KOCBH39X



EN	Steam oven	User Manual	2
FR	Four vapeur	Notice d'utilisation	43
DE	Dampfbackofen	Benutzerinformation	87
IT	Forno a vapore	Istruzioni per l'uso	133

Electrolux

WE'RE THINKING OF YOU

Thank you for purchasing an Electrolux appliance. You've chosen a product that brings with it decades of professional experience and innovation. Ingenious and stylish, it has been designed with you in mind. So whenever you use it, you can be safe in the knowledge that you'll get great results every time.
Welcome to Electrolux.
Visit our website to:



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



Register your product for better service:
www.registerelectrolux.com



Buy Accessories, Consumables and Original spare parts for your appliance:
www.electrolux.com/shop

CUSTOMER CARE AND SERVICE

Always use original spare parts.
When contacting our Authorised Service Centre, ensure that you have the following data available: Model, PNC, Serial Number.
The information can be found on the rating plate.

⚠ Warning / Caution-Safety information

ⓘ General information and tips

Environmental information

Subject to change without notice.

CONTENTS

1. SAFETY INFORMATION..... 3

1.1 Children and vulnerable people safety..... 3
1.2 General Safety..... 4

2. SAFETY INSTRUCTIONS..... 5

2.1 Installation..... 5
2.2 Electrical connection..... 6
2.3 Use..... 7
2.4 Care and cleaning..... 8
2.5 Steam Cooking..... 8
2.6 Internal lighting..... 8
2.7 Service..... 9
2.8 Disposal..... 9

3. INSTALLATION..... 9

3.1 Building in..... 9
3.2 Securing the oven to the cabinet... 10

4. PRODUCT DESCRIPTION..... 11

4.1 General overview..... 11
4.2 Accessories..... 11

5. CONTROL PANEL..... 12

5.1 Control panel overview..... 12
5.2 Display..... 13

6. BEFORE FIRST USE..... 13

6.1 Initial Cleaning 13
6.2 First connection..... 14
6.3 Initial preheating..... 14

7. DAILY USE..... 14

7.1 How to set: Heating functions..... 14

7.2 How to set: Steam heating function..... 14
7.3 Water tank..... 16
7.4 How to set: Assisted Cooking..... 16
7.5 Heating functions..... 17
7.6 Notes on: Moist Fan Baking.....19

8. CLOCK FUNCTIONS.....19

8.1 Clock functions description.....19
8.2 How to set: Clock functions..... 20

9. USING THE ACCESSORIES.....21

9.1 Inserting accessories.....22
9.2 Food Sensor..... 22
9.3 How to use: Food Sensor..... 23
9.4 Accessories for steam cooking..... 24
9.5 Steam cooking in a dietary baking dish..... 25
9.6 Direct steam cooking..... 25

10. ADDITIONAL FUNCTIONS..... 25

10.1 How to save: Favourites..... 25
10.2 Function lock.....26
10.3 Automatic switch-off.....26
10.4 Cooling fan.....26

11. HINTS AND TIPS.....27

11.1 Cooking recommendations.....27
11.2 Moist Fan Baking.....27
11.3 Moist Fan Baking - recommended accessories.....28
11.4 Cooking tables for test institutes..29

12. CARE AND CLEANING.....31

12.1 Notes on cleaning.....31
12.2 How to remove: Shelf supports ...31
12.3 How to use: Aqua Clean.....32
12.4 How to clean: Water tank.....32
12.5 How to remove and install: Door..33
12.6 How to replace: Lamp.....35

13. TROUBLESHOOTING..... 36

13.1 What to do if.....36
13.2 How to manage: Error codes..... 37
13.3 Service data.....37

14. ENERGY EFFICIENCY..... 38

14.1 Product Information and Product Information Sheet according to EU Ecodesign and Energy Labelling Regulations.....38
14.2 Energy saving.....38

15. MENU STRUCTURE.....39

15.1 Menu.....39
15.2 Submenu for: Options.....40
15.3 Submenu for: Setup.....40
15.4 Submenu for: Service..... 40

16. IT'S EASY!..... 41

17. ENVIRONMENTAL CONCERNS.....42

1. ⚠ SAFETY INFORMATION

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

1.1 Children and vulnerable people safety

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning

the use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children of less than 8 years of age and persons with very extensive and complex disabilities shall be kept away from the appliance unless continuously supervised.

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

1.2 General Safety

- This appliance is for cooking purposes only.
- This appliance is designed for single household domestic use in an indoor environment.
- This appliance may be used in, offices, hotel guest rooms, bed & breakfast guest rooms, farm guest houses and other similar accommodation where such use does not exceed (average) domestic usage levels.
- Only a qualified person must install this appliance and replace the cable.
- Do not use the appliance before installing it in the built-in structure.
- Disconnect the appliance from the power supply before carrying out any maintenance.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its Authorised Service Centre or similarly qualified persons to avoid an electrical hazard.

- WARNING: Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.
- WARNING: The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements or the surface of the appliance cavity.
- Always use oven gloves to remove or insert accessories or ovenware.
- Use only the food sensor (core temperature sensor) recommended for this appliance.
- To remove the shelf supports first pull the front of the shelf support and then the rear end away from the side walls. Install the shelf supports in the opposite sequence.
- Do not use a steam cleaner to clean the appliance.
- Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the glass door since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.

2. SAFETY INSTRUCTIONS

2.1 Installation

⚠ **WARNING!**
Only a qualified person must install this appliance.

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

Cabinet minimum height (Cabinet under the work-top minimum height)	580 (600) mm
Cabinet width	560 mm

Cabinet depth	550 (550) mm
Height of the front of the appliance	589 mm
Height of the back of the appliance	571 mm
Width of the front of the appliance	595 mm
Width of the back of the appliance	559 mm
Depth of the appliance	569 mm
Built in depth of the appliance	548 mm
Depth with open door	1022 mm
Ventilation opening minimum size. Opening placed on the bottom rear side	560x20 mm
Mains supply cable length. Cable is placed in the right corner of the back side	1500 mm
Mounting screws	4x25 mm

2.2 Electrical connection

⚠ **WARNING!**
Risk of fire and electric shock.

- All electrical connections should be made by a qualified electrician.
- The appliance must be earthed.
- Make sure that the parameters on the rating plate are compatible with the electrical ratings of the mains power supply.
- Always use a correctly installed shockproof socket.
- Do not use multi-plug adapters and extension cables.
- Make sure not to cause damage to the mains plug and to the mains cable. Should the mains cable need to be replaced, this must be carried out by our Authorised Service Centre.
- Do not let mains cables touch or come near the appliance door or the niche below the appliance, especially when it operates or the door is hot.
- The shock protection of live and insulated parts must be fastened in such a way that it cannot be removed without tools.
- Connect the mains plug to the mains socket only at the end of the installation. Make sure that there is access to the mains plug after the installation.
- If the mains socket is loose, do not connect the mains plug.
- Do not pull the mains cable to disconnect the appliance. Always pull the mains plug.
- Use only correct isolation devices: line protecting cut-outs, fuses (screw type fuses removed from the holder), earth leakage trips and contactors.

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

Cable types applicable for installation or replacement for Europe:
H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F

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

Total power (W)	Section of the cable (mm²)
maximum 1380	3x0.75
maximum 2300	3x1
maximum 3680	3x1.5

The earth cord (green / yellow cable) must be 2 cm longer than the brown phase and blue neutral cables.

2.3 Use

⚠ **WARNING!**
Risk of injury, burns and electric shock or explosion.

- Do not change the specification of this appliance.
- Make sure that the ventilation openings are not blocked.
- Do not let the appliance stay unattended during operation.
- Deactivate the appliance after each use.
- Be careful when you open the appliance door while the appliance is in operation. Hot air can release.
- Do not operate the appliance with wet hands or when it has contact with water.
- Do not apply pressure on the open door.
- Do not use the appliance as a work surface or as a storage surface.
- Open the appliance door carefully. The use of ingredients with alcohol can cause a mixture of alcohol and air.
- Do not let sparks or open flames to come in contact with the appliance when you open the door.
- Do not put flammable products or items that are wet with flammable products in, near or on the appliance.

⚠ **WARNING!**
Risk of damage to the appliance.

- To prevent damage or discoloration to the enamel:
  – do not put ovenware or other objects in the appliance directly on the bottom.
  – do not put aluminium foil directly on the bottom of cavity of the appliance.

  - do not put water directly into the hot appliance.
  - do not keep moist dishes and food in the appliance after you finish the cooking.
  - be careful when you remove or install the accessories.
- Discoloration of the enamel or stainless steel has no effect on the performance of the appliance.
- Use a deep pan for moist cakes. Fruit juices cause stains that can be permanent.
- Always cook with the appliance door closed.
- If the appliance is installed behind a furniture panel (e.g. a door) make sure the door is never closed when the appliance operates. Heat and moisture can build up behind a closed furniture panel and cause subsequent damage to the appliance, the housing unit or the floor. Do not close the furniture panel until the appliance has cooled down completely after use.

2.4 Care and cleaning

⚠ **WARNING!**
Risk of injury, fire, or damage to the appliance.

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

2.5 Steam Cooking

⚠ **WARNING!**
Risk of burns and damage to the appliance.

- Released Steam can cause burns:
  - Do not open the appliance door during the steam cooking operation.
  - Open the appliance door with care after the steam cooking operation.

2.6 Internal lighting

⚠ **WARNING!**
Risk of electric shock.

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

2.7 Service

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

2.8 Disposal

WARNING!
Risk of injury or suffocation.

- Contact your municipal authority for information on how to dispose of the appliance.
- Disconnect the appliance from the mains supply.
- Cut off the mains electrical cable close to the appliance and dispose of it.
- Remove the door catch to prevent children or pets from becoming trapped in the appliance.

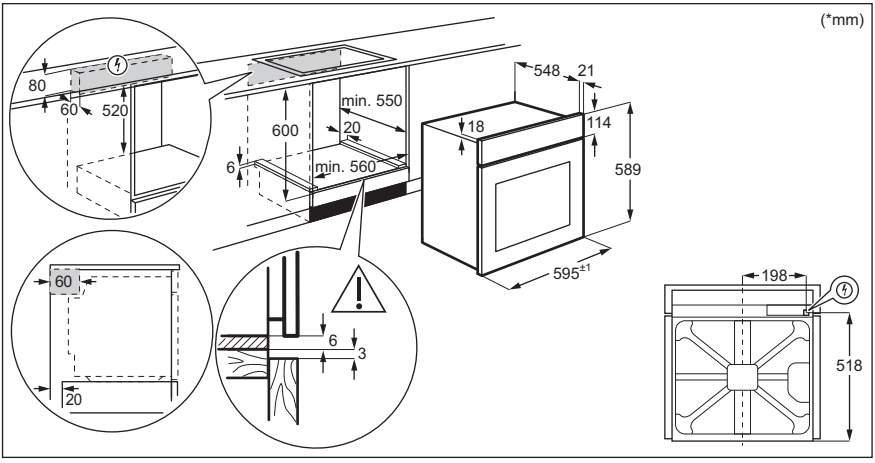
3. INSTALLATION

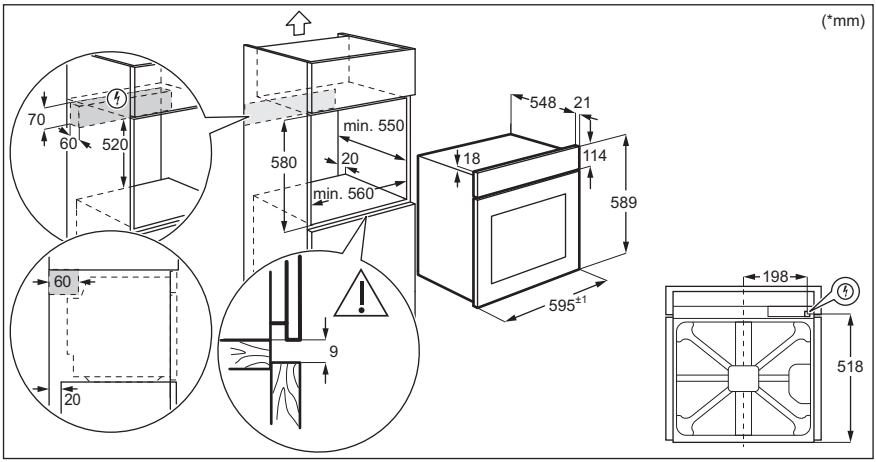
WARNING!
Refer to Safety chapters.

3.1 Building in

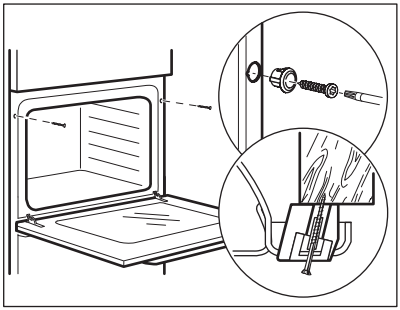
YouTube **www.youtube.com/electrolux**
www.youtube.com/aeg

How to install your AEG/Electrolux Oven - Column installation



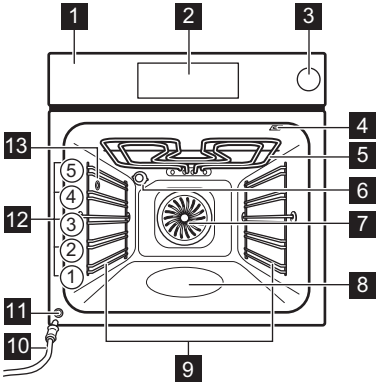


3.2 Securing the oven to the cabinet



4. PRODUCT DESCRIPTION

4.1 General overview



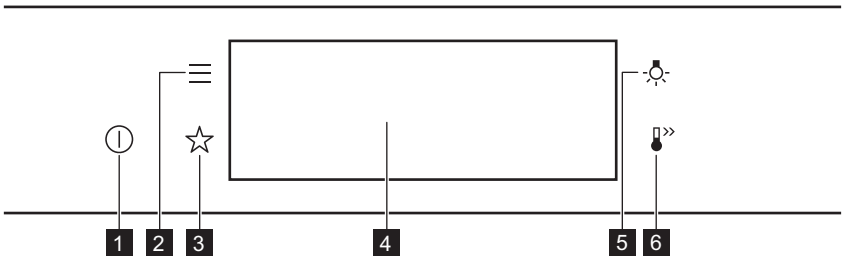
1 Control panel
2 Electronic programmer
3 Water drawer
4 Socket for the food sensor
5 Heating element
6 Lamp
7 Fan
8 Cavity embossment - Aqua cleaning container
9 Shelf support, removable
10 Draining pipe
11 Water outlet valve
12 Shelf positions
13 Steam inlet

4.2 Accessories

- **Wire shelf**
  For cookware, cake tins, roasts.
- **Baking tray**
  For cakes and biscuits.
- **Grill- / Roasting pan**
  To bake and roast or as pan to collect fat.
- **Food sensor**
  To measure how far the food is cooked.
- **Telescopic runners**
  With the telescopic runners you can put in and remove the shelves more easily.

5. CONTROL PANEL

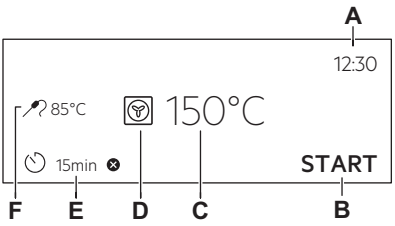
5.1 Control panel overview



1	ON / OFF	Press and hold to turn the appliance on and off.
2	Menu	Lists the appliance functions.
3	Favourites	Lists the favourite settings.
4	Display	Shows the current settings of the appliance.
5	Lamp switch	To turn the lamp on and off.
6	Fast Heat Up	To turn on and off the function: Fast Heat Up.

 **Press**	 **Move**	 **Press and hold**
Touch the surface with fingertip.	Slide fingertip over the surface.	Touch the surface for 3 seconds.

5.2 Display



Display with key functions set.
A. Time of Day
B. START/STOP
C. Temperature
D. Heating functions
E. Timer
F. Food Sensor (selected models only)

Display indicators

Basic indicators - to navigate on the display.			
OK To confirm the selection / setting.	To go one level back in the menu.	To undo the last action.	To turn the options on and off.
Sound Alarm function indicators - when the set time of cooking ends, the signal sounds.			
The function is on.	STOP The function is on. Cooking stops automatically.	Sound alarm is off.	
Timer indicators			
To set the function: Delayed start.	To cancel the setting.		

6. BEFORE FIRST USE

⚠ **WARNING!**
Refer to Safety chapters.

6.1 Initial Cleaning

Step 1	Step 2	Step 3
Remove all accessories and removable shelf supports from the appliance.	Clean the appliance and the accessories only with a microfibre cloth, warm water and a mild detergent.	Place the accessories and the removable shelf supports in the appliance.

6.2 First connection

The display shows welcome message after the first connection.
You have to set: Language, Display Brightness, Key Tones, Buzzer Volume, Time of Day.

6.3 Initial preheating

Preheat the empty oven before the first use.

Step 1	Remove all accessories and removable shelf supports from the oven.
Step 2	Set the maximum temperature for the function: ⊟. Let the oven operate for 1 h.
Step 3	Set the maximum temperature for the function: ⊛. Let the oven operate for 15 min.
ⓘ The oven can emit an odour and smoke during preheating. Make sure that the room is ventilated.	

7. DAILY USE

⚠ **WARNING!**
Refer to Safety chapters.

7.1 How to set: Heating functions

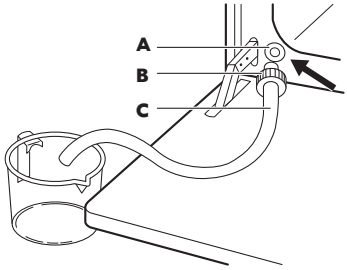
Step 1	Turn on the oven. The display shows the default heating function.
Step 2	Press the symbol of the heating function ⊛ to enter the submenu.
Step 3	Select the heating function and press: OK. The display shows: temperature.
Step 4	Set: temperature. Press: OK.
Step 5	Press: START . Food Sensor - you can plug the sensor at any time before or during cooking.
STOP - press to turn off the heating function.	
Step 6	Turn off the oven.

7.2 How to set: Steam heating function

Step 1	Turn on the oven. Select the symbol of the heating function and press it to enter the submenu.
Step 2	Set the steam heating function.
Step 3	Press: OK. The display shows the temperature settings.
Step 4	Set the temperature.
Step 5	Press: OK.
Step 6	Press the cover of the water drawer to open it.
Step 7	Fill the water drawer with cold water to the maximum level (around 900 ml) until the signal sounds or the display shows the message. Do not fill the water drawer over its maximum capacity. There is a risk of water leakage, overflow and furniture damage. ⚠ **WARNING!** Use only cold tap water. Do not use filtered (demineralised) or distilled water. Do not use other liquids. Do not pour flammable or alcoholic liquids into the water drawer.
Step 8	Push the water drawer to its initial position.
Step 9	Press: START . When the oven reaches the set temperature, the signal sounds.
Step 10	When the water drawer runs out of water, the signal sounds. Refill the water drawer.
Step 11	Turn off the oven.
Step 12	Empty the water drawer after cooking ends. ⚠ **WARNING!** The oven is hot. There is a risk of burns. Be careful when you empty the water drawer.
Step 13	Residual water can condensate in the cavity. After cooking, carefully open the oven door. When the oven is cold, dry the cavity with a soft cloth. Wait for at least 60 minutes after each use to prevent hot water from exiting the water outlet valve.

7.3 Water tank

Water tank indicator	
	The tank is full.
	The tank is half full.
	The tank is empty. Refill the tank.
If you put too much water into the tank, the safety outlet moves the excess water to the bottom of the cavity. Remove the water with a sponge.	

Emptying the water tank		
Step 1	Turn off the oven, leave it with the door open and wait until the oven is cold.	
Step 2	Connect the draining pipe (C) to the outlet valve (A) through the connector (B).	
Step 3	Keep the end of the pipe below the level of A and push B repeatedly to collect remaining water.	
Step 4	Detach the C and B and dry the oven with a soft sponge.	

