Backblechen und Kochutensilien usw. können durch die hohen Temperaturen während der pyrolytischen Reinigung aller pyrolytischen Backöfen beschädigt werden und geringfügige Mengen an gesundheitsschädlichen Dämpfen freisetzen.

2.6 Innenbeleuchtung

WARNUNG!

Stromschlaggefahr.

- Bezüglich der Lampe(n) in diesem Gerät und separat verkaufter Ersatzlampen: Diese Lampen müssen extremen physikalischen Bedingungen in Haushaltsgeräten standhalten, wie z.B. Temperatur, Vibration, Feuchtigkeit, oder sollen Informationen über den Betriebszustand des Gerätes anzeigen. Sie sind nicht für den Einsatz in anderen Geräten vorgesehen und nicht für die Raumbeleuchtung geeignet.
- Dieses Produkt enthält eine Lichtquelle der Energieeffizienzklasse G.
- Verwenden Sie nur Lampen mit der gleichen Leistung .

2.7 Wartung

- Wenden Sie sich zur Reparatur des Geräts an den autorisierten Kundendienst.
- Dabei dürfen ausschließlich Originalersatzteile verwendet werden.

2.8 Entsorgung

⚠️ WARNUNG!

Verletzungs- und Erstickungsgefahr.

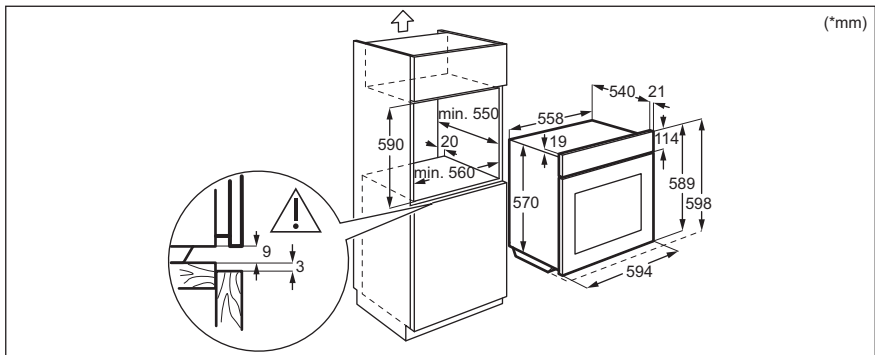
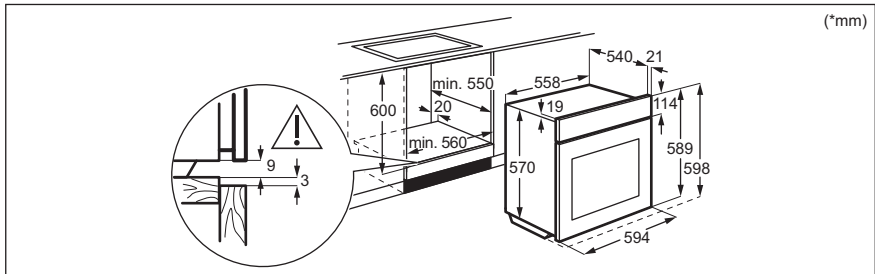
- Informationen zur Entsorgung des Geräts erhalten Sie von Ihrer Gemeindeverwaltung.
- Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung.
- Schneiden Sie das Netzkabel in der Nähe des Geräts ab, und entsorgen Sie es.

3. MONTAGE

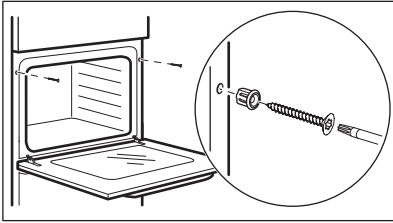
⚠️ WARNUNG!

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

3.1 Montage

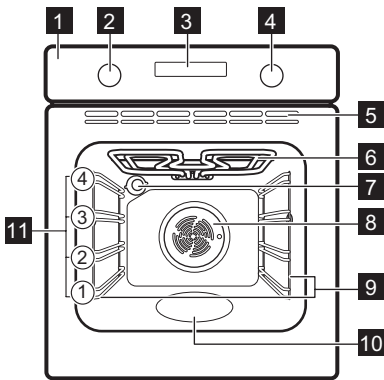


3.2 Befestigung des Ofens am Möbel



4. GERÄTEBESCHREIBUNG

4.1 Gesamtansicht



- 1 Bedienfeld
- 2 Einstellknopf für die Ofenfunktionen
- 3 Display
- 4 Einstellknopf (für die Temperatur)
- 5 Lüftungsöffnungen für den Kühlventilator
- 6 Heizelement
- 7 Lampe
- 8 Ventilator
- 9 Einschubschienen, herausnehmbar
- 10 Garraumvertiefung
- 11 Einschubebenen

4.2 Zubehör

- **Kombirost**
Für Kuchenformen, überdichtetes Kochgeschirr, Bratengerichte, Kochgeschirr/Gerichte.
- **Backblech**

Für feuchte Kuchen, Backwaren, Brot, große Braten, Tiefkühlmahlzeiten und zum Auffangen tropfender Flüssigkeiten, z. B. Fett beim Braten von Lebensmitteln auf einem Kombirost.

5. BEDIENFELD


5.1 Ein- und Ausschalten des Geräts

Einschalten des Geräts:





1. Drücke den Knopf. Der Knopf lässt sich herausziehen.

2. Drehe den Knopf für die Ofenfunktionen zur Auswahl einer Funktion.

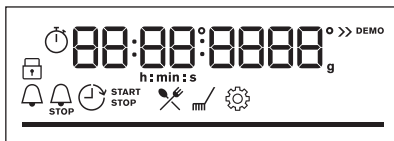
3. Drehen Sie den Bedienknopf, um die Einstellungen zu ändern.

Drehe den Knopf für die Ofenfunktionen in die -Position, um das Gerät auszuschalten.











5.2 Überblick – Bedienfeld

	Zum Einstellen Uhrfunktionen drücken.
	Zum Einstellen der Funktion gedrückt halten: Schnellaufheizung.
	Zum Ein- und Ausschalten der Backofenlampe drücken.
	Zum Einstellen der Funktion gedrückt halten: Tastensperre.
OK	Zur Bestätigung der Auswahl drücken.