7.4 How to set: Assisted Cooking

Every dish in this submenu has a recommended function and temperature. You can adjust the time and the temperature.
For some of the dishes you can also cook with:

- Food Sensor

The degree to which a dish is cooked:

- Rare or Less
- Medium
- Well Done or More

Step 1	Turn on the oven.
Step 2	Press: .
Step 3	Press: . Enter: Assisted Cooking.

Step 4	Choose a dish or a food type.
Step 5	Press: START .

7.5 Heating functions

STANDARD

Heating function	Application
 **Grill**	To grill thin pieces of food and to toast bread.
 **Turbo Grilling**	To roast large meat joints or poultry with bones on one shelf position. To make gratins and to brown.
 **True Fan Cooking**	To bake on up to three shelf positions at the same time and to dry food. Set the temperature 20 - 40 °C lower than for Conventional Cooking.
 **Frozen Foods**	To make convenience food crispy, e.g. french fries, potato wedges or spring rolls.
 Conventional Cooking / Aqua Clean	To bake and roast food on one shelf position. Refer to "Care and cleaning" chapter for more information about: Aqua Clean.
 **Bottom Heat**	To bake cakes with crispy bottom and to preserve food.
 **Dough Proving**	To speed up the rising of the yeast dough. It prevents dough surface from drying and keeps the dough elastic.

SPECIALS

Heating function	Application
 **Preserving**	To preserve vegetables (e.g., pickles).
 **Dehydrating**	To dry sliced fruit, vegetables and mushrooms.
 **Plate Warming**	To preheat plates for serving.
 **Defrost**	To defrost food (vegetables and fruit). The defrosting time depends on the amount and size of the frozen food.
 **Au Gratin**	For dishes such as lasagna or potato gratin. To make gratins and to brown.
 **Slow Cooking**	To prepare tender, succulent roasts.
 **Keep Warm**	To keep food warm. Please note that some dishes may continue to cook and dry out while being kept warm. Cover the dishes if necessary
 **Moist Fan Baking**	This function is designed to save energy during cooking. When you use this function, the temperature inside the appliance may differ from the set temperature. The residual heat is used. The heating power may be reduced. For more information refer to "Daily Use" chapter, Notes on: Moist Fan Baking.

STEAM

Heating function	Application
 **Steam Regenerating**	Food reheating with steam prevents surface drying. Heat is distributed in a gentle and even way, which allows to recover taste and aroma of food as just prepared. This function can be used to reheat food directly on a plate. You can reheat more than one plate at the same time, using different shelf positions.
 **Pizza Function**	Baking pizza.
 **Bread Baking**	Use this function to prepare bread and bread rolls with a very good professional-like result in terms of crispiness, colour and crust gloss.
 **Humidity Low**	The function is suitable for meat, poultry, oven dishes and casseroles. Thanks to the combination of steam and heat, meat gets a tender and juicy texture along with a crusty surface.

7.6 Notes on: Moist Fan Baking

This function was used to comply with the energy efficiency class and ecodesign requirements (according to EU 65/2014 and EU 66/2014). Tests according to: IEC/EN 60350-1.
The oven door should be closed during cooking so that the function is not interrupted and the oven operates with the highest energy efficiency possible.
When you use this function the lamp automatically turns off after 30 sec.
For the cooking instructions refer to "Hints and tips" chapter, Moist Fan Baking. For general energy saving recommendations refer to "Energy Efficiency" chapter, Energy Saving.

8. CLOCK FUNCTIONS

8.1 Clock functions description

Clock function	Application
Cooking time	To set the length of cooking. Maximum is 23 h 59 min.
End Action	To set what happens when the timer ends counting.
Delayed start	To postpone the start and / or end of cooking.
Time Extension	To extend cooking time.

Clock function	Application
Reminder	To set a countdown. Maximum is 23 h 59 min. This function has no effect on the operation of the appliance.
Uptimer	Monitors how long the function operates. Uptimer - you can turn it on and off.

8.2 How to set: Clock functions

How to set the clock	
Step 1	Turn on the oven.
Step 2	Press: Time of Day.
Step 3	Set the time. Press: OK.

How to set cooking time	
Step 1	Choose the heating function and set the temperature.
Step 2	Press: ⏲.
Step 3	Set the time. Press: OK.

How to choose end option	
Step 1	Choose the heating function and set the temperature.
Step 2	Press: ⏲.
Step 3	Set the cooking time.
Step 4	Press: ● ● ●.
Step 5	Press: End Action.
Step 6	Choose the preferred: End Action.

How to choose end option	
Step 7	Press: OK. Repeat the action until the display shows the main screen.

How to delay start of cooking	
Step 1	Set the heating function and the temperature.
Step 2	Press: ⏲.
Step 3	Set the cooking time.
Step 4	Press: ● ● ●.
Step 5	Press: Delayed start.
Step 6	Choose the value.
Step 7	Press: OK. Repeat the action until the display shows the main screen.

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

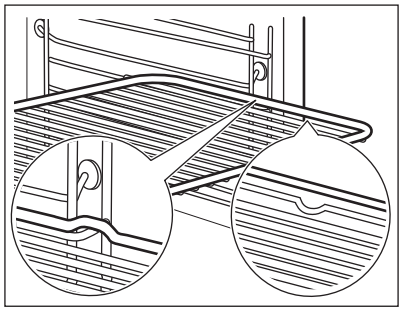
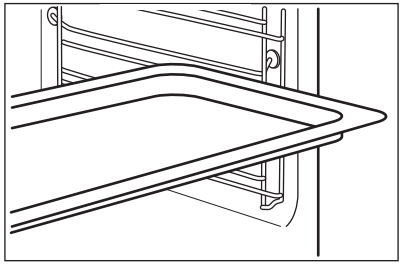
How to change timer settings	
Step 1	Press: ⏲.
Step 2	Set the timer value.
Step 3	Press: OK.
You can change the set time during cooking at any time.	

9. USING THE ACCESSORIES

⚠ **WARNING!**
Refer to Safety chapters.

9.1 Inserting accessories

A small indentation at the top increases safety. The indentations are also anti-tip devices. The high rim around the shelf prevents cookware from slipping of the shelf.

Wire shelf: Push the shelf between the guide bars of the shelf support and make sure that the feet point down.	
Baking tray / Deep pan: Push the tray between the guide bars of the shelf support.	

9.2 Food Sensor

Food Sensor - measures the temperature inside the food. You can use it with every heating function.

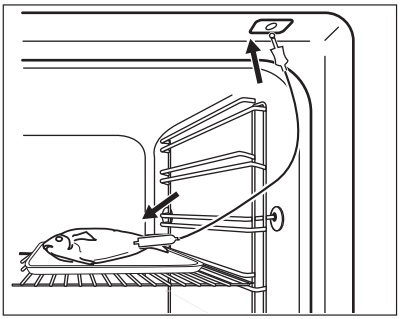
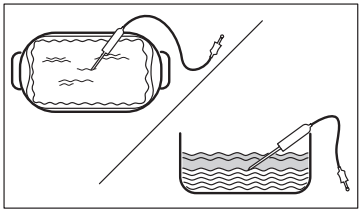
There are two temperatures to be set:	
℃ The oven temperature: minimum 120 °C.	The core temperature.

For the best cooking results:		
Ingredients should be at room temperature.	Do not use it for liquid dishes.	During cooking it must remain in the dish.

The oven calculates an approximate end of cooking time. It depends on the quantity of food, the set oven function and the temperature.

9.3 How to use: Food Sensor

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

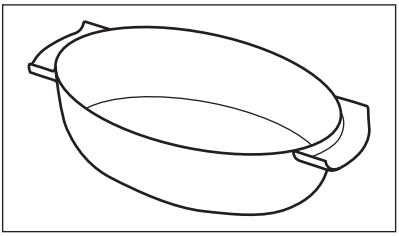
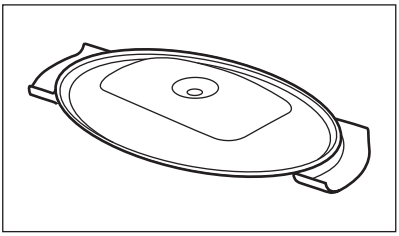
Meat, poultry and fish	**Casserole**
Insert the tip of Food Sensor into the centre of meat, fish, in the thickest part if possible. Make sure that at least 3/4 of Food Sensor is inside of the dish.	Insert the tip of Food Sensor exactly in the centre of the casserole. Food Sensor should be stabilized in one place during baking. Use a solid ingredient to achieve that. Use the rim of the baking dish to support the silicone handle of Food Sensor. The tip of Food Sensor should not touch the bottom of a baking dish.
	

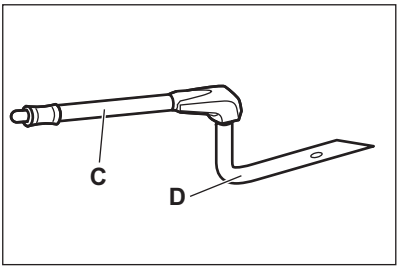
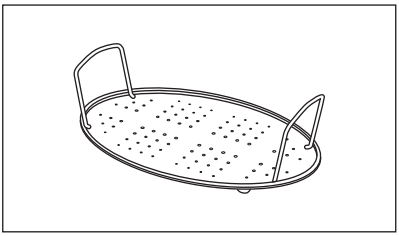
Step 4	Plug Food Sensor into the socket at the front of the oven. The display shows the current temperature of: Food Sensor.
Step 5	- press to set the core temperature of the sensor.
Step 6	● ● ● - press to set the preferred option: • Sound Alarm - when food reaches the core temperature, the signal sounds. • Sound Alarm and stop cooking - when food reaches the core temperature, the signal sounds and the oven stops.
Step 7	Select the option and repeatedly press: OK to go to main screen.
Step 8	Press: START . When food reaches the set temperature, the signal sounds. You can choose to stop or to continue cooking to make sure the food is well done.

Step 9	Remove Food Sensor plug from the socket and remove the dish from the oven. ⚠ **WARNING!** There is a risk of burns as Food Sensor becomes hot. Be careful when you unplug it and remove it from the food.

9.4 Accessories for steam cooking

The dietary baking dish for steam cooking functions
Dietary Baking dish consists of a glass bowl (A), a lid (B), injector tube (C), injector (D), and a steel grill (E).

Glass bowl (A)	Lid (B)
	

Injector, injector tube, and a steel grill.	
Injector tube (C) is for steam cooking, injector (D) is for direct steam cooking.	
Steel grill (E)	

- Do not put the hot baking dish on cold / wet surfaces.
- Do not pour cold liquids into the baking dish when it is hot.
- Do not use the baking dish on a hot cooking surface.
- Do not clean the baking dish with abrasives, scourers and powders.

9.5 Steam cooking in a dietary baking dish

Step 1	Put the baking dish on the steel grill and cover it with the lid. Put the injector tube into the hole in the lid. Put the baking dish onto the second shelf position from the bottom.
Step 2	Connect the injector tube to the steam inlet.
Step 3	Set the oven for the steam cooking function.

9.6 Direct steam cooking

Put the baking dish on the steel grill. Add some water. Do not use the lid.

⚠ **WARNING!**
The injector may be hot when oven operates. Always use oven gloves. Remove the injector from the oven when you do not use steam function.

Step 1	Connect injector with injector tube. Connect injector tube to the steam inlet.
Step 2	Put the baking dish onto the first or second shelf position from the bottom. Make sure that injector tube is not jammed. Keep the injector away from the heating element.
Step 3	Set the oven for the steam cooking function.

When you cook food such as chicken, duck, turkey or large fish, put the injector inside the food.

10. ADDITIONAL FUNCTIONS

10.1 How to save: Favourites

You can save your favourite settings, such as the heating function, the cooking time, the temperature or the cleaning function. You can save 3 favourite settings.

Step 1	Turn on the appliance.
Step 2	Select the preferred setting.
Step 3	Press: ☰. Select: Favourites.

Step 4	Select: Save current settings.
Step 5	Press **+** to add the setting to the list of: Favourites. Press OK.
↩ - press to reset the setting. ⊗ - press to cancel the setting.	

10.2 Function lock

This function prevents an accidental change of the heating function.

Step 1	Turn on the appliance.
Step 2	Set a heating function.
Step 3	☆, 🌡 - press at the same time to turn on the function.
To turn off the function repeat step 3.	

10.3 Automatic switch-off

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

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

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

10.4 Cooling fan

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

11. HINTS AND TIPS

11.1 Cooking recommendations

ⓘ

The temperature and cooking times in the tables are guidelines only. They depend on the recipes and the quality and quantity of the ingredients used.
Your appliance may bake or roast differently to the appliance you had before. The hints below show recommended settings for temperature, cooking time and shelf position for specific types of the food.
If you cannot find the settings for a special recipe, look for the similar one.

11.2 Moist Fan Baking

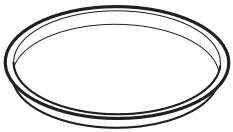
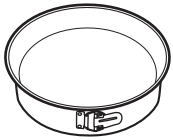
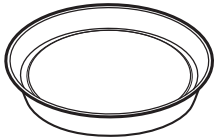
For the best results follow suggestions listed in the table below.

		(°C)		(min)
Sweet rolls, 16 pieces	baking tray or dripping pan	180	2	20 - 30
Rolls, 9 pieces	baking tray or dripping pan	180	2	30 - 40
Pizza, frozen, 0.35 kg	wire shelf	220	2	10 - 15
Swiss Roll	baking tray or dripping pan	170	2	25 - 35
Brownie	baking tray or dripping pan	175	3	25 - 30
Soufflè, 6 pieces	ceramic ramekins on wire shelf	200	3	25 - 30
Sponge flan base	flan base tin on wire shelf	180	2	15 - 25
Victoria sandwich	baking dish on wire shelf	170	2	40 - 50
Poached fish, 0.3 kg	baking tray or dripping pan	180	3	20 - 25

		(°C)		(min)
Whole fish, 0.2 kg	baking tray or dripping pan	180	3	25 - 35
Fish fillet, 0.3 kg	pizza pan on wire shelf	180	3	25 - 30
Poached meat, 0.25 kg	baking tray or dripping pan	200	3	35 - 45
Shashlik, 0.5 kg	baking tray or dripping pan	200	3	25 - 30
Cookies, 16 pieces	baking tray or dripping pan	180	2	20 - 30
Macaroons, 24 pieces	baking tray or dripping pan	180	2	25 - 35
Muffins, 12 pieces	baking tray or dripping pan	170	2	30 - 40
Savory pastry, 20 pieces	baking tray or dripping pan	180	2	25 - 30
Short crust biscuits, 20 pieces	baking tray or dripping pan	150	2	25 - 35
Tartlets, 8 pieces	baking tray or dripping pan	170	2	20 - 30
Vegetables, poached, 0.4 kg	baking tray or dripping pan	180	3	35 - 45
Vegetarian omelette	pizza pan on wire shelf	200	3	25 - 30
Mediterranean vegetables, 0.7 kg	baking tray or dripping pan	180	4	25 - 30

11.3 Moist Fan Baking - recommended accessories

Use the dark and non-reflective tins and containers. They have better heat absorption than the light colour and reflective dishes.

 Pizza pan	 Baking dish	 Ramekins	 Flan base tin
Dark, non-reflective 28 cm diameter	Dark, non-reflective 26 cm diameter	Ceramic 8 cm diameter, 5 cm height	Dark, non-reflective 28 cm diameter

11.4 Cooking tables for test institutes

Information for test institutes

Tests according to IEC 60350-1.

				(°C)	(min)	
Small cakes, 20 per tray	Conven-tional Cooking	Baking tray	3	170	20 - 35	-
Small cakes, 20 per tray	True Fan Cooking	Baking tray	3	150 - 160	20 - 35	-
Small cakes, 20 per tray	True Fan Cooking	Baking tray	2 and 4	150 - 160	20 - 35	-
Apple pie, 2 tins Ø20 cm	Conven-tional Cooking	Wire shelf	2	180	70 - 90	-
Apple pie, 2 tins Ø20 cm	True Fan Cooking	Wire shelf	2	160	70 - 90	-

				 (°C)	 (min)	
Fatless sponge cake, cake mould Ø26 cm	Conven-tional Cooking	Wire shelf	2	170	40 - 50	Preheat the oven for 10 min.
Fatless sponge cake, cake mould Ø26 cm	True Fan Cooking	Wire shelf	2	160	40 - 50	Preheat the oven for 10 min.
Fatless sponge cake, cake mould Ø26 cm	True Fan Cooking	Wire shelf	2 and 4	160	40 - 60	Preheat the oven for 10 min.
Short bread	True Fan Cooking	Baking tray	3	140 - 150	20 - 40	-
Short bread	True Fan Cooking	Baking tray	2 and 4	140 - 150	25 - 45	-
Short bread	Conven-tional Cooking	Baking tray	3	140 - 150	25 - 45	-
Toast, 4 - 6 pieces	Grill	Wire shelf	4	max.	1 - 5	Preheat the oven for 10 min.
Beef burger, 6 pieces, 0.6 kg	Grill	Wire shelf, dripping pan	4	max.	20 - 30	Put the wire shelf on the fourth level and the dripping pan on the third level of the oven. Turn the food half-way through the cooking time. Preheat the oven for 10 min.

12. CARE AND CLEANING

⚠ **WARNING!**
Refer to Safety chapters.

12.1 Notes on cleaning

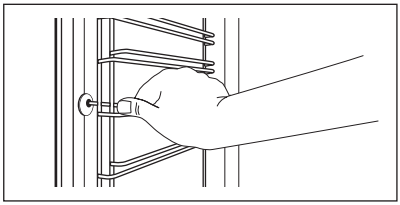
 **Cleaning Agents**	Clean the front of the appliance only with a microfibre cloth with warm water and a mild detergent. Clean and check the door gasket around the frame of the cavity.
	Use a cleaning solution to clean metal surfaces.
	Clean stains with a mild detergent.

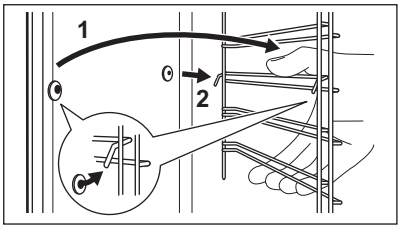
 **Everyday Use**	Clean the cavity after each use. Fat accumulation or other residue may cause fire.
	Moisture can condense in the appliance or on the door glass panels. To decrease the condensation, let the appliance work for 10 minutes before cooking. Do not store the food in the appliance for longer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

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

12.2 How to remove: Shelf supports

Remove the shelf supports to clean the oven.

Step 1	Turn off the oven and wait until it is cold.	
Step 2	Pull the front of the shelf support away from the side wall.	

Step 3	Pull the rear end of the shelf support away from the side wall and remove it.	
Step 4	Install the shelf supports in the opposite sequence. The retaining pins on the telescopic runners must point to the front.	

12.3 How to use: Aqua Clean

This cleaning procedure uses humidity to remove remaining fat and food particles from the oven.

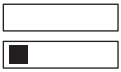
Step 1	Pour water into the cavity embossment: 300 ml.
Step 2	Set the function: ▭.
Step 3	Set the temperature to 90 °C.
Step 4	Let the oven work for 30 min.
Step 5	Turn off the oven.
Step 6	Wait until the oven is cold. Dry the cavity with a soft cloth.

12.4 How to clean: Water tank

Step 1	Turn off the oven.
Step 2	Place a deep pan below the steam inlet.
Step 3	Pour water into the water drawer: 850 ml. Add citric acid: 5 teaspoons. Wait for 60 min.
Step 4	Turn on the oven and set the function: Humidity Low. Set the temperature to 230 °C. Turn off the oven after 25 min and wait until it is cold.
Step 5	Turn on the oven and set the function: Humidity Low. Set the temperature between 130 and 230 °C. Turn off the oven after 10 minutes and wait until it is cold.
ⓘ To prevent limestone residue empty the water tank after each steam cooking.	

When the cleaning ends:			
Turn off the oven.	Empty the water tank. Refer to Daily use, "Emptying the water tank" chapter.	Rinse the water tank and clean the remaining lime-stone residue with a soft cloth.	Clean the drain pipe with warm water and a mild deter-gent.