5.3 Display-Anzeigen



Display mit Tastenfunktionen.

	Das Gerät ist verriegelt.
	Öffne das Menü und wähle das zu öffnende Symbol aus: Koch-Assistent.
	Öffne das Menü und wähle das zu öffnende Symbol aus: Reinigung.
	Öffne das Menü und wähle das zu öffnende Symbol aus: Einstellungen
	Schnellaufheizung ist eingeschaltet.
	Kurzzeit-Wecker ist eingeschaltet.
	Ende ist eingeschaltet.
	Zeit Zeitvorwahl ist eingeschaltet.
	Uptimer ist eingeschaltet.
	Für Temperatur oder Zeit. Der Balken ist vollständig rot, wenn das Gerät die eingestellte Temperatur erreicht.

6. VOR DER ERSTEN VERWENDUNG

WARNUNG!

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

6.1 Einstellen der Uhrzeit




Warten Sie nach dem ersten Anschluss an die Stromversorgung, bis das Display Folgendes anzeigt: "00:00".

1. Drehen Sie den Bedienknopf, um die Zeit einzustellen.
2. Drücken Sie **OK**.

6.2 Erstvorheizen und Reinigung

Das leere Gerät vor der ersten Inbetriebnahme und dem ersten Kontakt mit Lebensmitteln vorheizen. Das Gerät kann unangenehmen Geruch und Rauch abgeben. Lüften Sie den Raum während des Vorheizens.

1. Entfernen Sie alle Zubehörteile und die herausnehmbaren Einhängegitter aus dem Gerät.

2. Einstellen der Funktion . Einstellen der Höchsttemperatur. Lassen Sie das Gerät für 1 Std laufen.
3. Einstellen der Funktion . Einstellen der Höchsttemperatur. Lassen Sie das Gerät für 15 Min laufen.
4. Einstellen der Funktion . Einstellen der Höchsttemperatur. Lassen Sie das Gerät für 15 Min laufen.
5. Schalten Sie das Gerät aus und warten Sie, bis es abgekühlt ist.
6. Reinigen Sie das Gerät und das Zubehör nur mit einem Mikrofasertuch, warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel.
7. Setzen Sie die Zubehörteile und die entnehmbaren Einhängegitter wieder in ihre ursprüngliche Position ein.

7. TÄGLICHER GEBRAUCH

WARNUNG!

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

7.1 Ofenfunktionen



Heißluft

Zum Backen auf bis zu zwei Einschubebenen gleichzeitig und zum Dörren von Lebensmitteln. Stellen Sie eine um 20 - 40 °C niedrigere Temperatur als bei Ober- / Unterhitze ein.



Ober- / Unterhitze

Backen und Braten von Speisen auf einer Einschubebene.



Tiefkühlgerichte

Lässt Fertiggerichte (z. B. Pommes frites, Kartoffelspalten oder Frühlingsrollen) schön knusprig werden.



Pizzastufe

Zum Backen von Pizza. Für ein intensives Überbacken und einen knusprigen Boden.



Unterhitze

Zum Backen von Kuchen mit knusprigen Böden und zum Einkochen von Lebensmitteln.



Auftauen

Zum Auftauen von Lebensmitteln (Gemüse und Obst). Die Auftauzeit hängt von der Menge und Größe der gefrorenen Lebensmittel ab.



Feuchte Umluft

Diese Funktion ist entwickelt worden, um während des Kochvorgangs Energie zu sparen. Wenn Sie diese Funktion nutzen, kann die Temperatur im Garraum von der eingestellten Temperatur abweichen. Es wird die Restwärme genutzt. Die Wärmeleistung kann geringer sein. Weitere Informationen zu folgenden Themen finden Sie im Kapitel „Täglicher Gebrauch“: Feuchte Umluft.



Grill

Zum Grillen dünner Lebensmittel und zum Toasten von Brot.



Heißluftgrillen

Zum Braten großer Fleischstücke oder von Geflügel mit Knochen auf einer Ebene. Zum Backen von Gratins und zum Bräunen.



Menü

Aufrufen des Menüs: Koch-Assistent, Reinigung, Einstellungen.

7.2 Hinweise zu: Feuchte Umluft

Diese Funktion wurde zur Einhaltung der Energieeffizienzklasse und der Ökodesign-Anforderungen (gemäß EU 65/2014 und EU 66/2014) verwendet. Tests gemäß: IEC/EN 60350-1.


Die Backofentür sollte während des Garvorgangs geschlossen bleiben, damit die Funktion nicht unterbrochen wird. So wird gewährleistet, dass der Backofen mit der höchsten Energieeffizienz arbeitet.

Wenn Sie diese Funktion verwenden, schaltet sich die Backofenbeleuchtung automatisch nach 30 Sekunden aus.

Die Kochanleitungen finden Sie im Kapitel „Hinweise und Tipps“, Feuchte Umluft. Allgemeine Empfehlungen zur Energieeinsparung finden Sie im Kapitel „Energieeffizienz“, „Energie sparen“.

7.3 Einstellung: Ofenfunktionen

1. Drehe den Backofen-Einstellknopf auf eine Ofenfunktion.
2. Drehen Sie den Bedienknopf, um die Temperatur einzustellen.



 - gedrückt halten zur Auswahl der Funktion: Schnellaufheizung. Sie ist für einige Ofenfunktionen verfügbar.

7.4 Einstellung: Koch-Assistent

Jedes Gericht in diesem Untermenü hat eine empfohlene Ofenfunktion und Temperatur. Sie können die Zeit und Temperatur während des Garvorgangs einstellen.


Wenn die Funktion beendet ist, prüfen Sie nach, ob das Gericht fertig ist.



Einige der Speisen können auch mit Gewichtsautomatik zubereitet werden.

1. Drehe den Knopf für die Ofenfunktionen auf , um zu Menü zu gelangen.
2. Wähle . Drücke OK.
3. Drehen Sie den Einstellknopf, um die Nummer des Gerichts auszuwählen. Drücke OK.


















4. Den Kuchen in das Gerät geben. Drücke OK,

Menü: Koch-Assistent

Legende	
	Gewichtsautomatik verfügbar.

Legende	
	Heizen Sie das Gerät vor, bevor Sie mit dem Kochen beginnen.
	Einschubebene.

Das Display zeigt **P** und eine **Nummer** des Gerichts an, die Sie in der Tabelle überprüfen können.

Speise	Gewicht	Einschubebene / Zubehör
P1 Rinderfilet, blutig (Niedertemperatur Garen)		
P2 Rinderfilet, rosa (Niedertemperatur Garen)	0.5 - 1.5 kg; 5 – 6 cm dicke Stücke	  2; Bräter auf Kombirost Braten Sie das Fleisch einige Minuten in einer heißen Pfanne. In das Gerät einlegen.
P3 Rinderfilet, fertig (Niedertemperatur Garen)		
P4 Kalbsbraten (z. B. Schulter)	0.8 - 1.5 kg; 4 cm dicke Stücke	  2; Bräter auf Kombirost Braten Sie das Fleisch einige Minuten in einer heißen Pfanne. In das Gerät einlegen.
P5 Schweinebraten Nacken oder Schulter	1.5 - 2 kg	  2; Bräter auf Kombirost Wenden Sie das Fleisch nach der Hälfte der Garzeit.
P6 Schweinelende, frisch	1 - 1.5 kg; 5 – 6 cm dicke Stücke	  2; Backblech Braten Sie das Fleisch einige Minuten in einer heißen Pfanne. In das Gerät einlegen.
P7 Schweinefleisch-Spareribs	2 - 3 kg; verwenden Sie rohe, 2 – 3 cm dünne Spareribs	 2; Bräter auf Kombirost Flüssigkeit hinzufügen, um den Boden eines Gerichts zu bedecken.
P8 Hähnchen, ganz	1 - 1.5 kg; frisch	  2; Bräter auf Kombirost Das Hähnchen nach der Hälfte der Garzeit wenden, um eine gleichmäßige Bräunung zu erzielen.
P9 Hähnchenbrust	180 - 200 g pro Stück	 2; Backblech
P10 Hackbraten	1 kg	  2; Backblech
P11 Ganzer Fisch, gegrillt	0.5 - 1 kg pro Fisch	  2; Backblech Fisch mit Butter füllen und Ihre Lieblingsgewürze und Kräuter verwenden.
P12 Fischfilet	-	 2; Auflaufform auf Kombirost

	Speise	Gewicht	Einschubebene / Zubehör
P13	Käsekuchen	-	1; Springform 26 cm auf Kombirost
P14	Apfelkuchen	-	1; Kuchenform auf Kombirost
P15	Schokoladenmuffins	-	3; Muffinblech auf Backblech
P16	Brotkuchen	-	2; Brotpfanne auf Kombirost
P17	Ofenkartoffeln	1 kg	2; Backblech Die ganzen Kartoffeln mit der Schale auf das Backblech geben.
P18	Kroketten, gefroren	0.5 kg	3; Backblech
P19	Pommes frites, gefroren	0.75 kg	3; Backblech
P20	Fleisch- / Gemüsesauce mit trockenen Nudelblättern	1 - 1.5 kg	1; Auflaufform auf Kombirost
P21	Kartoffelgratin (rohe Kartoffeln)	1 - 1.5 kg	1; Auflaufform auf Kombirost
P22	Pizza frisch, dünn	-	1; Backblech mit Backpapier ausgekleidet
P23	Pizza frisch, dick	-	1; Backblech mit Backpapier ausgekleidet
P24	Quiche	-	1; Backform auf Kombirost
P25	Baguette / Ciabatta / Weißbrot	0.8 kg	3; Backblech mit Backpapier ausgekleidet Für Weißbrot mehr Zeit nötig.

7.5 Ändern: Einstellungen

- Drehe den Knopf für die Ofenfunktionen auf , um zu Menü zu gelangen.
- Wähle . Drücke **OK**.
- Drehe den Bedienknopf, um die Einstellung auszuwählen. Drücke **OK**.
- Passen Sie den Wert an. Drücke **OK**. Drehe den Knopf für die Ofenfunktionen in die Aus-Position, um Menü zu verlassen.

Menü: Einstellungen

Einstellung	Wert
01 Uhrzeit	Ändern
02 Helligkeit	1 - 5

Einstellung	Wert
03 Tastentöne	1 – Piepton, 2 – Klicken, 3 – Ton aus
04 Lautstärke	1 - 4
05 Uptimer	Ein / Aus
06 Backofenbeleuchtung	Ein / Aus
07 Schnellaufheizung	Ein / Aus
08 Erinnerungsfunktion Reinigen	Ein / Aus
09 DEMO	Aktivierungscode: 2468
10 Softwareversion	Prüfen

Einstellung	Wert
11 Gerät auf Werkseinstellungen zurücksetzen	Ja / Nein


8. ZUSATZFUNKTIONEN

8.1 Sperren

Diese Funktion verhindert ein versehentliches Verstellen der Gerätefunktion.

Einschalten, wenn das Gerät in Betrieb ist – das eingestellte Garen wird fortgesetzt und das Bedienfeld ist verriegelt.

Schalten Sie sie ein, wenn das Gerät ausgeschaltet ist – sie kann nicht eingeschaltet werden, denn das Bedienfeld ist verriegelt.



 – gedrückt halten, um die Funktion einzuschalten.

Ein Signal ertönt.  - blinkt 3 x, wenn die Verriegelung eingeschaltet ist.

 – gedrückt halten, um die Funktion auszuschalten.

8.2 Automatische Abschaltung

Aus Sicherheitsgründen schaltet sich das Gerät nach einer bestimmten Zeit automatisch aus, wenn die Ofenfunktion aktiv ist und keine Einstellungen geändert werden.

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

Wenn Sie eine Ofenfunktion für eine Dauer verwenden möchten, die die automatische Abschaltzeit überschreitet, stellen Sie die Garzeit ein. Siehe Kapitel „Uhrfunktionen“.



Die Abschaltautomatik funktioniert nicht mit den Funktionen: Backofenbeleuchtung, Zeit Zeitvorwahl.