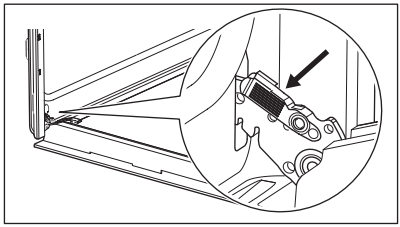
The table below shows water hardness range (dH) with the corresponding level of calcium deposit and the quality of water. When water hardness exceeds level 4, fill the water drawer with bottled water.

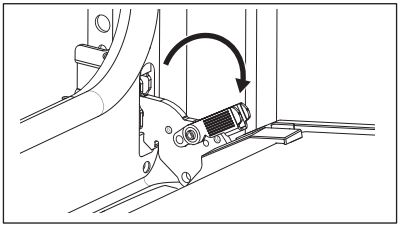
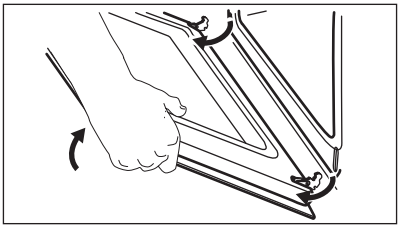
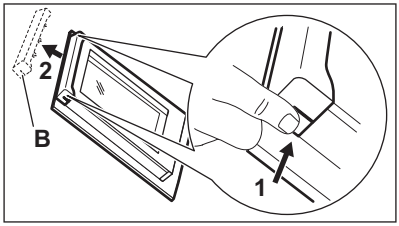
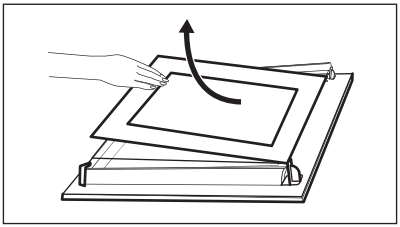
Water hardness		Test strip	Calcium de-posit (mg/l)	Water clas-sification	Clean the water tank every
Level	dH				
1	0 - 7		0 - 50	soft	75 cycles - 2.5 months
2	8 - 14		51 - 100	moderately hard	50 cycles - 2 months
3	15 - 21		101 - 150	hard	40 cycles - 1.5 months
4	22 - 28		over 151	very hard	30 cycles - 1 month

12.5 How to remove and install: Door

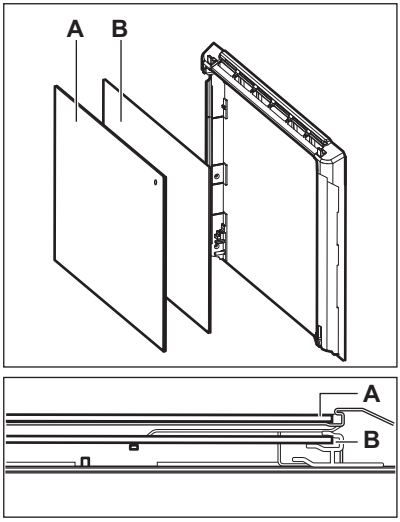
The oven door has three glass panels. You can remove the oven door and the internal glass panels to clean them. Read the whole "Removing and installing door" instruction before you remove the glass panels.

⚠ **CAUTION!**
Do not use the oven without the glass panels.

Step 1	Open the door fully and hold both hinges.	

Step 2	Lift and pull the latches until they click.	
Step 3	Close the oven door halfway to the first opening position. Then lift and pull to remove the door from its seat.	
Step 4	Put the door on a soft cloth on a stable surface.	
Step 5	Hold the door trim (B) on the top edge of the door at the two sides and push inwards to release the clip seal.	
Step 6	Pull the door trim to the front to remove it.	
Step 7	Hold the door glass panels by their top edge and carefully pull them out one by one. Start from the top panel. Make sure the glass slides out of the supports completely.	
Step 8	Clean the glass panels with water and soap. Dry the glass panels carefully. Do not clean the glass panels in the dishwasher.	
Step 9	After cleaning, install the glass panels and the oven door.	
If the door is installed correctly, you will hear a click when closing the latches.		

Make sure that you put the glass panels (A and B) back in the correct sequence. Check for the symbol / printing on the side of the glass panel, each of the glass panels looks different to make the disassembly and assembly easier.
When installed correctly the door trim clicks. Make sure that you install the middle panel of glass in the seats correctly.



12.6 How to replace: Lamp

⚠ **WARNING!**
Risk of electric shock.
The lamp can be hot.

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

Before you replace the lamp:		
Step 1	**Step 2**	**Step 3**
Turn off the oven. Wait until the oven is cold.	Disconnect the oven from the mains.	Put a cloth on the bottom of the cavity.

Back lamp

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

13. TROUBLESHOOTING

⚠ **WARNING!**
Refer to Safety chapters.

13.1 What to do if...

The appliance does not turn on or does not heat up	
Possible cause	**Remedy**
The appliance is not connected to an electrical supply or it is connected incorrectly.	Check if the appliance is correctly connected to the electrical supply. Refer to the connection diagram.
The clock is not set.	Set the clock, for details refer to Clock functions chapter, How to set: Clock functions.
The door is not closed correctly.	Fully close the door.
The fuse is blown.	Make sure the fuse is the cause of the problem. If the problem recurs, contact a qualified electrician.
The appliance Child Lock is on.	Refer to "Menu" chapter, Submenu for: Options.

Components	
Description	**Remedy**
The lamp is burnt out.	Replace the lamp, for details refer to "Care and Cleaning" chapter, How to replace: Lamp.

Cleaning	
Description	**Remedy**
There is water in the appliance cavity.	There is not too much water in the water tank.
The steam cooking does not work.	There is no lime residue in the steam inlet opening.
The steam cooking does not work.	There is water in the water tank.
It takes more than three minutes to empty the water tank or the water leaks from the steam inlet opening.	There is no lime residue in the steam inlet opening. Clean the water tank.

Power cut always stops cleaning. Repeat cleaning if it's interrupted by power failure.

13.2 How to manage: Error codes

When the software error occurs, the display shows error message.
In this section, you will find the list of the problems that you can handle on your own.

Code and description	Remedy
F111 - Food Sensor is not correctly inserted into the socket.	Fully plug Food Sensor into the socket.
F240, F439 - the touch fields on the display do not work properly.	Clean the surface of the display. Make sure there is no dirt on the touch fields.
F908 - the appliance system cannot connect with the control panel.	Turn the appliance off and on.

13.3 Service data

If you cannot find a solution to the problem yourself, contact your dealer or an Authorised Service Centre.
The necessary data for the service centre is on the rating plate. The rating plate is on the front frame of the appliance cavity. Do not remove the rating plate from the appliance cavity.

We recommend that you write the data here:	
Model (MOD.)	.....

We recommend that you write the data here:	
Product number (PNC)	.....
Serial number (S.N.)	.....

14. ENERGY EFFICIENCY

14.1 Product Information and Product Information Sheet according to EU Ecodesign and Energy Labelling Regulations

Supplier's name	Electrolux
Model identification	KOCBH39X 949494485
Energy Efficiency Index	81.2
Energy efficiency class	A+
Energy consumption with a standard load, conventional mode	0.93 kWh/cycle
Energy consumption with a standard load, fan-forced mode	0.69 kWh/cycle
Number of cavities	1
Heat source	Electricity
Volume	72 l
Type of oven	Built-In Oven
Mass	32.8 kg

IEC/EN 60350-1 - Household electric cooking appliances - Part 1: Ranges, ovens, steam ovens and grills - Methods for measuring performance.

14.2 Energy saving

The appliance has features which help you save energy during everyday cooking.

Make sure that the appliance door is closed when the appliance operates. Do not open the appliance door too often during cooking. Keep the door gasket clean and make sure it is well fixed in its position.
Use metal cookware to improve energy saving.
When possible, do not preheat the appliance before cooking.
Keep breaks between baking as short as possible when you prepare a few dishes at one time.
Cooking with fan
When possible, use the cooking functions with fan to save energy.
Residual heat
If a programme with Duration is activated and the cooking time is longer than 30 min, the heating elements automatically turn off earlier in some appliance functions.
The fan and lamp continue to operate. When you turn off the appliance, the display shows the residual heat. You can use that heat to keep the food warm.
When the cooking duration is longer than 30 min, reduce the appliance temperature to minimum 3 - 10 min before the end of cooking. The residual heat inside the appliance will continue to cook.
Use the residual heat to warm up other dishes.
Keep food warm
Choose the lowest possible temperature setting to use residual heat and keep a meal warm.
The residual heat indicator or temperature appears on the display.
Cooking with the lamp off
Turn off the lamp during cooking. Turn it on only when you need it.
Moist Fan Baking
Function designed to save energy during cooking.
When you use this function the lamp automatically turns off after 30 sec. You may turn on the lamp again but this action will reduce the expected energy savings.

15. MENU STRUCTURE

15.1 Menu

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

15.2 Submenu for: Options

Submenu	Application
Light	Turns the lamp on and off.
Child Lock	Prevents accidental activation of the appliance. When the option is on, the text Child Lock appears in the display when you turn on the appliance. To enable the appliance use, choose the code letters in the alphabetical order. Access to the timer, the remote operation and the lamp is available with the option on.
Fast Heat Up	Shortens the heat up time. It is available only for some of the appliance functions.
Time Indication	Turns the clock on and off.
Digital Clock Style	Changes the format of the displayed time indication.

15.3 Submenu for: Setup

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

15.4 Submenu for: Service

Submenu	Description
Demo Mode	Activation / deactivation code: 2468
Software Version	Information about software version.

Submenu	Description
Reset All Settings	Restores factory settings.

16. IT'S EASY!

Before first use you have to set:				
Language	Display Brightness	Key Tones	Buzzer Volume	Time of Day

Familiarize yourself with the basic icons on the control panel and the display:					
⏻ ON / OFF	☰ Menu	☆ Favourites	⏲ Timer	Food Sensor	START / STOP

Start using the appliance				
Quick start	Turn on the appliance and start cooking with the default temperature and time of the function.	**Step 1**	**Step 2**	**Step 3**
		Press and hold: ⏻.	▭ ... - select the preferred function.	Press: START.
Quick Off	Turn off the appliance, any screen or message at any time.	⏻ - press and hold until the appliance turns off.		

Start cooking				
Step 1	**Step 2**	**Step 3**	**Step 4**	**Step 5**
⏻ - press to turn on the appliance.	▭ ... - select the heating function.	℃ - set the temperature.	OK - press to confirm.	START - press to start cooking.

Steam cooking			
Pour the cold tap water to the water drawer. Follow the instructions on the display.			
Steam Regenerating Reheat the food.	**Pizza Function**	**Bread Baking**	**Humidity Low** Steam cooking. Speeds up cooking.
130 °C	200 - 220 °C	150 - 210 °C	160 - 200 °C

Get to know how to cook quickly				
Use the automatic programmes to prepare a dish quickly with the default settings:				
Assisted Cooking	**Step 1**	**Step 2**	**Step 3**	**Step 4**
	Press: ⏻.	Press: ☰.	Press: ✕ Assisted Cooking.	Choose the dish.

Use quick functions to set the cooking time	
10% Finish assist Use 10% Finish assist to add extra time when 10% of the cooking time is left.	To extend the cooking time press **+1min**.

17. ENVIRONMENTAL CONCERNS

Recycle materials with the symbol ♺. Put the packaging in relevant containers to recycle it. Help protect the environment and human health by recycling waste of electrical and electronic appliances. Do not dispose of appliances marked with the symbol 🗑 with the household waste. Return the product to your local recycling facility or contact your municipal office.

NOUS PENSONS À VOUS

Merci d'avoir choisi un appareil Electrolux. Vous avez choisi un produit qui bénéficie de décennies d'expérience professionnelle et d'innovation. Ingénieux et élégant, il a été pensé pour vous. C'est la raison pour laquelle vous pouvez avoir la certitude d'obtenir d'excellents résultats à chaque utilisation.
Bienvenue chez Electrolux.
Consultez notre site pour :



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



Enregistrer votre produit pour un meilleur service :
www.registerelectrolux.com



Acheter des accessoires, consommables et pièces de rechange d'origine pour votre appareil :
www.electrolux.com/shop

SERVICE ET ASSISTANCE À LA CLIENTÈLE

N'utilisez que des pièces de rechange d'origine.
Avant de contacter notre centre de service agréé, assurez-vous de disposer des informations suivantes : Modèle, PNC, numéro de série.
Ces informations figurent sur la plaque signalétique.

⚠ Avertissement/Consignes de sécurité

ⓘ Informations générales et conseils

Informations environnementales

Sous réserve de modifications.

TABLE DES MATIÈRES

1. INFORMATION SUR LA SÉCURITÉ.....44

1.1 Sécurité des enfants et des personnes vulnérables.....45
1.2 Sécurité générale.....45

2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ.....47

2.1 Installation.....47
2.2 Branchement électrique.....48
2.3 Utilisation.....49
2.4 Entretien et Nettoyage.....49
2.5 Cuisson à la vapeur.....50
2.6 Éclairage interne.....50
2.7 Service.....50
2.8 Mise au rebut.....50

3. INSTALLATION.....51

3.1 Encastrement.....51
3.2 Fixation du four au meuble.....52

4. DESCRIPTION DE L'APPAREIL.....52

4.1 Présentation générale.....52
4.2 Accessoires.....53

5. BANDEAU DE COMMANDE.....53

5.1 Vue d'ensemble du bandeau de commande.....53
5.2 Affichage.....54

6. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION.....55

6.1 Nettoyage initial.....55
6.2 Première connexion.....55
6.3 Préchauffage initial.....55

7. UTILISATION QUOTIDIENNE..... 55

7.1 Comment régler Modes de cuisson.....55
7.2 Comment régler : Mode de cuisson Vapeur..... 56
7.3 Réservoir d'eau.....57
7.4 Comment régler : Cuisson assistée.....58
7.5 Modes de cuisson.....58
7.6 Remarques sur : Chaleur Tournante Humide.....61

8. FONCTIONS DE L'HORLOGE..... 61

8.1 Description des fonctions de l'horloge..... 61
8.2 Comment régler Fonctions de l'horloge..... 62

9. UTILISATION DES ACCESSOIRES..... 63

9.1 Insertion des accessoires..... 64
9.2 Sonde de cuisson..... 64
9.3 Comment utiliser : Sonde de cuisson.....65
9.4 Accessoires pour la cuisson à la vapeur.....66
9.5 Cuisson à la vapeur dans un plat de cuisson alimentaire.....67
9.6 Cuisson à la vapeur directe..... 67

10. FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES.....68

10.1 Comment enregistrer : Mes programmes.....68
10.2 Verrouillage des touches..... 68
10.3 Arrêt automatique..... 68
10.4 Ventilateur de refroidissement.....69

11. CONSEILS..... 69

11.1 Recommandations de cuisson.....69
11.2 Chaleur Tournante Humide..... 69
11.3 Chaleur Tournante Humide - accessoires recommandés.....71
11.4 Tableaux de cuisson pour les instituts de tests.....71

12. ENTRETIEN ET NETTOYAGE..... 73

12.1 Remarques concernant le nettoyage.....74
12.2 Comment retirer : Supports de grille 74
12.3 Comment utiliser : Nettoyage Aqua Clean.....75
12.4 Comment nettoyer : Réservoir d'eau..... 75
12.5 Comment démonter et installer : Couvercle.....76
12.6 Comment remplacer : Éclairage.. 78

13. DÉPANNAGE.....79

13.1 Que faire si..... 79
13.2 Comment gérer : Codes d'erreur..... 80
13.3 Données de maintenance.....81

14. RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE.....81

14.1 Informations sur le produit et fiche d'information sur le produit conformément aux réglementations européennes sur l'écoconception et l'étiquetage énergétique..... 81
14.2 Économie d'énergie..... 82

15. STRUCTURE DES MENUS..... 83

15.1 Menu.....83
15.2 Sous-menu pour : Options.....83
15.3 Sous-menu pour : Configuration..84
15.4 Sous-menu pour : Service..... 84

16. C'EST SIMPLE !.....84

17. EN MATIÈRE DE PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT..... 86

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'usager 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.
- Utilisez uniquement la sonde de cuisson recommandée pour cet appareil.
- 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.

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)	580 (600) mm
Largeur du meuble	560 mm
Profondeur du meuble	550 (550) mm
Hauteur de l'avant de l'appareil	589 mm
Hauteur de l'arrière de l'appareil	571 mm
Largeur de l'avant de l'appareil	595 mm
Largeur de l'arrière de l'appareil	559 mm
Profondeur de l'appareil	569 mm
Profondeur d'encastrement de l'appareil	548 mm
Profondeur avec porte ouverte	1022 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	1500 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.
- 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 (mm²)**
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.
- 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 Cuisson à la vapeur

⚠ **AVERTISSEMENT!**
Risque de brûlures et de dommages à l'appareil.

- La vapeur qui s'échappe peut provoquer des brûlures :
  - Au cours de la cuisson à la vapeur, n'ouvrez pas la porte de l'appareil.
  - Soyez prudent en ouvrant la porte de l'appareil après une cuisson à la vapeur.

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.
- Retirez le dispositif de verrouillage du hublot pour empêcher les jeunes et les animaux de s'enfermer dans l'appareil.

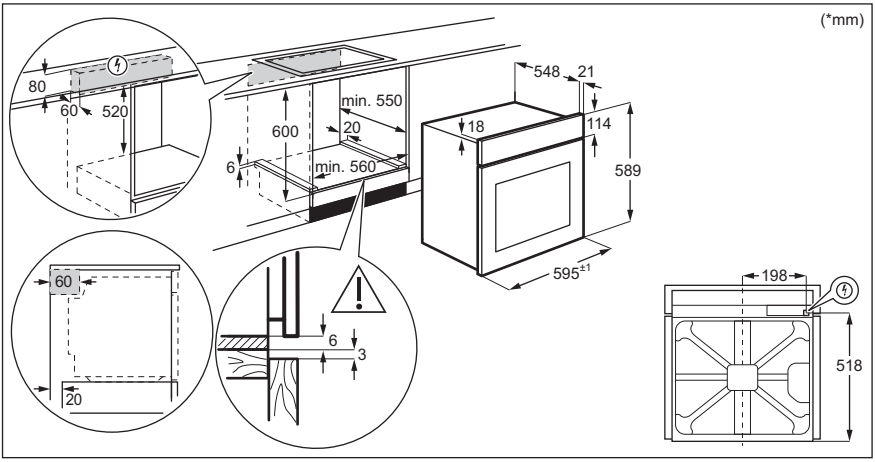
3. INSTALLATION

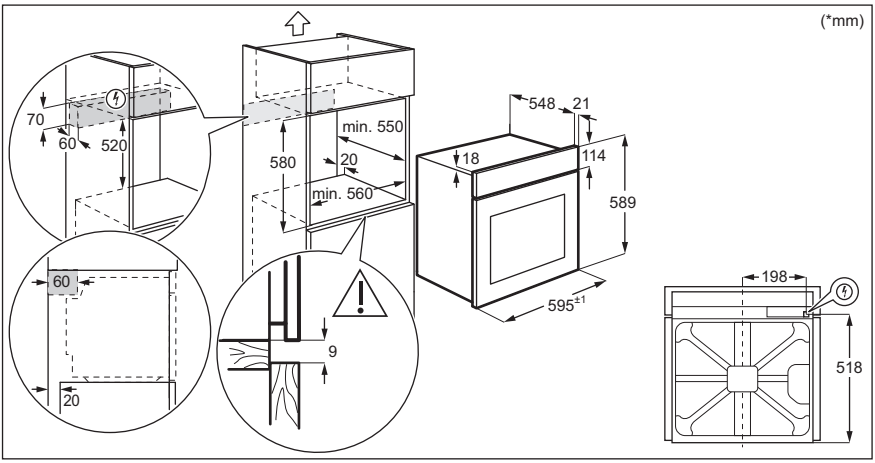
AVERTISSEMENT!
Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

3.1 Encastrement

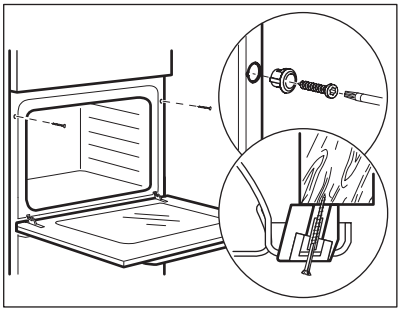
YouTube **www.youtube.com/electrolux**
www.youtube.com/aeg

How to install your AEG/Electrolux Oven - Column installation



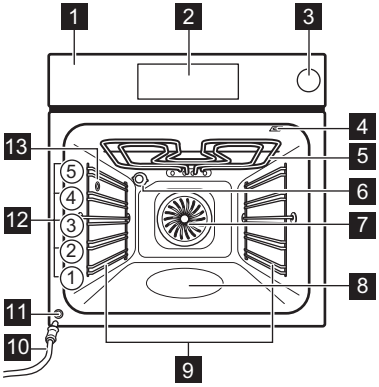


3.2 Fixation du four au meuble



4. DESCRIPTION DE L'APPAREIL

4.1 Présentation générale



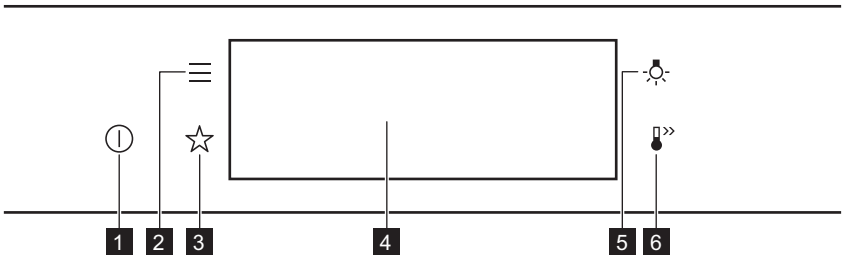
1 Bandeau de commande
2 Programmateur électronique
3 Bac à eau
4 Prise pour la sonde à viande
5 Résistance
6 Éclairage
7 Chaleur tournante
8 Bac de la cavité - Bac de nettoyage Aqua Clean
9 Support de grille, amovible
10 Tuyau de vidange
11 Vanne de vidange de l'eau
12 Niveaux de la grille
13 Tuyau d'arrivée de la vapeur

4.2 Accessoires

- **Grille métallique**
  Pour les plats de cuisson, les moules à gâteaux, les rôtis.
- **Plateau de cuisson**
  Pour les gâteaux et biscuits.
- **Plat à rôtir**
  Pour cuire et rôtir ou comme plat pour récupérer la graisse.
- **Sonde de cuisson**
  Pour mesurer le degré de cuisson des aliments.
- **Rails télescopiques**
  Grâce aux rails télescopiques, les grilles peuvent être insérées et retirées plus facilement.