8.3 Kühlgebläse

Wenn das Gerät in Betrieb ist, schaltet sich das Kühlgebläse automatisch ein, um die Oberflächen des Geräts kühl zu halten. Nach dem Abschalten des Geräts kann das Kühlgebläse weiterlaufen, bis das Gerät abgekühlt ist.



9. UHRFUNKTIONEN

9.1 Beschreibung der Uhrfunktionen



 Uhrzeit	Einstellen der Uhr, die die aktuelle Uhrzeit anzeigt.
 Kurzzeit-Wecker	Einstellen einer Countdownzeit. Nach Ablauf der Zeit ertönt der Signalton. Diese Funktion hat keine Auswirkung auf den Backofenbetrieb.

 Garzeit	Einstellen der Gardauer. Nach Ablauf des Timers ertönt ein akustisches Signal und die Ofenfunktion stoppt automatisch.
 Zeit Zeitvorwahl	Verzögerung des Starts und/oder des Endes des Kochens.
 Uptimer	Anzeigen der Einschaltzeit des Geräts. Die maximale Zeit beträgt 23 Std 59 Min. Diese Funktion wirkt sich nicht auf den Betrieb des Backofens aus.



9.2 Einstellung: Kurzzeit-Wecker

1. Drücken Sie .
Im Display wird Folgendes angezeigt: 0:00 und .
2. Drehe den Bedienknopf, um die Kurzzeit-Wecker einzustellen.
3. Drücke OK. Der Timer startet umgehend.
Wenn die Zeit abgelaufen ist, drücke OK und drehe den Knopf für die Ofenfunktionen auf die Position „Aus“.

9.3 Einstellung: Garzeit

1. Drehe den Knopf, um die Ofenfunktion auszuwählen und die Temperatur einzustellen.
2. Drücke  wiederholt.
Im Display wird Folgendes angezeigt: 0:00 und .
3. Drehe den Bedienknopf, um die Garzeit einzustellen.
4. Drücke OK.
Der Timer startet umgehend.
Wenn die Zeit abgelaufen ist, drücke OK und drehe den Knopf für die Ofenfunktionen auf die Position „Aus“.

9.4 Einstellung: Zeit Zeitvorwahl



1. Drehen Sie die Knöpfe, um die Ofenfunktion auszuwählen und die Temperatur einzustellen.
2. Drücken Sie  wiederholt.
Das Display zeigt an: die Uhrzeit  START.
3. Drehen Sie den Knopf, um die Startzeit einzustellen.

4. Drücken Sie OK.



Im Display wird Folgendes angezeigt: --:--  STOPP .

5. Drehen Sie den Bedienknopf, um das Ende einzustellen.
6. Drücken Sie OK.
Der Countdown des Timers beginnt zu der eingestellten Startzeit.
Wenn die Zeit abgelaufen ist, drücken Sie OK und drehen Sie den Knopf für die Ofenfunktionen auf die Position „Aus“.

9.5 Einstellung: Uptimer

1. Drehen Sie den Knopf für die Ofenfunktionen auf , um zum Menü zu gelangen.
2. Drehen Sie den Bedienknopf, um  / Uptimer auszuwählen. Siehe Kapitel „Täglicher Gebrauch“, Menü: Einstellungen.
3. Drücken Sie OK.
4. Drehen Sie den Bedienknopf, um die Funktion ein- und auszuschalten.
5. Drücken Sie OK.

9.6 Einstellung: Uhrzeit

1. Drehe den Knopf für die Ofenfunktionen auf , um zu Menü zu gelangen.
2. Drehe den Bedienknopf, um  / Uhrzeit auszuwählen.
3. Drehe den Bedienknopf, um die Uhr einzustellen.
4. Drücke OK.

10. VERWENDUNG DES ZUBEHÖRS

WARNUNG!

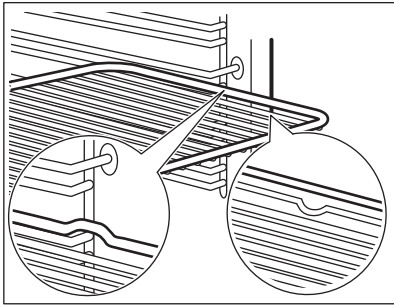
Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

10.1 Einsetzen des Zubehörs

Die kleine Einkerbung auf der Oberseite erhöht die Sicherheit. Die Vertiefungen sind

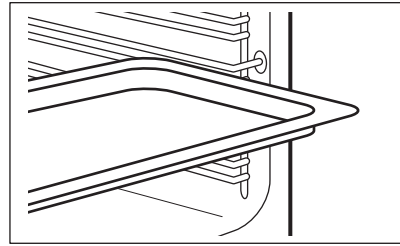
auch Kippsicherungen. Durch den umlaufend erhöhten Rand des Rosts ist das Kochgeschirr gegen Abrutschen vom Rost gesichert.

Kombirost



Schieben Sie den Rost mit den Füßen nach unten zwischen die Führungsstäbe der Einhängegitter.

Backblech



Schieben Sie das Backblech zwischen die Führungsstäbe der Einhängegitter.

11. TIPPS UND HINWEISE

11.1 Garempfehlungen

Die Temperaturen und Garzeiten in den Tabellen dienen nur als Richtwerte. Sie hängen von den Rezepten sowie der Qualität und Menge der verwendeten Zutaten ab.

Ihr Gerät backt oder brät unter Umständen anders als Ihr früheres Gerät. Die Hinweise unten enthalten die empfohlenen Einstellungen für Temperatur, Garzeit und Einschubebene für die einzelnen Speisen.

Finden Sie für ein bestimmtes Rezept keine konkreten Einstellungen, orientieren Sie sich an einem ähnlichen Rezept.

In den Tabellen verwendete Symbole:

	Lebensmittelart
	Ofenfunktion
	Temperatur
	Zubehör

	Einschubebene
	Garzeit (Min)

11.2 Feuchte Umluft - Empfohlenes Zubehör





Verwende dunkle und nicht reflektierende Backformen und Behälter. Sie haben eine bessere Wärmeabsorption als helle Farbe und reflektierende Schüsseln.