5. BANDEAU DE COMMANDE

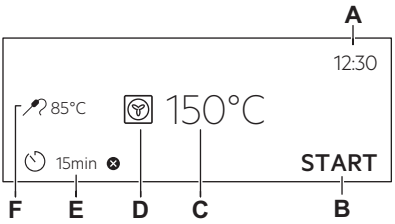
5.1 Vue d'ensemble du bandeau de commande



1	Activez / Désactivez	Appuyez et maintenez enfoncé pour allumer et éteindre l'appareil.
2	Menu	Répertorie les fonctions de l'appareil.
3	Mes programmes	Indique les réglages favoris.
4	Affichage	Affiche les réglages actuels de l'appareil.
5	Curseur de l'éclairage	Pour allumer et éteindre l'éclairage.
6	Préchauffage Rapide	Pour activer et désactiver la fonction : Préchauffage Rapide.

 **Appuyez sur la touche**	 **Déplacez**	 **Maintenez la touche**
Appuyez sur la surface du bout du doigt.	Faites glisser le bout de votre doigt sur la surface.	Appuyez sur la surface pendant 3 secondes.

5.2 Affichage

	Affichage avec les principales fonctions réglées A. Heure actuelle B. DEMARRER/ARRETER C. Température D. Modes de cuisson E. Minuteur F. Sonde de cuisson (uniquement sur certains modèles)

Voyants de l'affichage

Indicateurs de base - pour naviguer dans l'affichage.			
OK Pour confirmer la sélection/le réglage.	 Pour remonter d'un niveau dans le menu.	 Pour annuler la dernière action.	 Pour activer et désactiver les options.
Son alarme voyants de fonction - lorsque la durée de cuisson programmée est écoulée, le signal sonore retentit.			
 La fonction est activée.	 La fonction est activée. La cuisson s'arrête automatiquement.		 Le son alarme est désactivé.
Voyants du minuteur			
 Pour régler la fonction : Démarrage retardé.		 Pour annuler le réglage.	

6. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

⚠ **AVERTISSEMENT!**
Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

6.1 Nettoyage initial

Étape 1	Étape 2	Étape 3
Retirez tous les accessoires et les supports de grille amovibles de l'appareil.	Nettoyez l'appareil et les accessoires uniquement avec un chiffon en microfibre, de l'eau chaude et un détergent doux.	Placez les accessoires et les supports de grille amovibles dans l'appareil.

6.2 Première connexion

L'affichage indique un message de bienvenue après la première connexion.
Vous devez régler : Langue, Affichage Luminosité, Son touches, Volume Alarme, Heure actuelle.

6.3 Préchauffage initial

Préchauffez le four à vide avant de l'utiliser pour la première fois.

Étape 1	Retirez du four les accessoires et les supports de grille amovibles.
Étape 2	Réglez la température maximale pour la fonction : ▭. Laissez le four fonctionner pendant 1 h.
Étape 3	Réglez la température maximale pour la fonction : ⊛. Laissez le four fonctionner pendant 15 min.
ⓘ Une odeur et de la fumée peuvent s'échapper du four durant le préchauffage. Assurez-vous que la pièce est ventilée.	

7. UTILISATION QUOTIDIENNE

⚠ **AVERTISSEMENT!**
Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

7.1 Comment régler Modes de cuisson

Étape 1	Allumez le four. Le mode de cuisson par défaut s'affiche.
Étape 2	Appuyez sur le symbole du mode de cuisson ⊛ pour accéder au sous-menu.

Étape 3	Sélectionnez le mode de cuisson et appuyez sur : OK. L'écran affiche : température.
Étape 4	Réglage : température. Appuyez sur OK.
Étape 5	Appuyez sur START . Sonde de cuisson - vous pouvez brancher la sonde à tout moment avant ou pendant la cuisson.
STOP - appuyez pour désactiver le mode de cuisson.	
Étape 6	Éteignez le four.

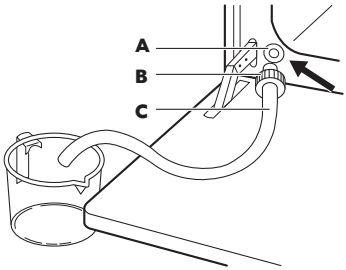
7.2 Comment régler : Mode de cuisson Vapeur

Étape 1	Allumez le four. Sélectionnez et appuyez sur le symbole du mode de cuisson pour accéder au sous-menu.
Étape 2	Réglez le mode de cuisson vapeur.
Étape 3	Appuyez sur : OK. Les réglages de la température s'affichent.
Étape 4	Réglez la température.
Étape 5	Appuyez sur OK.
Étape 6	Appuyez sur le couvercle du bac à eau pour l'ouvrir.
Étape 7	Remplissez le bac à eau d'eau froide jusqu'à atteindre le niveau maximal (environ 900 ml d'eau), qu'un signal sonore retentisse ou qu'un message s'affiche. Ne remplissez pas le bac à eau au-delà de sa capacité maximale. Il existe un risque de fuite d'eau, de débordement et de dégâts des meubles. ⚠ **AVERTISSEMENT!** Utilisez uniquement de l'eau froide du robinet. N'utilisez pas d'eau filtrée (déminéralisée) ou distillée. N'utilisez pas d'autres liquides. Ne versez pas de liquides inflammables ni d'alcool dans le bac à eau.
Étape 8	Replacez le bac à eau dans sa position initiale.
Étape 9	Appuyez sur START . Une fois la température définie atteinte, un signal sonore retentit.

Étape 10	Quand le bac à eau est presque vide, le signal sonore retentit. Remplissez le bac à eau.
Étape 11	Éteignez le four.
Étape 12	Videz le bac à eau à la fin de la cuisson. ⚠ **AVERTISSEMENT!** Le four est chaud. Risque de brûlure. Soyez prudent lorsque vous videz le bac à eau.
Étape 13	L'eau résiduelle peut se condenser dans la cavité. Après la cuisson, ouvrez prudemment la porte du four. Lorsque le four a refroidi, séchez la cavité à l'aide d'un chiffon doux. Attendez au moins 60 minutes après chaque utilisation afin d'éviter que de l'eau chaude ne s'écoule de la vanne de vidange de l'eau.

7.3 Réservoir d'eau

Affichage de la réserve d'eau	
	Le réservoir est plein.
	Le réservoir est à moitié plein.
	Le réservoir est vide. Remplissez le réservoir.
Si vous versez trop d'eau dans le réservoir, le dispositif de sécurité déversera l'excédent d'eau dans le fond de la cavité. Épongez l'excédent d'eau.	

Vidange du réservoir d'eau		
Étape 1	Éteignez le four, laissez la porte ouverte et attendez que le four soit froid.	
Étape 2	Raccordez le tuyau de vidange (C) à la vanne de vidange (A) via le connecteur (B).	
Étape 3	Maintenez l'extrémité du tuyau au-dessous du niveau A et appuyez à plusieurs reprises sur la touche B pour récupérer l'eau résiduelle.	
Étape 4	Détachez C et B et séchez le four avec une éponge douce.	

7.4 Comment régler : Cuisson assistée

Chaque plat apparaissant dans ce sous-menu a une fonction et une température recommandées. Vous pouvez régler le temps et la température.
Pour certains plats, vous pouvez également réaliser la cuisson avec :

- Sonde de cuisson

Le niveau de cuisson du plat :

- Saignant ou Moins
- À point
- Bien cuit ou Plus

Étape 1	Mettez en fonctionnement le four.
Étape 2	Appuyez sur ☰.
Étape 3	Appuyez sur ✕. Saisissez : Cuisson assistée.
Étape 4	Choisissez un plat ou un type d'aliment.
Étape 5	Appuyez sur START.

7.5 Modes de cuisson

FONCTIONS STANDARD

Mode de cuisson	Application
 **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 gratiner et faire dorer.
 **Chaleur tournante**	Pour faire cuire sur trois niveaux en même temps et pour déshydrater des aliments. Diminuez les températures de 20 à 40 °C par rapport à la Chauffage Haut/ Bas.
 **Plats surgelés**	Pour rendre croustillants vos plats préparés, tels que frites, pommes quartiers et nems.
 Chauffage Haut/ Bas / Nettoyage Aqua Clean	Pour cuire et rôtir des aliments sur un seul niveau. Reportez-vous au chapitre « Entretien et nettoyage » pour obtenir plus d'informations sur : Aqua Clean.
 **Chauffage inférieur**	Pour cuire des gâteaux avec dessous croustillant et pour stériliser des aliments.
 **Levée de pâte/pain**	Pour accélérer la levée de la pâte. Elle empêche la surface de la pâte de sécher et lui permet de garder toute son élasticité.

PROGRAMMES SPÉCIAUX

Mode de cuisson	Application
 **Stérilisation**	Pour faire des conserves de légumes (au vinaigre, etc.).

Mode de cuisson	Application
 **Déshydratation**	Pour déshydrater des fruits, des légumes et des champignons en tranches.
 **Chauffe-plats**	Pour préchauffer vos assiettes avant de les servir.
 **Décongélation**	Pour décongeler des aliments (fruits et légumes). Le temps de décongélation dépend de la quantité et de la grosseur des plats surgelés.
 **Gratiner**	Pour des plats tels que des lasagnes ou un gratin de pommes de terre. Pour gratiner et faire dorer.
 **Cuisson basse température**	Pour préparer des rôtis tendres et juteux.
 **Maintien au chaud**	Pour maintenir les aliments au chaud. Veuillez noter que certains plats peuvent continuer à cuire et sécher tout en restant chauds. Couvrir les plats si nécessaire
 **Chaleur Tournante Humide**	Cette fonction est conçue pour économiser de l'énergie pendant la cuisson. Lorsque vous utilisez cette fonction, la température à l'intérieur de l'appareil peut différer de la température réglée. La chaleur résiduelle est utilisée. La puissance de chauffage peut être réduite. Pour plus d'informations, reportez-vous au chapitre « Utilisation quotidienne », Remarques concernant : Chaleur Tournante Humide.

FONCTIONS VAPEUR

Mode de cuisson	Application
 **Réhydratation vapeur**	Faire réchauffer des aliments à la vapeur évite que la surface ne se dessèche. La chaleur est diffusée de façon douce et homogène, ce qui permet de conserver les saveurs et arômes des aliments comme s'ils venaient d'être préparés. Vous pouvez utiliser cette fonction pour réchauffer directement des aliments sur une assiette. Vous pouvez réchauffer plusieurs assiettes en même temps sur différents niveaux de grille.

Mode de cuisson	Application
 **Fonction Pizza**	Cuisson de pizza.
 **Cuisson du pain**	Utilisez cette fonction pour préparer de très bons pains et petits pains et obtenir un excellent résultat professionnel en matière de croustillant, de couleur et de brillance de la croûte.
 **Humidité Faible**	Cette fonction convient pour la viande, la volaille, les plats au four et les ragoûts. Grâce à sa combinaison de vapeur et de chaleur, la viande conserve une texture tendre et juteuse, ainsi qu'une surface croustillante.

7.6 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 à la norme : 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 consulter les instructions de cuisson, reportez-vous au chapitre « Conseils », Chaleur Tournante Humide.Pour obtenir des recommandations générales sur l'économie d'énergie, reportez-vous au chapitre « Efficacité énergétique », « Économie d'énergie ».

8. FONCTIONS DE L'HORLOGE

8.1 Description des fonctions de l'horloge

Fonctions de l'horloge	Application
Heure de cuisson	Pour définir la durée de la cuisson. Le maximum est de 23 h 59 min.
Fin de l'action	Pour programmer l'action à la fin du décompte du minuteur.
Démarrage retardé	Pour reporter le début et / ou la fin de la cuisson.
Prolongation de la durée	Pour prolonger le temps de cuisson.
Rappel	Pour régler un décompte. Le maximum est de 23 h 59 min. Cette fonction n'a aucun effet sur le fonctionnement de l'appareil.

Fonctions de l'horloge	Application
Compteur	Surveille la durée de fonctionnement de la fonction.Compteur : vous vous pouvez l'activer et le désactiver.

8.2 Comment régler Fonctions de l'horloge

Comment régler l'horloge	
Étape 1	Mettez en fonctionnement le four.
Étape 2	Appuyez sur Heure actuelle.
Étape 3	Réglez l'heure. Appuyez sur : OK.

Comment régler le temps de cuisson	
Étape 1	Choisissez le mode de cuisson et réglez la température.
Étape 2	Appuyez sur ⏲.
Étape 3	Réglez l'heure. Appuyez sur : OK.

Comment choisir une option de fin	
Étape 1	Choisissez le mode de cuisson et réglez la température.
Étape 2	Appuyez sur ⏲.
Étape 3	Réglez le temps de cuisson.
Étape 4	Appuyez sur : ● ● ●.
Étape 5	Appuyez sur Fin de l'action.
Étape 6	Choisissez la valeur souhaitée : Fin de l'action.
Étape 7	Appuyez sur : OK. Répétez l'action jusqu'à ce que l'écran principal soit affiché.

Comment différer le début de la cuisson	
Étape 1	Réglez le mode de cuisson et la température.
Étape 2	Appuyez sur ⏲.
Étape 3	Réglez le temps de cuisson.
Étape 4	Appuyez sur : ● ● ●.
Étape 5	Appuyez sur Démarrage retardé.
Étape 6	Choisissez la valeur.
Étape 7	Appuyez sur : OK. Répétez l'action jusqu'à ce que l'écran principal soit affiché.

Comment prolonger le temps de cuisson
S'il ne reste que 10 % du temps de cuisson et que les aliments ne semblent toujours pas cuits, vous pouvez prolonger le temps de cuisson. Vous pouvez également modifier le mode de cuisson.
Appuyez sur **+1min** pour prolonger le temps de cuisson.

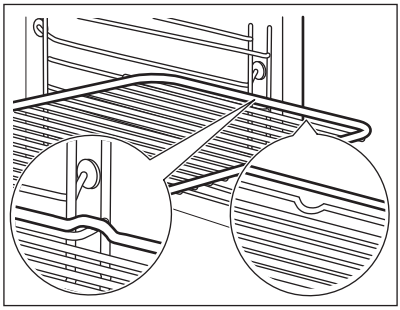
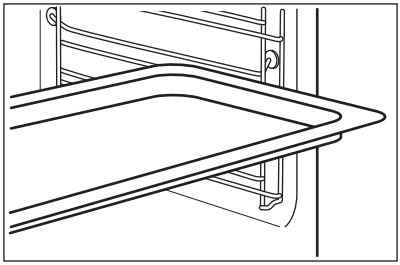
Comment modifier les réglages du minuteur	
Étape 1	Appuyez sur : ⏲.
Étape 2	Réglez la valeur du minuteur.
Étape 3	Appuyez sur : OK.
Vous pouvez modifier la durée à tout moment en cours de cuisson.	

9. UTILISATION DES ACCESSOIRES

⚠ **AVERTISSEMENT!**
Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

9.1 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: Poussez 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 / Plat à rôtir: Poussez la plaque entre les rails du support de grille.	

9.2 Sonde de cuisson

Sonde de cuisson - mesure la température à l'intérieur des aliments. Vous pouvez l'utiliser avec tous les modes de cuisson.

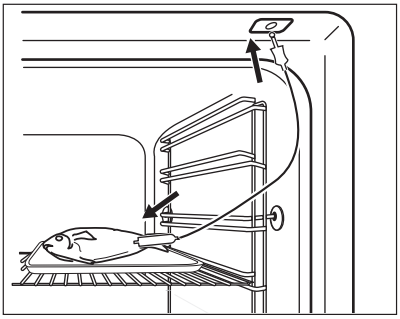
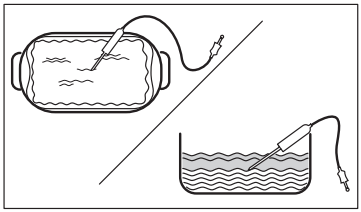
Il y a deux températures à régler :	
°C Température du four : 120 °C minimum.	 La température au cœur.

Pour obtenir les meilleurs résultats de cuisson :		
Les ingrédients doivent être à température ambiante.	Ne l'utilisez pas pour des plats liquides.	Pendant la cuisson, l'aliment doit rester dans le plat.

Le four calcule la durée jusqu'à la fin de cuisson approximative. Elle dépend de la quantité d'aliments, de la fonction du four et de la température sélectionnées.

9.3 Comment utiliser : Sonde de cuisson

Étape 1	Mettez en fonctionnement le four.
Étape 2	Réglez le mode de cuisson et, si nécessaire, la température du four.
Étape 3	Insérez : Sonde de cuisson.

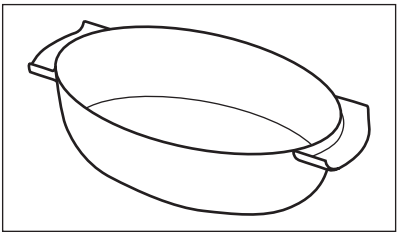
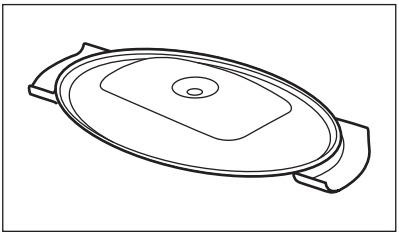
Viande, volaille et poisson	**Ragoût**
Insérer la pointe de Sonde de cuisson au centre de la viande ou du poisson, si possible dans la partie la plus épaisse. Assurez-vous qu'au moins 3/4 de Sonde de cuisson est à l'intérieur du plat.	Insérer la pointe de Sonde de cuisson exactement au centre de la cocotte. Sonde de cuisson doit être maintenue en un seul endroit pendant la cuisson. Pour y parvenir, utilisez un ingrédient solide. Utilisez le rebord du plat de cuisson pour appuyer la poignée en silicone de Sonde de cuisson. La pointe de Sonde de cuisson ne doit pas toucher le fond d'un plat de cuisson.
	

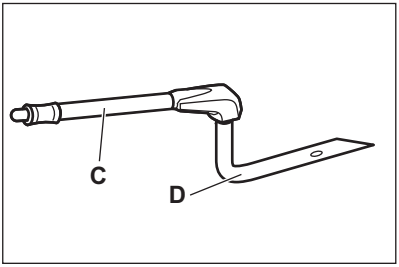
Étape 4	Branchez Sonde de cuisson dans la prise à l'avant du four. L'affichage indique la température actuelle de : Sonde de cuisson.
Étape 5	- appuyez pour régler la température à cœur du capteur.
Étape 6	● ● ● - appuyez pour définir l'option préférée : • Son alarme - lorsque les aliments atteignent la température à cœur, le signal sonore retentit. • Son et arrêt du four - lorsque les aliments atteignent la température à cœur, le signal sonore retentit et le four s'arrête.
Étape 7	Sélectionnez l'option et appuyez à plusieurs reprises sur : OK pour accéder à l'écran principal.

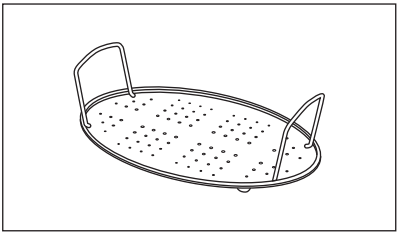
Étape 8	Appuyez sur START . Lorsque les aliments atteignent la température définie, un signal sonore retentit. Vous pouvez choisir d'arrêter ou de poursuivre la cuisson pour vous assurer que l'aliment est bien cuit.
Étape 9	Retirez Sonde de cuisson la fiche de la prise et retirez le plat du four. ⚠ **AVERTISSEMENT!** Il y a un risque de brûlure car Sonde de cuisson devient chaud. Faites attention en la débranchant et en la retirant de l'aliment.

9.4 Accessoires pour la cuisson à la vapeur

Le plat de cuisson alimentaire pour les fonctions de cuisson à la vapeur
Le plat de cuisson alimentaire est composé d'un récipient en verre (A), d'un couvercle (B), d'un tuyau d'injection (C), d'un injecteur (D) et d'un gril en acier (E).

Récipient en verre (A)	**Couvercle (B)**
	

Injecteur, tuyau d'injection et gril en acier.	
Le tuyau d'injection (C) est destiné à la cuisson à la vapeur, l'injecteur (D) est destiné à la cuisson à la vapeur directe.	

Injecteur, tuyau d'injection et gril en acier.	
Gril en acier (E)	

- Ne posez pas le plat de cuisson chaud sur des surfaces froides ou mouillées.
- Ne versez pas de liquides froids dans le plat de cuisson lorsqu'il est chaud.
- Ne mettez pas le plat de cuisson sur une surface de cuisson chaude.
- Ne nettoyez pas le plat de cuisson avec des éponges et des poudres abrasifs.

9.5 Cuisson à la vapeur dans un plat de cuisson alimentaire

Étape 1	Placez le plat de cuisson sur le gril en acier et couvrez-le avec le couvercle. Insérez le tuyau d'injection dans l'orifice du couvercle. Placez le plat de cuisson sur le deuxième niveau de grille partant du bas.
Étape 2	Raccordez le tuyau d'injection à l'arrivée de la vapeur.
Étape 3	Réglez le four sur la fonction de cuisson à la vapeur.

9.6 Cuisson à la vapeur directe

Placez le plat de cuisson sur le gril en acier. Ajoutez de l'eau. N'utilisez pas le couvercle.

⚠ **AVERTISSEMENT!**
L'injecteur peut être chaud lorsque le four est en fonctionnement. Utilisez toujours des gants de cuisine. Retirez l'injecteur du four lorsque vous n'utilisez pas la fonction vapeur.

Étape 1	Raccorder l'injecteur au tuyau d'injection. Raccordez le tuyau d'injection à l'arrivée de la vapeur.
Étape 2	Placez le plat de cuisson sur le premier ou le deuxième niveau de grille partant du bas. Assurez-vous que le tuyau d'injection ne soit pas coincé. Éloignez l'injecteur de de l'élément chauffant.
Étape 3	Réglez le four sur la fonction de cuisson à la vapeur.

Lorsque vous cuisinez des aliments tels que du poulet, du canard, de la dinde ou de gros poissons, mettez l'injecteur à l'intérieur des aliments.

10. FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES

10.1 Comment enregistrer : Mes programmes

Vous pouvez sauvegarder vos réglages favoris, tels que le mode de cuisson, le temps de cuisson, la température ou la fonction de nettoyage. Vous pouvez sauvegarder 3 réglages favoris.

Étape 1	Allumez l'appareil.
Étape 2	Sélectionnez le réglage préféré.
Étape 3	Appuyez sur : ☰. Sélectionnez : Mes programmes.
Étape 4	Sélectionnez : Enregistrer les réglages actuels.
Étape 5	Appuyez sur **+** pour ajouter le réglage à la liste de : Mes programmes. Appuyez sur OK.
↺ - appuyez pour réinitialiser le réglage. ⊗ - appuyez pour annuler le réglage.	

10.2 Verrouillage des touches

Cette fonction permet d'éviter une modification involontaire du mode de cuisson.

Étape 1	Allumez l'appareil.
Étape 2	Sélectionnez un mode de cuisson.
Étape 3	☆, 🌡 - appuyez simultanément pour activer la fonction.
Pour désactiver la fonction, répétez l'étape 3.	

10.3 Arrêt automatique

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

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

L'arrêt automatique ne fonctionne pas avec les fonctions suivantes : Eclairage four, Sonde de cuisson, Fin de cuisson, Cuisson basse température.

10.4 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.

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. Ils varient selon les recettes, la qualité et la quantité des ingrédients utilisés.
Votre appareil peut cuire ou rôtir les aliments différemment de l'appareil que vous aviez auparavant. 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.

11.2 Chaleur Tournante Humide

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

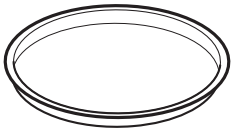
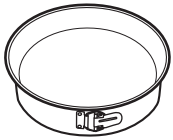
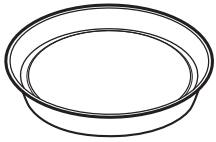
		(°C)		(min)
Petits pains sucrés, 16 pièces	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	180	2	20 - 30

		(°C)		(min)
Petits pains, 9 pièces	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	180	2	30 - 40
Pizza, surgelée, 0,35 kg	grille métallique	220	2	10 - 15
Gâteau Roulé	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	170	2	25 - 35
Brownie	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	175	3	25 - 30
Soufflé, 6 pièces	ramequins en céramique sur une grille métallique	200	3	25 - 30
Fond de tarte en génoise	moule à tarte sur une grille métallique	180	2	15 - 25
Gâteau à étages	Plat de cuisson sur la grille métallique	170	2	40 - 50
Poisson poché, 0,3 kg	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	180	3	20 - 25
Poisson entier, 0,2 kg	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	180	3	25 - 35
Filet de poisson, 0,3 kg	plaque à pizza sur la grille métallique	180	3	25 - 30
Viande pochée, 0,25 kg	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	200	3	35 - 45
Chachlyk, 0,5 kg	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	200	3	25 - 30
Cookies, 16 pièces	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	180	2	20 - 30
Meringues, 24 pièces	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	180	2	25 - 35

		(°C)		(min)
Muffins, 12 pièces	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	170	2	30 - 40
Petite pâtisserie salée, 20 pièces	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	180	2	25 - 30
Biscuits à pâte sablée, 20 pièces	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	150	2	25 - 35
Tartelettes, 8 pièces	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 - 45
Omelette végétarienne	plaque à pizza sur la grille métallique	200	3	25 - 30
Légumes méditerranéens, 0,7 kg	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	180	4	25 - 30

11.3 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**	 **Plat de cuisson**	 **Ramequins**	 **Moule pour fond de tarte**
Sombre, non réfléchissant Diamètre de 28 cm	Sombre, non réfléchissant Diamètre : 26 cm	Céramique 8 cm de diamètre, 5 cm de hauteur	Sombre, non réfléchissant Diamètre de 28 cm

11.4 Tableaux de cuisson pour les instituts de tests

Informations pour les organismes de contrôle

Tests conformément à la norme IEC 60350-1.

				 (°C)	 (min)	
Petits gâteaux, 20 par plateau	Chauffage Haut/ Bas	Plateau de cuisson	3	170	20 - 35	-
Petits gâteaux, 20 par plateau	Chaleur tournante	Plateau de cuisson	3	150 - 160	20 - 35	-
Petits gâteaux, 20 par plateau	Chaleur tournante	Plateau de cuisson	2 et 4	150 - 160	20 - 35	-
Tarte aux pommes, 2 moules Ø20 cm	Chauffage Haut/ Bas	Grille métallique	2	180	70 - 90	-
Tarte aux pommes, 2 moules Ø20 cm	Chaleur tournante	Grille métallique	2	160	70 - 90	-
Génoise, moule à gâteau Ø26 cm	Chauffage Haut/ Bas	Grille métallique	2	170	40 - 50	Préchauffez le four pendant 10 min.
Génoise, moule à gâteau Ø26 cm	Chaleur tournante	Grille métallique	2	160	40 - 50	Préchauffez le four pendant 10 min.

				 (°C)	 (min)	
Génoise, moule à gâteau Ø26 cm	Chaleur tournante	Grille métallique	2 et 4	160	40 - 60	Préchauffez le four pendant 10 min.
Sablé	Chaleur tournante	Plateau de cuisson	3	140 - 150	20 - 40	-
Sablé	Chaleur tournante	Plateau de cuisson	2 et 4	140 - 150	25 - 45	-
Sablé	Chauffage Haut/ Bas	Plateau de cuisson	3	140 - 150	25 - 45	-
Pain grillé, 4 à 6 morceaux	Gril	Grille métallique	4	max.	1 - 5	Préchauffez le four pendant 10 min.
Steak haché de bœuf, 6 pièces, 0,6 kg	Gril	Grille métallique, lèchefrite	4	max.	20 - 30	Placez la grille métallique sur le quatrième niveau et la lèchefrite sur le troisième niveau du four. Retournez les aliments à la moitié du temps de cuisson. Préchauffez le four pendant 10 min.

12. ENTRETIEN ET NETTOYAGE

⚠ **AVERTISSEMENT!**
Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

12.1 Remarques concernant le nettoyage

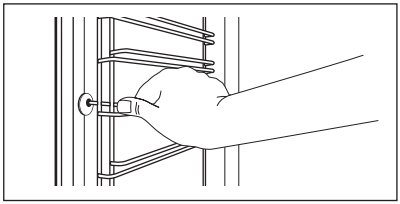
 **Agent nettoyant**	Nettoyez l'avant de l'appareil uniquement avec un chiffon en microfibre imbibé d'eau tiède et d'un détergent doux. Nettoyez et contrôlez le joint de la porte autour du cadre de la cavité.
	Utilisez une solution de nettoyage pour nettoyer les surfaces métalliques.
	Nettoyez les taches avec un détergent doux.

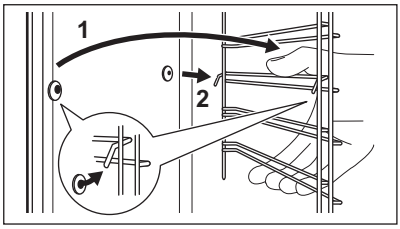
 **Utilisation quotidienne**	Nettoyez la cavité après chaque utilisation. L'accumulation de graisse ou d'autres résidus peut provoquer un incendie.
	De l'humidité peut se déposer dans l'enceinte de l'appareil ou sur les vitres de la porte. Pour diminuer la condensation, laissez fonctionner l'appareil pendant 10 minutes avant la cuisson. Ne conservez pas les aliments dans l'appareil pendant plus de 20 minutes. Séchez la cavité 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 anti-adhésifs avec un produit nettoyant abrasif ou des objets tranchants.

12.2 Comment retirer : Supports de grille

Retirez les supports de grille pour nettoyer le four.

Étape 1	Éteignez le four et attendez qu'il soit froid.	
Étape 2	Écartez l'avant du support de grille de la paroi latérale.	

Étape 3	Écartez l'arrière du support de grille de la paroi latérale et retirez-le.	
Étape 4	Installez les supports de grille dans l'ordre inverse. Les goupilles de retenue sur les rails télescopiques doivent pointer vers l'avant.	

12.3 Comment utiliser : Nettoyage Aqua Clean

Ce processus de nettoyage utilise l'humidité pour retirer la graisse et les particules alimentaires restant dans le four.

Étape 1	Versez de l'eau dans le bac de la cavité : 300 ml.
Étape 2	Réglez la fonction : ▭.
Étape 3	Réglez la température sur 90 °C.
Étape 4	Laissez le four fonctionner pendant 30 minutes.
Étape 5	Mettez à l'arrêt le four.
Étape 6	Attendez que le four ait refroidi. Séchez la cavité avec un chiffon doux.

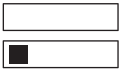
12.4 Comment nettoyer : Réservoir d'eau

Étape 1	Éteignez le four.
Étape 2	Placez un plat profond sous le tuyau d'arrivée de la vapeur.
Étape 3	Versez de l'eau dans le bac à eau : 850 ml. Ajoutez l'acide citrique : 5 cuillères à café. Attendez 60 min.
Étape 4	Allumez le four et réglez la fonction : Humidité faible. Réglez la température sur 230 °C. Éteignez le four au bout de 25 minutes et attendez qu'il refroidisse.
Étape 5	Allumez le four et réglez la fonction : Humidité faible. Réglez la température entre 130 et 230 °C. Éteignez le four au bout de 10 minutes et attendez qu'il refroidisse.

ⓘ Pour empêcher la formation de résidus de calcaire, vidangez le réservoir d'eau après chaque cuisson à la vapeur.

Une fois le nettoyage terminé :			
Éteignez le four.	Vidangez le réservoir d'eau. Reportez-vous à Utilisation quotidienne, chapitre « Vidange du réservoir d'eau ».	Rincez le réservoir d'eau et nettoyez les résidus de calcaire restants avec un chiffon doux.	Nettoyez le tuyau de vidange avec de l'eau chaude et un détergent doux.

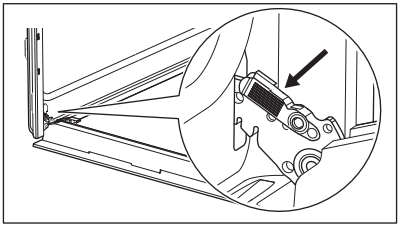
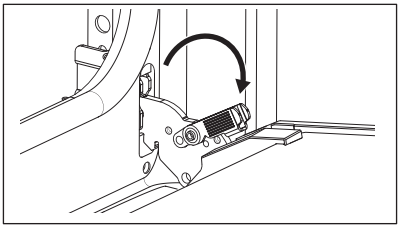
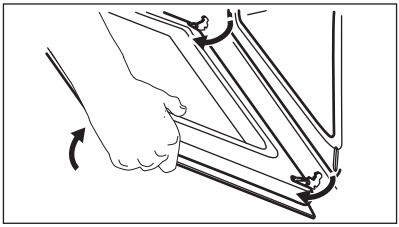
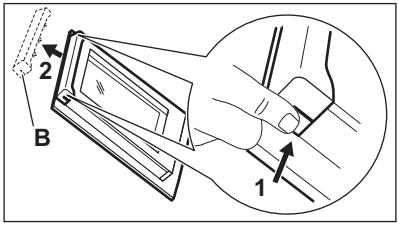
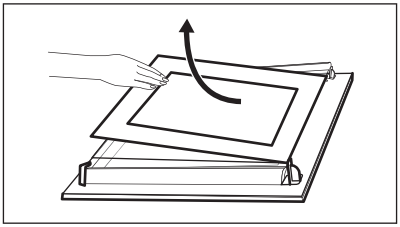
Le tableau ci-dessous indique la plage de dureté de l'eau (dH) avec le niveau correspondant de dépôt calcaire et la qualité de l'eau. Si la dureté de l'eau dépasse le niveau 4, remplissez le bac à eau avec de l'eau en bouteille.

Dureté de l'eau		Bandelette de test	Dépôt calcaire (mg/l)	Classification de l'eau	Nettoyez le réservoir d'eau tous les
Niveau	dH				
1	0 - 7		0 - 50	douce	75 cycles - 2,5 mois
2	8 - 14		51 - 100	modérément dure	50 cycles - 2 mois
3	15 - 21		101 - 150	dure	40 cycles - 1,5 mois
4	22 - 28		plus de 151	très dure	30 cycles - 1 mois

12.5 Comment démonter et installer : Couvercle

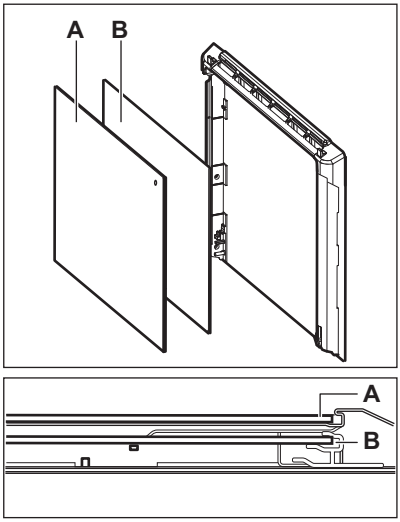
La porte du four dispose de trois panneaux de verre. Vous pouvez retirer la porte du four et la vitre interne pour les nettoyer. Lisez toutes les instructions du chapitre « Retrait et installation de la porte » avant de retirer les panneaux de verre.

⚠ **ATTENTION!**
N'utilisez pas le four sans les panneaux de verre.

Étape 1	Ouvrez complètement la porte et saisissez les 2 charnières de porte.	
Étape 2	Soulevez et tirez les loquets jusqu'à ce qu'ils produisent un clic.	
Étape 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.	
Étape 4	Posez la porte sur un chiffon doux placé sur une surface stable.	
Étape 5	Tenez la garniture de porte (B) sur le bord supérieur de la porte des deux côtés et poussez vers l'intérieur pour libérer le joint du clip.	
Étape 6	Retirez le cache de la porte en le tirant vers l'avant.	
Étape 7	Saisissez les panneaux de verre de la porte par leur bord supérieur et dégagez-les un par un. Commencez par le panneau supérieur. Assurez-vous que la vitre glisse entièrement hors de ses supports.	

Étape 8	Nettoyez les vitres à l'eau savonneuse. Essuyez soigneusement les panneaux de verre. Ne passez pas les panneaux en verre au lave-vaisselle.
Étape 9	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 et B) dans le bon ordre. Cherchez le symbole / l'impression se trouvant sur le côté du panneau de verre. Tous les panneaux ont un symbole 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 Comment remplacer : Éclairage

⚠ **AVERTISSEMENT!**
Risque d'électrocution.
L'éclairage peut être chaud.

Tenez toujours l'ampoule halogène avec un chiffon afin d'éviter que des résidus de graisse ne brûlent sur l'ampoule.

Avant de remplacer l'éclairage :		
Étape 1	**Étape 2**	**Étape 3**
Éteignez le four. Attendez que le four ait refroidi.	Débranchez le four de l'alimentation secteur.	Placez un chiffon au fond de la cavité.

Lampe arrière

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

13. DÉPANNAGE

⚠ **AVERTISSEMENT!**
Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

13.1 Que faire si...

L'appareil ne s'allume pas ou ne chauffe pas	
Cause probable	**Solution**
L'appareil n'est pas branché à une source d'alimentation électrique ou le branchement est incorrect.	Vérifiez que l'appareil est correctement branché à une source d'alimentation électrique. Reportez-vous au schéma de connexion.
L'horloge n'est pas réglée.	Réglez l'horloge, pour plus de détails, reportez-vous au Fonctions de l'horloge chapitre, Comment régler : Fonctions de l'horloge.
La porte n'est pas correctement fermée.	Fermez complètement la porte.
Le fusible a disjoncté.	Vérifiez que le fusible est bien la cause de l'anomalie. Si le problème se reproduit, faites appel à un électricien qualifié.
L'appareil Sécurité enfants s'allume.	Consultez le chapitre « Menu », Sous-menu : Options.