- **Pizzapfanne** - dunkel, nicht-reflektierend, Durchmesser 28cm
- **Auflaufform** - dunkel, nicht-reflektierend, Durchmesser 26cm
- **Auflaufförmchen** - Keramik, Durchmesser 8cm, Höhe 5 cm
- **Flan-Boden-Backform** - dunkel, nicht reflektierend, Durchmesser 28cm

11.3 Feuchte Umluft






Beachte für beste Ergebnisse die unten in der Tabelle aufgeführten Empfehlungen.







Brötchen, süß, 12 Stück	Backblech oder tiefes Blech	180	2	35 - 40

		°C		
Brötchen, 9 Stück	Backblech oder tiefes Blech	180	2	35 - 40
Pizza, gefroren, 0.35 kg	Kombirost	220	2	35 - 40
Biskuitrolle	Backblech oder tiefes Blech	170	2	30 - 40
Brownie	Backblech oder tiefes Blech	180	2	30 - 40
Soufflé, 6 Stück	Keramikförmchen auf Kombirost	200	3	30 - 40
Biskuitboden	Biskuitform auf Kombirost	170	2	20 - 30
Englischer Sandwichkuchen à la Victoria	Backform auf Kombirost	170	2	35 - 45
Fisch, pochiert, 0.3 kg	Backblech oder tiefes Blech	180	3	35 - 45
Fisch, ganz, 0.2 kg	Backblech oder tiefes Blech	180	3	35 - 45
Fischfilet, 0.3 kg	Pizzapfanne auf Kombirost	180	3	35 - 45
Fleisch, pochiert, 0.25 kg	Backblech oder tiefes Blech	200	3	40 - 50
Schaschlik 0.5kg	Backblech oder tiefes Blech	200	3	25 - 35
Plätzchen, 16 Stück	Backblech oder tiefes Blech	180	2	20 - 30
Makronen, 20 Stück	Backblech oder tiefes Blech	180	2	40 - 45
Muffins, 12 Stück	Backblech oder tiefes Blech	170	2	30 - 40
Kleingebäck, pikant, 16 Stück	Backblech oder tiefes Blech	170	2	35 - 45
Mürbeteigplätzchen, 20 Stück	Backblech oder tiefes Blech	150	2	40 - 50
Törtchen, 8 Stück	Backblech oder tiefes Blech	170	2	20 - 30
Gemüse, pochiert, 0.4 kg	Backblech oder tiefes Blech	180	3	35 - 40
Vegetarisches Omelett	Pizzapfanne auf Kombirost	200	3	30 - 45
Mediterranes Gemüse, 0,7 kg	Backblech oder tiefes Blech	180	4	35 - 40

11.4 Informationen für Prüfinstitute

Tests gemäß IEC 60350-1.

				°C	
Törtchen, 16 pro Blech	Ober- / Unterhitze	Backblech	3	150	25 - 35

					
Törtchen, 16 pro Blech 1)	Heißluft	Backblech	3	150	20 - 30
Törtchen, 16 pro Blech	Heißluft	Backblech	1 und 3	150	20 - 30
Apfelkuchen, 2 Backformen à Ø 20 cm	Ober- / Unterhitze	Kombirost	2	170	80 - 100
Apfelkuchen, 2 Backformen à Ø 20 cm	Heißluft	Kombirost	2	160	70 - 90
Biskuit, Kuchenform Ø 26 cm 1)	Ober- / Unterhitze	Kombirost	2	160	30 - 40
Biskuit, Kuchenform Ø 26 cm 1)	Heißluft	Kombirost	2	160	30 - 40
Biskuit, Kuchenform Ø 26 cm 1)	Heißluft	Kombirost	1 und 3	160	25 - 40
Mürbeteiggebäck	Ober- / Unterhitze	Backblech	3	150	20 - 30
Mürbeteiggebäck	Heißluft	Backblech	2	150	20 - 30
Mürbeteiggebäck	Heißluft	Backblech	1 und 3	150	15 - 25
Toast 1)	Grill	Kombirost	3	Max.	5 - 7
Hamburger aus Rindfleisch, 6 Stück, 0,6 kg 2)	Grill	Kombirost und Fettpfanne	3	Max.	15 - 30

1) Gerät 10 Minuten vorheizen.

2) Kombirost in die dritte und Fettpfanne in die zweite Einschubebene des Backofens einschieben. Gerät 10 Minuten vorheizen. Wende das Gericht nach der Hälfte der Garzeit.

12. REINIGUNG UND PFLEGE

WARNUNG!

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

12.1 Hinweise zur Reinigung

Reinigungsmittel

- Reinigen Sie die Vorderseite des Geräts nur mit einem Mikrofasertuch mit warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel.
- Reinigen Sie die Metalloberflächen mit einer geeigneten Reinigungslösung.
- Reinigen Sie Flecken mit einem milden Reinigungsmittel.

Täglicher Gebrauch

- Reinigen Sie den Innenraum des Geräts nach jedem Gebrauch. Fettansammlungen oder andere Speisereste könnten einen Brand verursachen.
- Es kann sich Feuchtigkeit im Gerät oder an den Glasscheiben der Tür niederschlagen. Um die Kondensation zu reduzieren, schalten Sie das Gerät immer 10 Minuten vor dem Garen ein. Lassen Sie Speisen nicht länger als 20 Minuten im Gerät stehen. Trocknen Sie das Innere des Geräts nach jedem Gebrauch nur mit einem Mikrofasertuch.

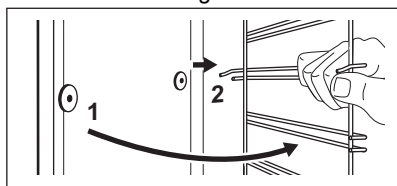
Zubehör

- Reinigen Sie alle Zubehörteile nach jedem Gebrauch und lassen Sie sie trocknen. Verwenden Sie nur ein Mikrofasertuch mit warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel. Reinigen Sie die Zubehörteile nicht im Geschirrspüler.
- Reinigen Sie das Zubehör mit Antihaftbeschichtung nicht mit Scheuermitteln oder scharfkantigen Gegenständen.

12.2 Entfernen der Einhängegitter

Entferne die Einhängegitter zur Reinigung des Geräts.

1. Schalte das Gerät aus und warte, bis es abgekühlt ist.
2. Ziehe das Einhängegitter vorne von der Seitenwand weg.
3. Ziehe das Einhängegitter hinten von der Seitenwand weg und nehme es heraus.



Setze die Einhängegitter in umgekehrter Reihenfolge ein.

12.3 Pyrolytische Reinigung

⚠️ WARNUNG!

Es besteht das Risiko von Verbrennungen.

⚠️ VORSICHT!

Befinden sich weitere Geräte in demselben Küchenmöbel, verwende sie nicht während dieser Funktion. Andernfalls kann der Backofen beschädigt werden.

Starte die Funktion nicht, wenn die Backofentür nicht vollständig geschlossen ist.

Beim Start der Reinigung wird die Tür des Geräts verriegelt und die Lampe ausgeschaltet. Bis die Tür entriegelt wird, zeigt das Display an.

1. Schalte das Gerät aus und warte, bis es abgekühlt ist.
2. Entferne alle Zubehörteile.
3. Reinige den Backofenboden und die innere Türglasscheibe mit warmem Wasser, einem weichen Lappen und einem milden Reinigungsmittel.
4. Drehe den Schalter für die Ofenfunktionen, um das Menü aufzurufen.
5. Drehe den Bedienknopf, um Reinigung auszuwählen, und drücke dann OK.

Option	Dauer
C1 - Leichte Reinigung	2 Std.

6. Drücke OK, um die Reinigung zu starten.
7. Drehe nach der Reinigung den Knopf für die Ofenfunktionen in die Aus-Position. Wenn der Backofen abgekühlt ist, wird die Tür automatisch entriegelt.
8. Warte, bis das Gerät kalt ist, und reinige dann den Innenraum mit einem weichen Lappen.

12.4 Erinnerungsfunktion Reinigen

Der Backofen erinnert dich daran, wann er mit der pyrolytischen Reinigung gereinigt werden muss. blinkt für 5 Sek nach jedem Kochvorgang im Display.

1. Gib den Menü ein, um die Erinnerung auszuschalten.
2. Wähle Einstellungen, Erinnerungsfunktion Reinigen.

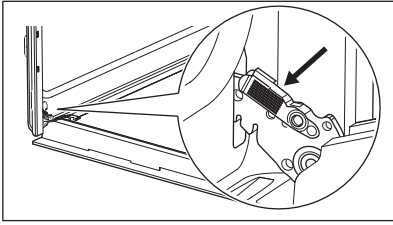
12.5 Aus- und Einbauen der Tür

Die Backofentür hat vier Glasscheiben. Sie können die Backofentür und die internen Glasscheiben entfernen, um sie zu reinigen. Lese die gesamte Anleitung „Aus- und Einbauen der Tür“, bevor Sie die Glasscheiben entfernst.

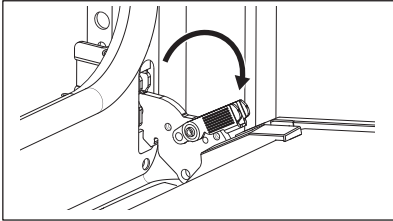
⚠️ VORSICHT!

Verwende den Backofen nicht ohne die Glasscheiben.

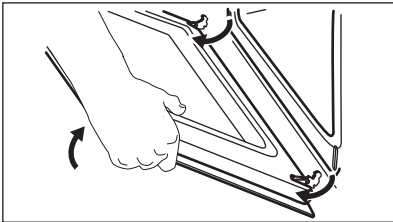
1. Öffne die Backofentür vollständig und halte beide Scharniere fest.



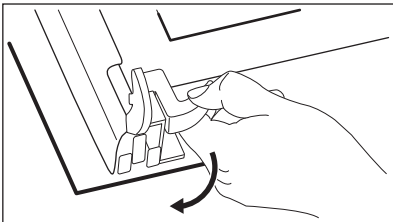
2. Hebe und ziehe die Verriegelungen an, bis sie einrasten.



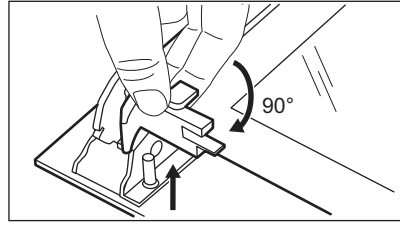
3. Schließe die Backofentür halb bis zur ersten Öffnungsstellung. Anschließend hebst und ziehst Sie die Tür aus der Aufnahme heraus.



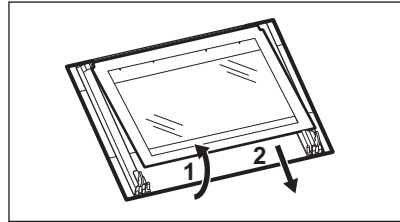
4. Lege die Backofentür auf einen weichen Lappen auf einer stabilen Oberfläche und löse das Verriegelungssystem, um die Glasscheiben zu entfernen.



5. Drehe die Befestigungen um 90° und nehme sie aus der Halterung.



6. Zuerst vorsichtig anheben und dann die Glasscheiben einzeln entfernen. Beginne mit der oberen Glasscheibe.



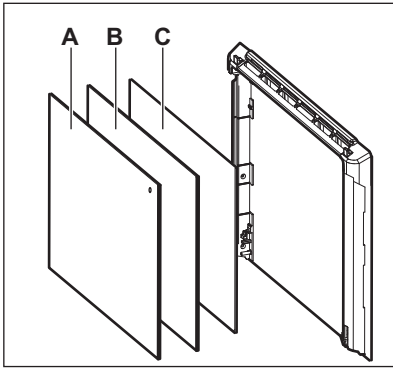
7. Reinige die Glasscheiben mit Wasser und Spülmittel. Trockne die Glasscheiben sorgfältig. Reinige die Glasscheiben nicht im Geschirrspüler.

8. Setze nach der Reinigung die Glasscheiben und die Backofentür ein. Wenn die Tür korrekt installiert ist, hörst Sie beim Schließen der Verriegelungen ein Klicken.