Composants	
Description	**Solution**
L’ampoule est grillée.	Remplacez l’ampoule, pour avoir des détails consultez le chapitre « Entretien et nettoyage », Comment remplacer : Éclairage.

Nettoyage	
Description	**Solution**
De l’eau est présente dans la cavité de l'appareil.	Le réservoir d'eau n’est pas trop rempli.
La cuisson à la vapeur ne fonctionne pas.	Il n’y a aucun résidu de calcaire dans l'ouverture du tuyau d’arrivée de la vapeur.
La cuisson à la vapeur ne fonctionne pas.	De l'eau est présente dans le réservoir d'eau.
Il faut plus de trois minutes pour vidanger le réservoir d'eau ou l’eau fuit de l’ouverture du tuyau d’arrivée de la vapeur.	Il n’y a aucun résidu de calcaire dans l'ouverture du tuyau d’arrivée de la vapeur. Nettoyez le réservoir de l’eau.

Une coupure de courant arrête toujours la procédure de nettoyage. Répétez le nettoyage s'il est interrompu par une coupure de courant.

13.2 Comment gérer : Codes d'erreur

Quand une erreur de logiciel se produit, l’affichage indique un message d'erreur.
Cette section présente la liste des problèmes que vous pouvez gérer seul.

Code et description	Solution
F111 - la Sonde de cuisson n'est pas correctement insérée dans la prise.	Branchez complètement la Sonde de cuisson dans la prise.
F240, F439 - les champs tactiles de l’affichage ne fonctionnent pas correctement.	Nettoyez la surface de l’affichage. Vérifiez que les champs tactiles sont propres.

Code et description	Solution
F908 - le système de l'appareil ne peut pas se connecter au bandeau de commande.	Éteignez puis rallumez l'appareil.

13.3 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 la cavité de l'appareil. 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	KOCBH39X 949494485
Indice d'efficacité énergétique	81.2
Classe d'efficacité énergétique	A+
Consommation d'énergie avec charge standard, en mode conventionnel	0.93 kWh/cycle
Consommation d'énergie avec charge standard, en mode chaleur tournante	0.69 kWh/cycle
Nombre de cavités	1

Source de chaleur	Électricité
Volume	72 l
Type de four	Four encastrable
Masse	32.8 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
Si un programme avec Durée est activé et que le temps de cuisson est supérieur à 30 minutes, les éléments chauffants s'éteignent automatiquement plus tôt dans certaines fonctions de l'appareil.
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. STRUCTURE DES MENUS

15.1 Menu

Élément du menu		Application
Cuisson assistée		Indique les programmes automatiques.
Mes programmes		Indique les réglages favoris.
Options		Pour régler l'appareil.
Configurations	Configuration	Pour régler l'appareil.
	Service	Affiche la version et la configuration du logiciel.

15.2 Sous-menu pour : Options

Sous-menu	Application
Eclairage four	Allume et éteint l'éclairage.
Sécurité enfants	Empêche l'activation accidentelle de l'appareil. Lorsque l'option est activée, le texte Sécurité enfants s'affiche lorsque vous allumez l'appareil. Pour permettre l'utilisation de l'appareil, choisissez les lettres du code dans l'ordre alphabétique. L'accès au minuteur, à la télécommande et à l'éclairage est possible avec l'option activée.
Préchauffage Rapide	Réduit la durée de préchauffage. L'option n'est disponible que pour certaines fonctions de l'appareil.
Indication Du Temps	Allume et éteint l'horloge.
Affichage Heure	Change le format de l'affichage de l'heure.

15.3 Sous-menu pour : Configuration

Sous-menu	Description
Langue	Définit la langue de l'appareil.
Affichage Luminosité	Règle la luminosité de l'affichage.
Son touches	Active et désactive la tonalité des champs tactiles. Il n'est pas possible de couper la tonalité pour : ⏻.
Volume Alarme	Règle le volume des signaux sonores et des tonalités des touches.
Heure actuelle	Règle l'heure et la date actuelles.

15.4 Sous-menu pour : Service

Sous-menu	Description
Mode démo	Code d'activation / de désactivation : 2468
Version du logiciel	Informations sur la version logicielle.
Réinitialiser tous les réglages	Restaure les réglages d'usine.

16. C'EST SIMPLE !

Avant la première utilisation, vous devez régler :				
Langue	Affichage Luminosité	Son touches	Volume Alarme	Heure actuelle

Familiarisez-vous avec les symboles de base du bandeau de commande et de l'affichage :					
⏻ Activez / Désactivez	☰ Menu	☆ Mes programmes	⏲ Minuteur	Sonde de cuisson	START / STOP

Pour commencer à utiliser l'appareil				
Démarrage rapide	Mettez en marche l'appareil et commencez la cuisson avec la durée de la fonction et la température par défaut.	**Étape 1**	**Étape 2**	**Étape 3**
		Maintenez la touche ⏻.	☐ ... - sélectionnez la fonction préférée.	Appuyez sur : START .
Arrêt rapide	Éteindre l'appareil à tout moment, quel que soit l'affichage ou le message.	⏻ - appuyer et maintenir enfoncé jusqu'à ce que l'appareil s'éteigne.		

Pour lancer la cuisson				
Étape 1	**Étape 2**	**Étape 3**	**Étape 4**	**Étape 5**
⏻ - appuyer pour allumer l'appareil.	☐ ... - sélectionnez le mode de cuisson.	℃ - réglez la température.	OK - appuyez pour confirmer.	START - appuyez pour démarrer la cuisson.

Cuisson à la vapeur			
Versez l'eau du robinet froide dans le bac à eau. Suivez les instructions qui s'affichent.			
Réhydratation vapeur Réchauffez les aliments.	**Fonction Pizza**	**Cuisson du pain**	**Humidité Faible** Cuisson à la vapeur. Accélère la cuisson.
130 °C	200 - 220 °C	150 - 210 °C	160 - 200 °C

Apprenez à cuisiner plus vite
Utilisez les programmes automatiques pour préparer un plat rapidement avec les réglages par défaut :

Apprenez à cuisiner plus vite				
Cuisson assistée	**Étape 1**	**Étape 2**	**Étape 3**	**Étape 4**
	Appuyez sur : ⏻.	Appuyez sur : ☰.	Appuyez sur : ✕ Cuisson assistée.	Choisissez le plat.

Utiliser les fonctions rapides pour régler le temps de cuisson	
Assist. Fin 10 % Utilisez la fonction Assist. Fin 10 % pour prolonger la cuisson lorsqu'il ne reste que 10 % du temps de cuisson.	Pour prolonger le temps de cuisson, appuyez sur **+1min**.

17. 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.



WIR DENKEN AN DICH

Vielen Dank für deinen Kauf eines Electrolux-Geräts. Du hast ein Produkt gewählt, das jahrzehntelange professionelle Erfahrung und Innovation mit sich bringt. Das ausgeklügelte und stilvolle Produkt wurde für dich entwickelt. So kannst du jedes Mal, wenn du das Produkt verwendest, sicher sein, dass du großartige Ergebnisse erzielen wirst.
Willkommen bei Electrolux.
Besuche uns auf unserer Website, um:



Anwendungshinweise, Prospekte, Informationen zu Fehlerbehebung, Service und Reparatur zu erhalten:
www.electrolux.com/support



Registriere dein Produkt, um einen erstklassigen Service zu erhalten:
www.registerelectrolux.com



Um Zubehör, Verbrauchsmaterial und Original-Ersatzteile für dein Gerät zu kaufen:
www.electrolux.com/shop

KUNDENDIENST UND SERVICE

Bitte verwende ausschließlich Original-Ersatzteile für deine Produkte.
Halte folgende Angaben bereit, wenn du dich an ein autorisiertes Servicezentrum wendest: Modell, PNC, Seriennummer.
Die Daten findest du auf dem Typenschild.

⚠ Warnungs-/Sicherheitshinweise

ⓘ Allgemeine Informationen und Empfehlungen

Informationen zum Umweltschutz

Änderungen vorbehalten.

INHALTSVERZEICHNIS

1. SICHERHEITSHINWEISE.....88

1.1 Sicherheit von Kindern und schutzbedürftigen Personen.....88
1.2 Allgemeine Sicherheit.....89

2. SICHERHEITSANWEISUNGEN.....90

2.1 Montage.....90
2.2 Elektrischer Anschluss.....91
2.3 Gebrauch.....92
2.4 Reinigung und Pflege.....93
2.5 Dampfgaren.....94
2.6 Innenbeleuchtung.....94
2.7 Wartung.....94
2.8 Entsorgung.....94

3. MONTAGE.....94

3.1 Montage.....95
3.2 Befestigung des Ofens am Möbel..96

4. GERÄTEBESCHREIBUNG.....96

4.1 Gesamtansicht.....96
4.2 Zubehör.....97

5. BEDIENFELD.....97

5.1 Überblick – Bedienfeld.....97
5.2 Display.....98

6. VOR DER ERSTEN VERWENDUNG.....99

6.1 Erste Reinigung 99
6.2 Erste Verbindung.....99
6.3 Erstes Vorheizen.....99

7. TÄGLICHER GEBRAUCH.....99

7.1 Einstellung: Ofenfunktionen.....99
7.2 Einstellung: Dampf-Ofenfunktion. 100

7.3 Wassertank.....101
7.4 Einstellung: Koch-Assistent.....102
7.5 Ofenfunktionen.....103
7.6 Hinweise zum:Feuchte Umluft.....105

8. UHRFUNKTIONEN.....105

8.1 Beschreibung der Uhrfunktionen.105
8.2 Einstellung: Uhrfunktionen.....106

9. VERWENDUNG DES ZUBEHÖRS.....108

9.1 Einsetzen des Zubehörs.....108
9.2 Temperatursensor.....109
9.3 Benutzung: Temperatursensor....109
9.4 Zubehör für das Dampfgaren.....111
9.5 Dampfgaren in einer Nahrungsmittelauflaufform.....112
9.6 Direktdampfgaren.....112

10. ZUSATZFUNKTIONEN.....113

10.1 So speichern Sie: Favoriten.....113
10.2 Tastensperre.....113
10.3 Automatische Abschaltung.....113
10.4 Kühlgebläse.....114

11. TIPPS UND HINWEISE.....114

11.1 Garempfehlungen.....114
11.2 Feuchte Umluft.....114
11.3 Feuchte Umluft - Empfohlenes Zubehör.....116
11.4 Gartabellen für Prüfinstitute.....116

12. REINIGUNG UND PFLEGE.....119

12.1 Hinweise zur Reinigung.....119
12.2 Entfernen: Einhängegitter 119
12.3 Benutzung: Aqua Reinigung.....120
12.4 Reinigung: Wassertank.....120
12.5 Aus- und Einbau: Tür.....121
12.6 Austausch: Lampe.....123

13. FEHLERSUCHE.....124

13.1 Was zu tun ist, wenn ….....124
13.2 Handhabung: Fehlercodes.....125
13.3 Service-Daten.....126

14. ENERGIEEFFIZIENZ.....126

14.1 Produktinformation und Produktinformationsblatt gemäß den EU-Verordnungen zu Umweltdesign und Energiekennzeichnung.....126
14.2 Energiesparen.....127

15. MENÜSTRUKTUR.....128

15.1 Menü.....128
15.2 Untermenü für: Optionen.....128
15.3 Untermenü für: Setup.....129
15.4 Untermenü für: Service.....129

16. DAS IST GANZ EINFACH!.....129

17. INFORMATIONEN ZUR ENTSORGUNG.....131

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.
- Verwenden Sie ausschließlich den für dieses Gerät empfohlenen KT Sensor (Kerntemperatursensor).
- 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.

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 Schranks unter der Arbeitsplatte)	580 (600) mm
Schrankbreite	560 mm
Schranktiefe	550 (550) mm
Höhe der Gerätevorderseite	589 mm
Höhe der Geräterückseite	571 mm
Breite der Gerätevorderseite	595 mm
Breite der Geräterückseite	559 mm
Gerätetiefe	569 mm
Geräteeinbautiefe	548 mm
Tiefe bei geöffneter Tür	1022 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	1500 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.
- 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. Du kannst auch die Tabelle heranziehen:

Gesamtleistung (W)	**Kabelquerschnitt (mm²)**
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.
- Platzieren Sie keine entflammbaren Produkte oder Gegenstände, die mit entflammbaren 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!
- Reinige das Gerät regelmäßig, um eine Verschlechterung des Oberflächenmaterials zu verhindern.
- Reinige das Gerät mit einem feuchten, weichen Lappen. Verwende ausschließlich Neutralreiniger. Verwende keine Scheuermittel, Scheuerschwämme, scharfe Reinigungsmittel oder Metallgegenstände.

- Falls Sie ein Backofenspray verwenden, befolgen Sie die Sicherheitsanweisungen auf seiner Verpackung.

2.5 Dampfgaren

⚠ **WARNUNG!**
Verbrennungs- und Beschädigungsgefahr am Gerät.

- Freigesetzter Dampf kann Verbrennungen verursachen:
  – Öffnen Sie während des Dampfgarens nicht die Gerätetür.
  – Öffnen Sie die Gerätetür vorsichtig nach dem Dampfgaren.

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.
- Entfernen Sie das Türschloss, um zu verhindern, dass sich Kinder, oder Haustiere im Gerät einschließen.

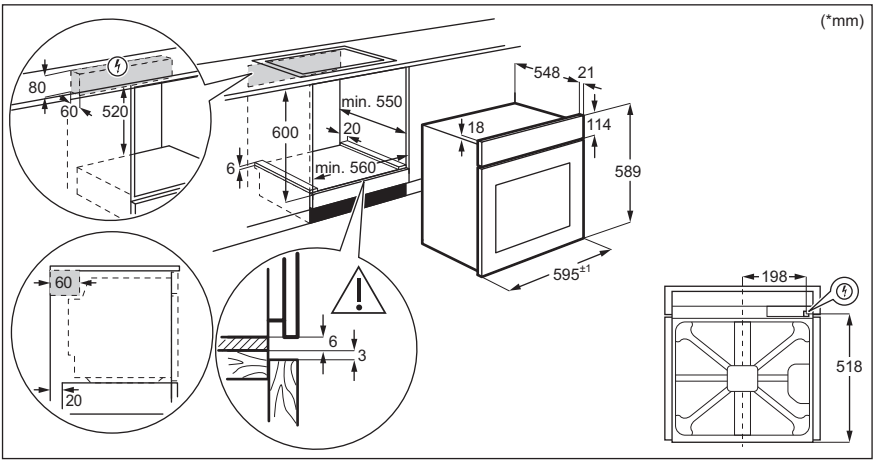
3. MONTAGE

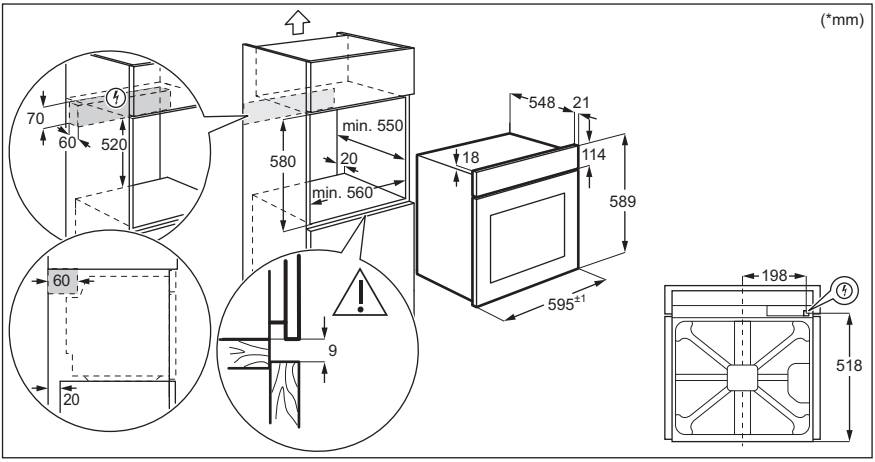
⚠ **WARNUNG!**
Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

3.1 Montage

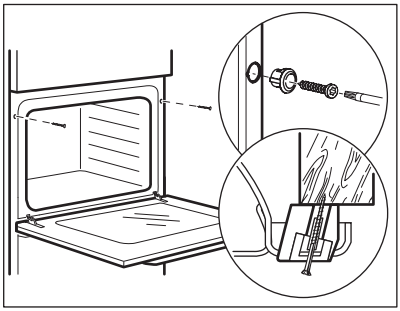
YouTube www.youtube.com/electrolux
www.youtube.com/aeg

How to install your AEG/Electrolux Oven - Column installation



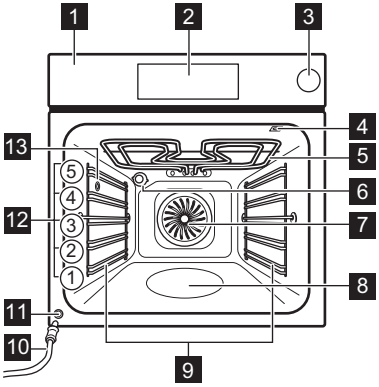


3.2 Befestigung des Ofens am Möbel



4. GERÄTEBESCHREIBUNG

4.1 Gesamtansicht



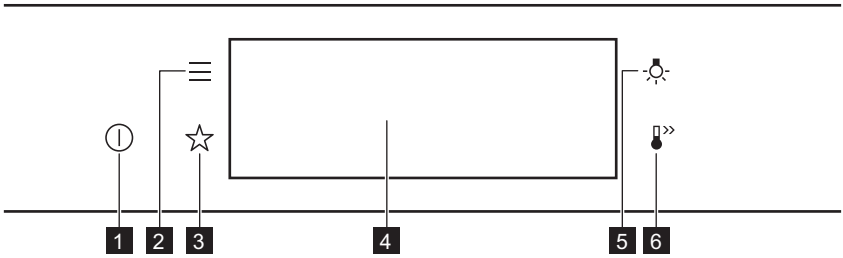
1 Bedienfeld
2 Elektronischer Programmspeicher
3 Wassertank
4 Buchse für den Temperatursensor
5 Heizelement
6 Lampe
7 Ventilator
8 Garraumvertiefung - Behälter für Aqua-Reinigungsfunktion
9 Einschubschienen, herausnehmbar
10 Ablaufschlauch
11 Wasserauslassventil
12 Einschubebenen
13 Dampfeinlass

4.2 Zubehör

- **Kombirost**
  Für Kochgeschirr, Kuchenformen, Braten.
- **Backblech**
  Für Kuchen und Plätzchen.
- **Brat- und Fettpfanne**
  Zum Backen und Braten oder als Pfanne zum Aufsammeln von Fett.
- **Temperatursensor**
  Zum Messen der restlichen Garzeit.
- **Teleskopschienen**
  Mit den Teleskopschienen können Sie die Einhängegitter leichter einsetzen und entfernen.

5. BEDIENFELD

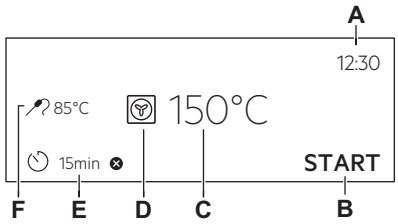
5.1 Überblick – Bedienfeld



1	Ein / Aus	Gedrückt halten, um das Gerät ein- und auszuschalten.
2	Menü	Listet die Gerätefunktionen auf.
3	Favoriten	Liste der bevorzugten Einstellungen.
4	Display	Zeigt die aktuellen Einstellungen des Geräts an.
5	Lichtschalter	Ein- und Ausschalten der Beleuchtung.
6	Schnellaufheizung	Ein- und Ausschalten der Funktion: Schnellaufheizung.

 **Drücken Sie**	 **Wischen**	 **Gedrückt halten**
Berühren Sie die Oberfläche mit der Fingerspitze.	Bewegen Sie die Fingerspitze über die Oberfläche.	Berühren Sie die Oberfläche 3 Sekunden lang.

5.2 Display

	Display mit Tastenfunktionen. A. Uhrzeit B. START/STOP C. Temperatur D. Ofenfunktionen E. Kurzzeitwecker F. Temperatursensor (nur ausgewählte Modelle)

Display-Anzeigen

Grundlegende Anzeigen - Navigieren im Display.			
OK Bestätigen der Auswahl / Einstellung.	Zurückblättern um eine Menüebene.	Rückgängig machen der letzten Aktion.	Ein- und Ausschalten der Optionen.
Alarmsignal-Funktionsanzeigen - Wenn die eingestellte Garzeit abgelaufen ist, ertönt ein Signalton.			
Die Funktion ist eingeschaltet.	STOP Die Funktion ist eingeschaltet. Der Garvorgang stoppt automatisch.		Das Alarmsignal ist ausgeschaltet.
Timer-Anzeigen			
Zur Einstellung der Funktion: Zeitvorwahl.		Abbrechen der Einstellung.	

6. VOR DER ERSTEN VERWENDUNG

⚠ **WARNUNG!**
Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

6.1 Erste Reinigung

Schritt 1	Schritt 2	Schritt 3
Entfernen Sie alle Zubehörteile und die herausnehmbaren Einhängegitter aus dem Gerät.	Reinigen Sie das Gerät und das Zubehör nur mit einem Mikrofasertuch, warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel.	Setzen Sie die Zubehörteile und die herausnehmbaren Einhängegitter in das Gerät ein.

6.2 Erste Verbindung

Nach der ersten Verbindung zeigt das Display eine Willkommensnachricht an.
Sie müssen folgende Einstellungen vornehmen: Sprache, Helligkeit, Tastentöne, Lautstärke, Uhrzeit.

6.3 Erstes Vorheizen

Den leeren Ofen vor der ersten Inbetriebnahme vorheizen.

Schritt 1	Entfernen Sie alle Zubehörteile und die herausnehmbaren Einhängegitter aus dem Backofen.
Schritt 2	Stellen Sie die Höchsttemperatur für folgende Funktion ein: . Lassen Sie den Ofen 1 Std lang eingeschaltet.
Schritt 3	Stellen Sie die Höchsttemperatur für folgende Funktion ein: . Lassen Sie den Ofen 15 Min lang eingeschaltet.
ⓘ Der Ofen kann während des Vorheizens Geruch und Rauch verströmen. Stellen Sie sicher, dass der Raum belüftet ist.	

7. TÄGLICHER GEBRAUCH

⚠ **WARNUNG!**
Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

7.1 Einstellung: Ofenfunktionen

Schritt 1	Schalten Sie den Backofen ein. Das Display zeigt die Standard-Ofenfunktion an.

Schritt 2	Drücken Sie auf das Symbol der Ofenfunktion, um das Untermenü aufzurufen.
Schritt 3	Wählen Sie die Ofenfunktion und drücken Sie: OK. Das Display zeigt: Temperatur.
Schritt 4	Temperatur einstellen. Drücken Sie: OK.
Schritt 5	Drücken Sie: START . Temperatursensor – Sie können den Sensor jederzeit vor oder während des Kochens anschließen.
Drücken Sie STOP , um die Ofenfunktion auszuschalten	
Schritt 6	Schalten Sie den Backofen aus.

7.2 Einstellung: Dampf-Ofenfunktion

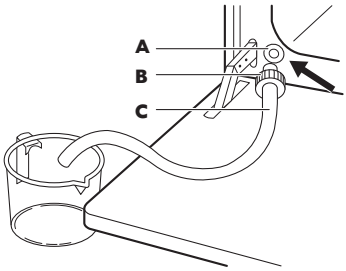
Schritt 1	Schalten Sie den Backofen ein. Wählen Sie das Symbol der Ofenfunktion und drücken Sie darauf, um das Untermenü aufzurufen.
Schritt 2	Stellen Sie die Dampf-Ofenfunktion ein.
Schritt 3	Drücken Sie: OK. Das Display zeigt die Temperatureinstellungen an.
Schritt 4	Stellen Sie die Temperatur ein.
Schritt 5	Drücken Sie: OK.
Schritt 6	Drücken Sie auf den Deckel des Wassertanks, um ihn zu öffnen.

Schritt 7	Füllen Sie den Wassertank bis zum Höchststand mit kaltem Wasser (ca. 900 ml) auf, bis ein Signalton ertönt oder das Display eine Meldung anzeigt. Füllen Sie den Wassertank nicht bis über den maximalen Füllstand hinaus. Ansonsten besteht das Risiko eines Wasseraustritts oder -überlaufs und der Beschädigung von Einrichtungsgegenständen. ⚠ **WARNUNG!** Verwenden Sie nur kaltes Leitungswasser. Verwenden Sie kein gefiltertes (entmineralisiertes) oder destilliertes Wasser. Verwenden Sie keine anderen Flüssigkeiten. Füllen Sie keine brennbaren oder alkoholischen Flüssigkeiten in den Wassertank.
Schritt 8	Schieben Sie den Wassertank in seine ursprüngliche Position.
Schritt 9	Drücken Sie: START . Bei Erreichen der eingestellten Temperatur ertönt ein Signalton.
Schritt 10	Wenn das Wasser im Wassertank zur Neige geht, ertönt der Signalton. Befüllen Sie den Wassertank neu.
Schritt 11	Schalten Sie den Backofen aus.
Schritt 12	Leeren Sie den Wassertank nach dem Garvorgang. ⚠ **WARNUNG!** Der Backofen ist heiß. Es besteht das Risiko von Verbrennungen. Seien Sie beim Leeren des Wassertanks vorsichtig.
Schritt 13	Restwasser kann sich im Garraum niederschlagen. Öffnen Sie die Backofentür nach dem Garen vorsichtig. Wenn der Backofen abgekühlt ist, trocknen Sie den Garraum mit einem weichen Tuch. Warten Sie nach jedem Gebrauch mindestens 60 Minuten, damit ein Auslaufen von heißem Wasser aus dem Wasserauslassventil vermieden wird.

7.3 Wassertank

Wassertank-Füllstandsanzeige	
	Der Tank ist voll.
	Der Tank ist halb voll.
	Der Tank ist leer. Füllen Sie den Tank auf.

Wassertank-Füllstandsanzeige
Wenn Sie zu viel Wasser in den Tank füllen, leitet der Sicherheitsauslass das überschüssige Wasser in den Boden des Garraums. Saugen Sie das Wasser mit einem Schwamm auf.

Entleeren des Wasserbehälters		
Schritt 1	Schalten Sie den Backofen aus, lassen Sie ihn bei geöffneter Tür stehen und warten Sie, bis der Backofen abgekühlt ist.	
Schritt 2	Schließen Sie den Ablaufschlauch (C) am Auslassventil (A) über das Verbindungsteil (B) an.	
Schritt 3	Halten Sie wiederholt das Ende des Schlauchs unter der Höhe A und B, damit das restliche Wasser aufgefangen werden kann.	
Schritt 4	Nehmen Sie C und B ab, und trocknen Sie den Backofen mit einem weichen Schwamm.	

7.4 Einstellung: Koch-Assistent

Jedes Gericht in diesem Untermenü hat eine empfohlene Funktion und Temperatur. Sie können die Zeit und Temperatur anpassen.
Einige der Speisen können Sie auch mit der folgenden Funktion zubereiten:
- Temperatursensor

Die Garstufe für die Speise:
- Blutig oder Weniger
- Mittel
- Durch oder Mehr

Schritt 1	Schalten Sie den Backofen ein.
Schritt 2	Drücken Sie: ☰.
Schritt 3	Drücken Sie: ✕. Gehen Sie zu: Koch-Assistent.
Schritt 4	Wählen Sie ein Gericht oder eine Speisenart aus.

Schritt 5	Drücken Sie: START .

7.5 Ofenfunktionen

STANDARDFUNKTIONEN

Ofenfunktion	Anwendung
 **Grill**	Zum Grillen dünner Lebensmittel und zum Toasten von Brot.
 **Heißluftgrillen**	Zum Braten großer Fleischstücke oder von Geflügel mit Knochen auf einer Ebene. Gratinieren und Überbacken.
 **Heißluft**	Zum Backen auf bis zu 3 Einschubebenen gleichzeitig und zum Dörren. Stelle eine 20 - 40 °C niedrigere Temperatur als bei Ober-/Unterhitze ein.
 **Tiefkühlgerichte**	Lässt Fertiggerichte (z. B. Pommes frites, Kartoffelspalten oder Frühlingsrollen) schön knusprig werden.
 Ober-/Unterhitze / Aqua Reinigung	Backen und Braten von Speisen auf einer Einschubebene. Weitere Informationen zu folgenden Themen findest du im Kapitel „Pflege und Reinigung“: Aqua-Reinigung.
 **Unterhitze**	Zum Backen von Kuchen mit knusprigen Böden und zum Einkochen von Lebensmitteln.
 **Gärstufe**	Zur Verkürzung der Gehzeit des Hefeteigs. Dadurch wird die Oberfläche vor dem Austrocknen bewahrt und der Teig elastisch gehalten.

SONDERFUNKTIONEN

Ofenfunktion	Gerät
 **Einkochen**	Zum Einkochen von Gemüse (z. B. Gurken).
 **Dörren**	Zum Dörren von Obst, Gemüse und Pilzen in Scheiben.
 **Teller wärmen**	Zum Vorwärmen von Tellern vor dem Servieren.
 **Auftauen**	Zum Auftauen von Lebensmitteln (Gemüse und Obst). Die Auftauzeit hängt von der Menge und Größe der gefrorenen Lebensmittel ab.
 **Überbacken**	Für Gerichte wie Lasagne oder Kartoffelgratin. Gratinieren und Überbacken.
 **Niedertemperatur Garen**	Für zarte, saftige Braten.
 **Warmhalten**	Zum Warmhalten von Speisen. Bitte beachte, dass einige Gerichte weiterhin kochen und austrocknen können, während sie warm gehalten werden. Decke die Schalen oder Teller bei Bedarf ab.
 **Feuchte Umluft**	Diese Funktion ist darauf ausgelegt, beim Kochen Energie zu sparen. Wenn du diese Funktion verwendest, kann die Temperatur im Gerät von der eingestellten Temperatur abweichen. Die Restwärme wird verwendet. Der Heizstrom kann reduziert werden. Weitere Informationen findest du im Kapitel „Tägliche Verwendung“, Hinweise zu: Feuchte Umluft.

DAMPFFUNKTIONEN

Ofenfunktion	Anwendung
 **Regenerieren**	Das Aufwärmen von Lebensmitteln mit Dampf verhindert ein Austrocknen der Oberfläche. Die Wärme wird auf sanfte und gleichmäßige Weise verteilt, wodurch der Geschmack und das Aroma der Speisen wiederhergestellt werden, als ob sie frisch zubereitet wären. Diese Funktion kann verwendet werden, um Lebensmittel direkt auf einem Teller aufzuwärmen. Sie können mehr als einen Teller gleichzeitig auf verschiedenen Ebenen aufwärmen.
 **Pizzastufe**	Backen von Pizza.
 **Brot Backen**	Verwenden Sie diese Funktion, um Brot/Brötchen mit einem sehr guten, professionellen Ergebnis hinsichtlich Knusprigkeit, Farbe und glänzender Kruste zu backen.
 **Feuchtigkeit, niedrig**	Die Funktion eignet sich für Fleisch, Geflügel, Ofengerichte und Aufläufe. Dank der Kombination aus Dampf und Hitze erhält Fleisch eine zarte und saftige Textur sowie eine knusprige Oberfläche.

7.6 Hinweise zum:Feuchte Umluft

Diese Funktion wurde zur Einhaltung der Energieeffizienzklassen- und Umweltdesignanforderungen (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.
Kochanweisungen finden Sie im Kapitel „Tipps und Hinweise“,Feuchte Umluft.Allgemeine Empfehlungen zum Energiesparen finden Sie im Kapitel „Energieeffizienz“, Energiesparen.

8. UHRFUNKTIONEN

8.1 Beschreibung der Uhrfunktionen

Uhrfunktionen	Anwendung
Garzeitdauer	Einstellen der Garzeitdauer. Max. 23 Std. 59 Min.

Uhrfunktionen	Anwendung
Optionen nach Ablauf	Einstellung, was passiert, wenn der Timer mit dem Zählen aufhört.
Zeitvorwahl	Verzögerung des Starts und/oder Endes des Kochens.
Zeitverlängerung	Verlängern der Gardauer.
Erinnerung	Einstellen eines Countdowns. Max. 23 Std. 59 Min. Diese Funktion wirkt sich nicht auf den Betrieb des Geräts aus.
Uptimer	Überwacht die Einschaltdauer der Funktion. Uptimer – du kannst ihn ein- und ausschalten.

8.2 Einstellung: Uhrfunktionen

Einstellen der Uhr	
Schritt 1	Schalten Sie den Backofen ein.
Schritt 2	Drücken Sie: Uhrzeit.
Schritt 3	Stellen Sie die Zeit ein. Drücken Sie: OK.

Einstellen der Gardauer	
Schritt 1	Wählen Sie die Ofenfunktion und stellen Sie die Temperatur ein.
Schritt 2	Drücken Sie: ⏲.
Schritt 3	Stellen Sie die Zeit ein. Drücken Sie: OK.

Auswählen der Option „Ende“	
Schritt 1	Wählen Sie die Ofenfunktion und stellen Sie die Temperatur ein.

Auswählen der Option „Ende“	
Schritt 2	Drücken Sie: ⏲.
Schritt 3	Stellen Sie die Gardauer ein.
Schritt 4	Drücken Sie: ● ● ●.
Schritt 5	Drücken Sie: Optionen nach Ablauf.
Schritt 6	Wählen Sie die gewünschte: Optionen nach Ablauf.
Schritt 7	Drücken Sie: OK. Wiederholen Sie die Aktion, bis das Display den Hauptbildschirm anzeigt.

Verzögerung des Starts des Garvorgangs	
Schritt 1	Wählen Sie eine Ofenfunktion und die Temperatur.
Schritt 2	Drücken Sie: ⏲.
Schritt 3	Stellen Sie die Gardauer ein.
Schritt 4	Drücken Sie: ● ● ●.
Schritt 5	Drücken Sie: Zeitvorwahl.
Schritt 6	Wählen Sie den Wert.
Schritt 7	Drücken Sie: OK. Wiederholen Sie die Aktion, bis das Display den Hauptbildschirm anzeigt.

Verlängern der Gardauer
Wenn 10 % der Gardauer verbleiben und die Speise nicht fertig zu sein scheint, können Sie die Gardauer verlängern. Sie können auch die Ofenfunktion ändern.
Drücken Sie **+1min**, um die Gardauer zu verlängern.

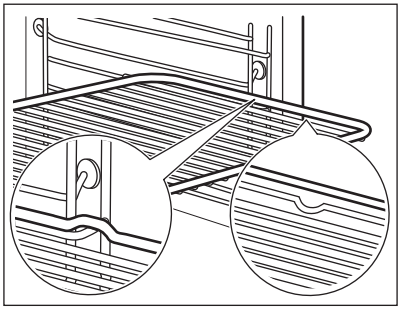
Ändern der Timer-Einstellungen	
Schritt 1	Drücken Sie: ⏲.
Schritt 2	Stellen Sie den Timerwert ein.
Schritt 3	Drücken Sie: OK.
Sie können die eingestellte Zeit jederzeit während des Garvorgangs ändern.	

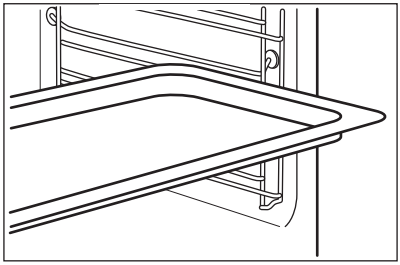
9. VERWENDUNG DES ZUBEHÖRS

⚠ **WARNUNG!**
Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

9.1 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 zwischen die Führungsschienen der Einhängegitter mit den Füßen nach unten zeigend.	

Backblech / Auflaufpfanne: Schieben Sie das Backblech zwischen die Führungsstäbe der Einhängegitter.	

9.2 Temperatursensor

Temperatursensor – misst die Temperatur im Inneren der Speise. Sie können ihn mit jeder Ofenfunktion verwenden.

Es gibt zwei Temperatureinstellungen:	
°C Backofentemperatur: mindestens 120 °C.	 Die Backofentemperatur.

Für beste Garergebnisse:		
Die Zutaten sollten Raumtemperatur haben.	Verwenden Sie ihn nicht für flüssige Speisen.	Er muss während des Garvorgangs in der Speise bleiben.

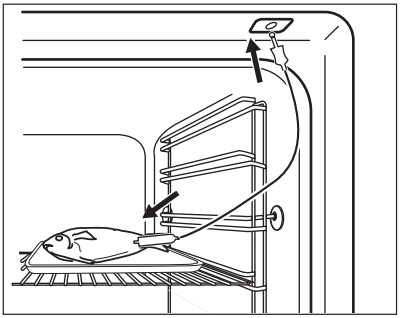
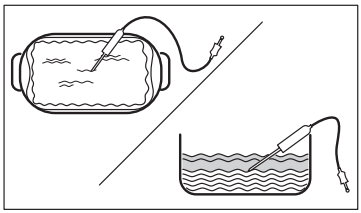
Der Backofen berechnet das voraussichtliche Ende des Garvorgangs. Es ist abhängig von der Menge des Garguts, der eingestellten Ofenfunktion und der Temperatur.

9.3 Benutzung: Temperatursensor

Schritt 1	Schalten Sie den Backofen ein.
Schritt 2	Stellen Sie die Ofenfunktion und, falls notwendig, die Temperatur ein.
Schritt 3	Einsetzen: Temperatursensor.

Fleisch, Geflügel und Fisch	**Auflauf**

VERWENDUNG DES ZUBEHÖRS

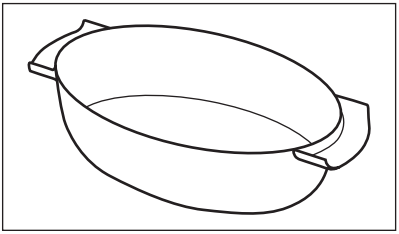
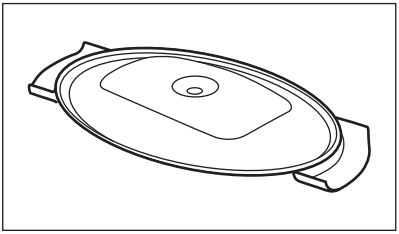
Führen Sie die Spitze des Temperatursensor in der Mitte und am dicksten Teil des Fleischstücks oder Fisches ein. Stellen Sie sicher, dass sich mindestens 3/4 des Temperatursensor im Gericht befindet.	Führen Sie die Spitze des Temperatursensor genau in der Mitte des Auflaufs ein. Temperatursensor sollte während des Backens richtig positioniert sein. Verwenden Sie hierzu eine feste Zutat. Verwenden Sie den Rand der Backform zur Unterstützung des Silikongriffs des Temperatursensor. Die Spitze des Temperatursensor darf den Boden einer Backform nicht berühren.
	

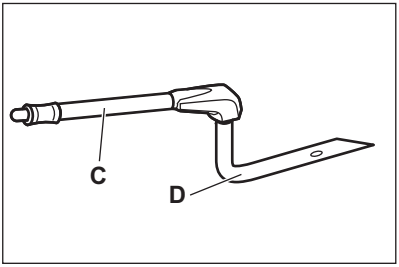
Schritt 4	Stecken Sie den Temperatursensor in die Buchse vorne am Ofen. Das Display zeigt die aktuelle Temperatur an: Temperatursensor.
Schritt 5	Drücken Sie , um die Kerntemperatur des Sensors einzustellen.
Schritt 6	Drücken Sie • • •, um die bevorzugte Option einzustellen: • Alarmsignal – Der Signalton ertönt, wenn die Speise die Kerntemperatur erreicht. • Alarmsignal und Stoppen des Ofens – Der Signalton ertönt und der Ofen schaltet sich aus, wenn die Speise die Kerntemperatur erreicht.
Schritt 7	Wählen Sie die Option und drücken Sie wiederholt: OK, um den Hauptbildschirm aufzurufen.
Schritt 8	Drücken Sie: START . Wenn die Speise die eingestellte Temperatur erreicht, ertönt ein Signalton. Sie können den Garprozess anhalten oder fortsetzen, um sicherzustellen, dass die Speise durchgegart ist.