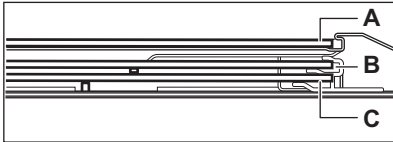
Achte beim Wiedereinsetzen der

Glasscheiben (**A**, **B** und **C**) auf die richtige Reihenfolge. Achte auf das Symbol/den Druck auf der Seite der Glasscheibe. Jede Glasscheibe sieht anders aus, um die Demontage und Montage zu erleichtern.

Bei korrektem Einbau macht die Türabdeckung ein Klickgeräusch.



Stelle sicher, dass Sie die mittlere Glasplatte korrekt in der Aufnahme installierst.



12.6 Austauschen der Lampe

WARNUNG!

Stromschlaggefahr.
Die Lampe kann heiß sein.

1. Schalte das Gerät aus und warte, bis es abgekühlt ist.
2. Trenne das Gerät von der Stromversorgung.
3. Lege das Tuch auf den Ofenboden.

Hintere Lampe

1. Drehe die Glasabdeckung und nimm sie ab.
2. Reinige die Glasabdeckung.
3. Ersetze die Lampe durch eine geeignete, bis 300 °C hitzebeständige Lampe.
4. Bringe die Glasabdeckung an.

13. FEHLERSUCHE

WARNUNG!

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

13.1 Was zu tun ist, wenn ...

Problem	Prüfen...
Das Gerät kann nicht eingeschaltet oder bedient werden.	Das Gerät ist ordnungsgemäß an die Stromversorgung angeschlossen.
Das Gerät erwärmt sich nicht.	Die Abschaltautomatik ist ausgeschaltet.
Das Gerät erwärmt sich nicht.	Die Gerätetür ist geschlossen.
Das Gerät erwärmt sich nicht.	Die Sicherung ist nicht durchgebrannt.
Das Gerät erwärmt sich nicht.	Sperren ist deaktiviert.
Die Lampe ist ausgeschaltet.	Feuchte Umluft – ist aktiviert.
Die Lampe funktioniert nicht.	Die Lampe ist durchgebrannt.
Err C3	Die Gerätetür ist geschlossen oder die Türverriegelung ist nicht beschädigt.
Err F102	Die Gerätetür ist geschlossen.
Err F102	Die Türverriegelung ist nicht defekt .

Problem	Prüfen...
Auf dem Display wird 00:00 angezeigt.	Es gab einen Stromausfall. Stellen Sie die Uhrzeit ein.



Wenn das Display einen Fehlercode anzeigt, der nicht in dieser Tabelle enthalten ist, schalten Sie die Haussicherung aus und wieder ein, um das Gerät neu zu starten. Wenn der Fehlercode erneut angezeigt wird, wenden Sie sich an ein autorisiertes Servicezentrum.

13.2 Service-Daten

Wenn Sie das Problem nicht selbst lösen können, wenden Sie sich an Ihren Händler oder ein autorisiertes Servicezentrum.

Die vom Kundendienst benötigten Daten finden Sie auf dem Typenschild. Das Typenschild befindet sich am vorderen Rahmen des Geräts. Es ist bei geöffneter Tür sichtbar. Entfernen Sie das Typenschild nicht vom Gerät.

Wir empfehlen Ihnen, die Daten hier zu notieren:

Modell (MOD.): _____

Produktnummer (PNC): _____

Seriennummer (S.N.): _____

14. ENERGIEEFFIZIENZ

14.1 Produktinformation und Produktinformationsblatt gemäß den EU-Verordnungen zu Umweltdesign und Energiekennzeichnung

Name des Lieferanten	Electrolux
Modellbezeichnung	KOFFP46BK 944068436
Energieeffizienzindex	81.7
Energieeffizienzklasse	A+
Energieverbrauch mit einer Standardbelastung, konventioneller Modus	0.94 kWh/Programm
Energieverbrauch mit einer Standardbelastung, Umluft-Modus	0.67 kWh/Programm
Anzahl der Garräume	1
Wärmequelle	Strom
Lautstärke	65 l
Art des Backofens	Eingebauter Backofen
Masse	33.9 kg

IEC/EN 60350-1 – Elektrische Kochgeräte für den Hausgebrauch – Teil 1: Herde, Backöfen, Dampfüfen und Grills – Methoden zur Leistungsmessung.

14.2 Energiesparen



Das Gerät verfügt über Funktionen, mit deren Hilfe Sie beim täglichen Kochen Energie sparen können.

Stellen Sie sicher, dass die Gerätetür geschlossen ist, wenn das Gerät in Betrieb ist. Die Gerätetür darf während des Garvorgangs nicht zu oft geöffnet werden. Halten Sie die Türdichtung sauber und stellen Sie sicher, dass sie sich fest in der richtigen Position befindet.

Verwenden Sie Kochgeschirr aus Metall, um mehr Energie zu sparen.

Heizen Sie, wenn möglich, das Gerät vor dem Garvorgang nicht vor.

Wenn Sie mehrere Speisen gleichzeitig zubereiten, halten Sie die Unterbrechungen beim Backen so kurz wie möglich.

Garen mit Heißluft

Nutzen Sie, wenn möglich, die Garfunktionen mit Heißluft, um Energie zu sparen.

Restwärme

Ventilator und Lampe funktionieren weiter. Sobald Sie das Gerät ausschalten, wird im Display die Restwärme angezeigt. Die Restwärme kann zum Warmhalten von Speisen genutzt werden.

Beträgt die Garzeit mehr als 30 Minuten, reduzieren Sie die Gerätetemperatur mindestens 3 - 10 Min. vor Ablauf des Garvorgangs. Durch die Restwärme im Gerät wird der Garvorgang fortgesetzt.

Nutzen Sie die Restwärme, um andere Speisen aufzuwärmen.

Warmhalten von Speisen

Wählen Sie die niedrigste Temperatureinstellung, wenn Sie die Restwärme zum Warmhalten von Speisen nutzen möchten. Die Restwärmeanzeige oder Temperatur werden auf dem Display angezeigt.

Garen bei ausgeschalteter Backofenbeleuchtung

Schalten Sie die Lampe während des Garvorgangs aus. Schalten Sie sie nur ein, wenn Sie sie benötigen.

Feuchte Umluft

Diese Funktion soll während des Garvorgangs Energie sparen.

Bei Verwendung dieser Funktion schaltet sich die Lampe automatisch nach 30 Sekunden aus. Sie können die Lampe wieder einschalten, aber dadurch werden die erwarteten Energieeinsparungen reduziert.

15. INFORMATIONEN ZUR ENTSORGUNG

Ihre Pflichten als Endnutzer



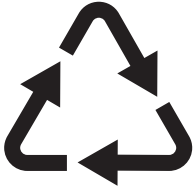
Dieses Elektro- bzw. Elektronikgerät ist mit einer durchgestrichenen Abfalltonne auf Rädern gekennzeichnet. Das Gerät darf deshalb nur getrennt vom unsortierten Siedlungsabfall gesammelt und zurückgenommen werden, es darf also nicht

in den Hausmüll gegeben werden. Das Gerät kann z. B. bei einer kommunalen Sammelstelle oder ggf. bei einem Vertreiber (siehe zu deren Rücknahmepflichten unten) abgegeben werden. Das gilt auch für alle Bauteile, Unterbaugruppen und Verbrauchsmaterialien des zu entsorgenden Altgeräts.

Bevor das Altgerät entsorgt werden darf, müssen alle Altbatterien und Altakkumulatoren vom Altgerät getrennt werden, die nicht vom Altgerät umschlossen sind. Das gleiche gilt für Lampen, die zerstörungsfrei aus dem Altgerät entnommen werden können. Der Endnutzer ist zudem selbst dafür verantwortlich,

personenbezogene Daten auf dem Altgerät zu löschen.

Hinweise zum Recycling



Helfen Sie mit, alle Materialien zu recyceln, die mit diesem Symbol gekennzeichnet sind. Entsorgen Sie solche Materialien, insbesondere Verpackungen, nicht im Hausmüll sondern über die bereitgestellten Recyclingbehälter oder die entsprechenden örtlichen Sammelsysteme.

Recyceln Sie zum Umwelt- und Gesundheitsschutz auch elektrische und elektronische Geräte.

Rücknahmepflichten der Vertrieber in Deutschland

Wer auf mindestens 400 m² Verkaufsfläche Elektro- und Elektronikgeräte vertreibt oder sonst geschäftlich an Endnutzer abgibt, ist verpflichtet, bei Abgabe eines neuen Geräts ein Altgerät des Endnutzers der gleichen Geräteart, das im Wesentlichen die gleichen Funktionen wie das neue Gerät erfüllt, am Ort der Abgabe oder in unmittelbarer Nähe hierzu unentgeltlich zurückzunehmen. Das gilt auch für Vertrieber von Lebensmitteln mit einer Gesamtverkaufsfläche von mindestens 800 m², die mehrmals im Kalenderjahr oder dauerhaft Elektro- und Elektronikgeräte anbieten und auf dem Markt bereitstellen. Solche Vertrieber müssen zudem auf Verlangen des Endnutzers Altgeräte, die in keiner äußeren Abmessung größer als 25 cm sind (kleine Elektrogeräte), im Einzelhandelsgeschäft oder in unmittelbarer Nähe hierzu unentgeltlich zurückzunehmen; die Rücknahme darf in diesem Fall nicht an den Kauf eines Elektro- oder Elektronikgerätes geknüpft, kann aber auf drei Altgeräte pro Geräteart beschränkt werden.

Ort der Abgabe ist auch der private Haushalt, wenn das neue Elektro- oder Elektronikgerät dorthin geliefert wird; in diesem Fall ist die

Abholung des Altgerätes für den Endnutzer kostenlos.

Die vorstehenden Pflichten gelten auch für den Vertrieb unter Verwendung von Fernkommunikationsmitteln, wenn die Vertrieber Lager- und Versandflächen für Elektro- und Elektronikgeräte bzw. Gesamtlager- und -versandflächen für Lebensmittel vorhalten, die den oben genannten Verkaufsflächen entsprechen. Die unentgeltliche Abholung von Elektro- und Elektronikgeräten ist dann aber auf Wärmeüberträger (z. B. Kühlschrank), Bildschirme, Monitore und Geräte, die Bildschirme mit einer Oberfläche von mehr als 100 cm² enthalten, und Geräte beschränkt, bei denen mindestens eine der äußeren Abmessungen mehr als 50 cm beträgt. Für alle übrigen Elektro- und Elektronikgeräte muss der Vertrieber geeignete Rückgabemöglichkeiten in zumutbarer Entfernung zum jeweiligen Endnutzer gewährleisten; das gilt auch für kleine Elektrogeräte (s.o.), die der Endnutzer zurückgeben will, ohne ein neues Gerät zu kaufen.

Rücknahmepflichten von Vertriebern und andere Möglichkeiten der Entsorgung von Elektro- und Elektronikgeräten in der Region Wallonien

Vertrieber, die Elektro- und Elektronikgeräte verkaufen, sind verpflichtet, bei der Lieferung von Neugeräten Altgeräte desselben Typs, die im Wesentlichen die gleichen Funktionen wie die Neugeräte erfüllen, kostenlos vom Endverbraucher zurückzunehmen. Dies gilt auch bei der Lieferung von neuen Elektro- und Elektronikgeräten oder beim Fernabsatz.

Darüber hinaus ist jeder, der Elektro- und Elektronikgeräte auf einer Verkaufsfläche von mindestens 400 m² verkauft, verpflichtet, Altgeräte, die in keiner äußeren Abmessung größer als 25 cm sind (Elektrokleingeräte), im Ladengeschäft oder in unmittelbarer Nähe kostenlos zurückzunehmen; die Rücknahme darf in diesem Fall nicht vom Kauf eines Elektro- oder Elektronikgerätes abhängig gemacht werden.

Die Rücknahme von Elektro- und Elektronikgeräten kann auch auf Containerplätzen oder zugelassenen

Recyclinghöfen erfolgen. Für weitere Informationen wenden Sie sich bitte an Ihre Gemeindeverwaltung.



electrolux.com

867377735-A-502023



CE