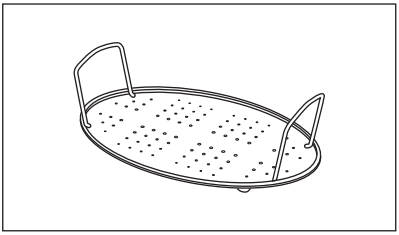
Schritt 9	Ziehen Sie den Stecker des Temperatursensor aus der Steckdose und nehmen Sie das Gericht aus dem Ofen. ⚠ **WARNUNG!** Es besteht das Risiko von Verbrennungen, da der Temperatursensor heiß wird. Seien Sie vorsichtig, wenn Sie den Stecker ziehen und den Sensor aus dem Gargut nehmen.

9.4 Zubehör für das Dampfgaren

Die Nahrungsmittelauflaufform für Dampfgarfunktionen
Die Nahrungsmittelauflaufform besteht aus einer Glasschale (A), einem Deckel (B), einem Dampfstrahlrohr (C), einer Dampfstrahldüse (D) und einem Stahlgrill (E).

Glasschüssel (A)	**Deckel (B)**
	

Dampfstrahldüse, Dampfstrahlrohr und Stahlgitter.	
Das Dampfstrahlrohr (C) ist für das Dampfgaren vorgesehen, die Dampfstrahldüse (D) für direktes Dampfgaren.	

Dampfstrahldüse, Dampfstrahlrohr und Stahlgitter.	
Stahlgrill (E)	

- Stellen Sie die heiße Auflaufform nicht auf kalte oder nasse Oberflächen.
- Geben Sie keine kalten Flüssigkeiten in die Auflaufform, wenn sie heiß ist.
- Verwenden Sie die Auflaufform nicht auf einer heißen Kochfläche.
- Reinigen Sie die Auflaufform nicht mit Scheuermitteln, Scheuerschwämmchen und Scheuerpulvern.

9.5 Dampfgaren in einer Nahrungsmittelauflaufform

Schritt 1	Geben Sie die Auflaufform auf den Stahlrost und decken Sie sie mit dem Deckel ab. Setzen Sie das Dampfstrahlrohr in die Öffnung im Deckel. Setzen Sie die Auflaufform in die zweite Einschubebene von unten ein.
Schritt 2	Schließen Sie das Dampfstrahlrohr an den Dampfeinlass an.
Schritt 3	Stellen Sie den Backofen für die Dampfgarfunktion ein.

9.6 Direktdampfgaren

Setzen Sie die Auflaufform auf den Stahlrost. Geben Sie etwas Wasser hinzu. Verwenden Sie den Deckel nicht.

⚠ **WARNUNG!**
Die Dampfstrahldüse kann beim Betrieb des Backofens heiß sein. Tragen Sie stets Ofenhandschuhe. Entfernen Sie die Dampfstrahldüse aus dem Backofen, wenn Sie keine Dampffunktion verwenden.

Schritt 1	Dampfstrahldüse mit Dampfstrahlrohr verbinden. Verbinden Sie das Dampfstrahlrohr mit dem Dampfeinlass.
Schritt 2	Setzen Sie die Auflaufform in die erste oder zweite Einschubebene von unten ein. Vergewissern Sie sich, dass das Dampfstrahlrohr nicht verstopft ist. Halten Sie die Dampfstrahldüse vom Heizelement fern.
Schritt 3	Stellen Sie den Backofen für die Dampfgarfunktion ein.

Wenn Sie Speisen wie Hähnchen, Ente, Pute oder große Fische garen, stecken Sie die Dampfstrahldüse in die Speise.

10. ZUSATZFUNKTIONEN

10.1 So speichern Sie: Favoriten

Sie können Ihre bevorzugten Einstellungen, wie die Ofenfunktion, die Gardauer, Temperatur oder die Reinigungsfunktion speichern. Sie können 3 Favoriten speichern.

Schritt 1	Schalten Sie das Gerät ein.
Schritt 2	Wählen Sie die gewünschte Einstellung aus.
Schritt 3	Drücken Sie: ☰. Wählen Sie: Favoriten.
Schritt 4	Wählen Sie: Aktuelle Einstellungen speichern.
Schritt 5	Drücken Sie **+**, um die Einstellung hinzuzufügen zur Liste: Favoriten. Drücken Sie OK.
↩ – zum Zurücksetzen der Einstellung drücken. ⊗ – zum Abbrechen der Einstellung drücken.	

10.2 Tastensperre

Diese Funktion verhindert ein versehentliches Verstellen der Ofenfunktion.

Schritt 1	Schalten Sie das Gerät ein.
Schritt 2	Stellen Sie eine Backofenfunktion ein.
Schritt 3	☆, 🌡 – gleichzeitig drücken, um die Funktion einzuschalten.
Zum Ausschalten der Funktion wiederholen Sie Schritt 3.	

10.3 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 - max.	3

Die automatische Abschaltung funktioniert nicht mit den Funktionen: Backofenbeleuchtung, Temperatursensor, Ende, Niedertemperatur Garen.

10.4 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.

11. TIPPS UND HINWEISE

11.1 Garempfehlungen

ⓘ

Die Temperaturen und Garzeiten in den Tabellen sind nur 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, Gardauer und Einschubebene für die einzelnen Speisen.
Finden Sie für ein bestimmtes Rezept keine konkreten Angaben, orientieren Sie sich an einem ähnlichem Rezept.

11.2 Feuchte Umluft

Beachten Sie für beste Ergebnisse die unten in der Tabelle aufgeführten Empfehlungen.

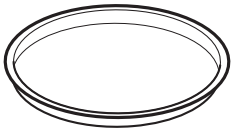
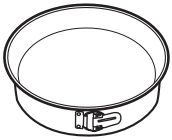
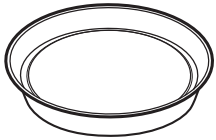
		(°C)		(Min.)
Brötchen, süß, 16 Stück	Backblech oder tiefes Blech	180	2	20 - 30

		(°C)		(Min.)
Brötchen, 9 Stück	Backblech oder tiefes Blech	180	2	30 - 40
Pizza, gefroren, 0,35 kg	Kombirost	220	2	10 - 15
Biskuitrolle	Backblech oder tiefes Blech	170	2	25 - 35
Brownie	Backblech oder tiefes Blech	175	3	25 - 30
Soufflé, 6 Stück	Keramikförmchen auf Kombirost	200	3	25 - 30
Biskuitboden	Biskuitform auf Kombirost	180	2	15 - 25
Englischer Sandwichkuchen à la Victoria	Backform auf Kombirost	170	2	40 - 50
Fisch, pochiert, 0,3 kg	Backblech oder tiefes Blech	180	3	20 - 25
Fisch, ganz, 0,2 kg	Backblech oder tiefes Blech	180	3	25 - 35
Fischfilet, 0,3 kg	Pizzapfanne auf Kombirost	180	3	25 - 30
Fleisch, pochiert, 0,25 kg	Backblech oder tiefes Blech	200	3	35 - 45
Schaschlik, 0,5 kg	Backblech oder tiefes Blech	200	3	25 - 30
Plätzchen, 16 Stück	Backblech oder tiefes Blech	180	2	20 - 30
Makronen, 24 Stück	Backblech oder tiefes Blech	180	2	25 - 35

		(°C)		(Min.)
Muffins, 12 Stück	Backblech oder tiefes Blech	170	2	30 - 40
Kleingebäck, pikant, 20 Stück	Backblech oder tiefes Blech	180	2	25 - 30
Mürbeteigplätzchen, 20 Stück	Backblech oder tiefes Blech	150	2	25 - 35
Törtchen, 8 Stück	Backblech oder tiefes Blech	170	2	20 - 30
Gemüse, pochiert, 0,4 kg	Backblech oder tiefes Blech	180	3	35 - 45
Vegetarisches Omelett	Pizzapfanne auf Kombirost	200	3	25 - 30
Mediterranes Gemüse, 0,7 kg	Backblech oder tiefes Blech	180	4	25 - 30

11.3 Feuchte Umluft - Empfohlenes Zubehör

Verwenden Sie die dunklen und nicht reflektierenden Formen und Behälter. Sie haben eine bessere Wärmeabsorption als helle Farbe und reflektierende Schüsseln.

 **Pizzapfanne**	 **Backform**	 **Förmchen**	 **Tortenbodenform**
Dunkel, nicht reflektierend 28 cm Durchmesser	Dunkel, nicht reflektierend 26 cm Durchmesser	Keramikform 8 cm Durchmesser, 5 cm Höhe	Dunkel, nicht reflektierend 28 cm Durchmesser

11.4 Gartabellen für Prüfinstitute

Informationen für Prüfinstitute

Tests gemäß IEC 60350-1.

				(°C)	(Min)	
Törtchen, 20 pro Blech	Ober-/ Unterhitze	Backblech	3	170	20 - 35	-
Törtchen, 20 pro Blech	Heißluft	Backblech	3	150 - 160	20 - 35	-
Törtchen, 20 pro Blech	Heißluft	Backblech	2 und 4	150 - 160	20 - 35	-
Amerikanischer Apfelkuchen, 2 Formen à Ø 20 cm	Ober-/ Unterhitze	Kombirost	2	180	70 - 90	-
Amerikanischer Apfelkuchen, 2 Formen à Ø 20 cm	Heißluft	Kombirost	2	160	70 - 90	-
Fettfreier Biskuit, Kuchenform Ø 26 cm	Ober-/ Unterhitze	Kombirost	2	170	40 - 50	Backofen für 10 Min aufheizen.

				 (°C)	 (Min)	
Fettfreier Biskuit, Kuchenform Ø 26 cm	Heißluft	Kombirost	2	160	40 - 50	Backofen für 10 Min aufheizen.
Fettfreier Biskuit, Kuchenform Ø 26 cm	Heißluft	Kombirost	2 und 4	160	40 - 60	Backofen für 10 Min aufheizen.
Mürbeteiggebäck	Heißluft	Backblech	3	140 - 150	20 - 40	-
Mürbeteiggebäck	Heißluft	Backblech	2 und 4	140 - 150	25 - 45	-
Mürbeteiggebäck	Ober-/ Unterhitze	Backblech	3	140 - 150	25 - 45	-
Toast, 4 - 6 Stück	Grill	Kombirost	4	Max.	1 - 5	Backofen für 10 Min aufheizen.
Hamburger aus Rindfleisch, 6 Stück, 0,6 kg	Grill	Kombirost, Fettpfanne	4	Max.	20 - 30	Kombirost in die vierte und Fettpfanne in die dritte Einschubebene des Backofens einschieben. Wenden Sie das Gericht nach der Hälfte der Gardauer. Backofen für 10 Min aufheizen.

12. REINIGUNG UND PFLEGE

⚠ **WARNUNG!**
Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

12.1 Hinweise zur Reinigung

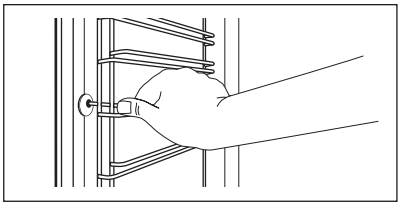
 **Reinigungsmittel**	Reinigen Sie die Vorderseite des Geräts nur mit einem Mikrofasertuch mit warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel. Reinigen und überprüfen Sie die Türdichtung um den Garraumrahmen.
	Reinigen Sie die Metalloberflächen mit einer geeigneten Reinigungslösung.
	Reinigen Sie Flecken mit einem milden Reinigungsmittel.

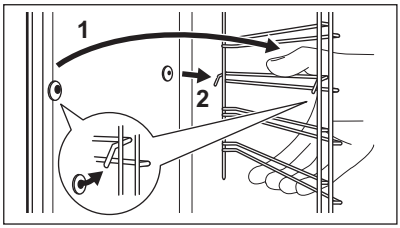
 **Täglicher Gebrauch**	Reinigen Sie den Garraum nach jedem Gebrauch. Fettansammlungen oder andere Speisereste könnten einen Brand verursachen.
	Es kann sich Feuchtigkeit im Gerät oder an den Glasscheiben der Tür niederschlagen. Um die Kondensation zu reduzieren, schalten Sie das Gerät immer 10 Minuten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

 **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: Einhängegitter

Entfernen Sie Einhängegitter zur Reinigung des Backofens.

Schritt 1	Schalten Sie den Backofen aus und warten Sie, bis er abgekühlt ist.	
Schritt 2	Ziehen Sie das Einhängegitter vorne von der Seitenwand weg.	

Schritt 3	Ziehen Sie das Einhängegitter hinten von der Seitenwand weg und nehmen Sie es heraus.	
Schritt 4	Setze die Einhängegitter in umgekehrter Reihenfolge ein. Die Haltestifte an den Teleskopläufern müssen nach vorne zeigen.	

12.3 Benutzung: Aqua Reinigung

Bei dieser Reinigungsfunktion werden mithilfe von Feuchtigkeit Fett- und Speisereste aus dem Backofen entfernt.

Schritt 1	Füllen Sie Wasser in die Garraumvertiefung: 300 ml.
Schritt 2	Stellen Sie folgende Funktion ein: ▭.
Schritt 3	Stellen Sie die Temperatur auf 90 °C ein.
Schritt 4	Lassen Sie den Backofen 30 Min. lang eingeschaltet.
Schritt 5	Schalten Sie den Backofen aus.
Schritt 6	Warten Sie, bis der Backofen kalt ist. Trocknen Sie den Garraum mit einem weichen Tuch ab.

12.4 Reinigung: Wassertank

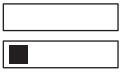
Schritt 1	Schalten Sie den Backofen aus.
Schritt 2	Setzen Sie eine Auflaufpfanne unter dem Dampfeinlass ein.
Schritt 3	Füllen Sie Wasser in den Wassertank: 850 ml. Zitronensäure hinzugeben: 5 Teelöffel. Warten Sie 60 Min.

Schritt 4	Schalten Sie dann den Ofen ein und stellen Sie die Funktion ein: Feuchtigkeit niedrig. Stellen Sie die Temperatur auf 230 °C. Schalten Sie den Backofen nach 25 Min. aus und warten Sie, bis er abgekühlt ist.
Schritt 5	Schalten Sie dann den Ofen ein und stellen Sie die Funktion ein: Feuchtigkeit niedrig. Stellen Sie die Temperatur auf 130 bis 230 °C. Schalten Sie den Backofen nach 10 Min. aus und warten Sie, bis er abgekühlt ist.

ⓘ Leeren Sie den Wassertank nach dem Dampfgaren, um Kalkrückstände zu verhindern.

Nach Abschluss der Reinigung:			
Schalten Sie den Backofen aus.	Leeren Sie den Wassertank. Siehe Kapitel Täglicher Gebrauch, „Entleeren des Wassertanks“.	Spülen Sie den Wassertank aus und reinigen Sie die restlichen Kalkrückstände mit einem weichen Tuch.	Reinigen Sie das Ablaufrohr mit warmem Wasser und einem milden Spülmittel.

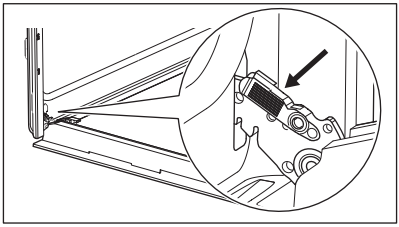
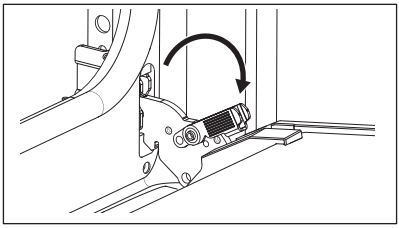
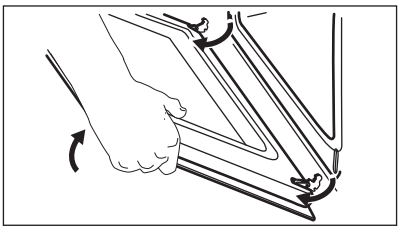
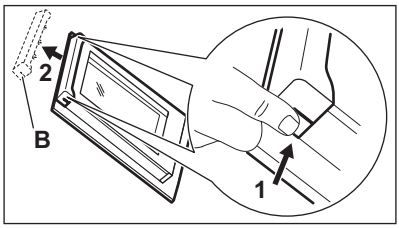
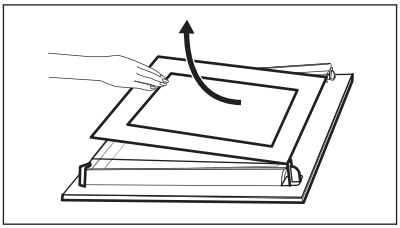
Die Tabelle unten zeigt den Wasserhärtebereich (dH) mit dem zugehörigen Kalkgehalt und die Qualität des Wassers. Übersteigt die Wasserhärte 4, füllen Sie den Wassertank mit abgefülltem Wasser.

Wasserhärte		**Teststreifen**	**Kalkgehalt (mg/l)**	**Wassereinstufung**	**Reinigen Sie den Wassertank alle**
Ebene	**dH**				
1	0 - 7		0 - 50	weich	75 Zyklen - 2,5 Monate
2	8 - 14		51 - 100	mittelhart	50 Zyklen - 2 Monate
3	15 - 21		101 - 150	hart	40 Zyklen - 1,5 Monate
4	22 - 28		über 151	sehr hart	30 Zyklen - 1 Monat

12.5 Aus- und Einbau: Tür

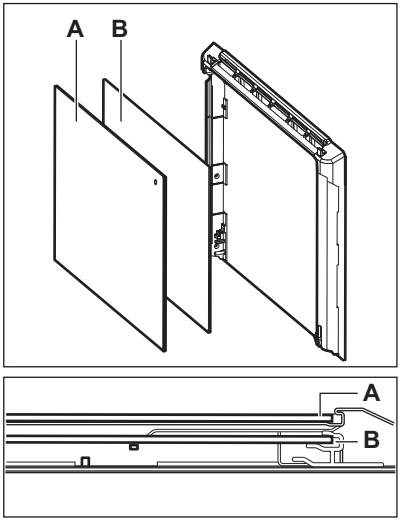
Die Backofentür hat drei Glasscheiben. Sie können die Backofentür und die internen Glasscheiben entfernen, um sie zu reinigen. Lesen Sie die gesamte Anleitung „Aus- und Einbauen der Tür“, bevor Sie die Glasscheiben entfernen.

⚠ **VORSICHT!**
Verwenden Sie den Backofen nicht ohne die Glasscheiben.

Schritt 1	Öffnen Sie die Backofentür vollständig und halten Sie beide Scharniere fest.	
Schritt 2	Heben und ziehen Sie die Verriegelungen an, bis sie einrasten.	
Schritt 3	Schließen Sie die Backofentür halb bis zur ersten Öffnungsstellung. Anschließend heben und ziehen Sie die Tür aus der Aufnahme heraus.	
Schritt 4	Legen Sie die Tür auf einer stabilen Oberfläche auf ein weiches Tuch.	
Schritt 5	Fassen Sie die Türabdeckung (B) an der Oberkante der Tür an beiden Seiten an. Drücken Sie sie nach innen, um den Klippverschluss zu lösen.	
Schritt 6	Ziehen Sie die Türabdeckung nach vorn, um sie abzunehmen.	
Schritt 7	Halten Sie die Glasscheiben der Tür an der Oberkante fest und ziehen Sie sie vorsichtig einzeln heraus. Beginnen Sie mit der oberen Glasscheibe. Achten Sie darauf, dass die Glasscheiben vollständig aus den Halterungen gezogen werden.	

Schritt 8	Reinigen Sie die Glasscheiben mit Wasser und Spülmittel. Trocknen Sie die Glasscheiben sorgfältig. Reinigen Sie die Glasscheiben nicht im Geschirrspüler.
Schritt 9	Setzen Sie nach der Reinigung die Glasscheiben und die Backofentür ein.
Wenn die Tür korrekt installiert ist, hören Sie beim Schließen der Verriegelungen ein Klicken.	

Achten Sie beim Wiedereinsetzen der Glasscheiben (A und B) auf die richtige Reihenfolge. Überprüfen Sie das Symbol / den Aufdruck auf der Seite der Glasscheibe. Jede Glasscheibe sieht anders aus, um den Aus- und Einbau zu erleichtern.
Bei korrektem Einbau macht die Türabdeckung ein Klickgeräusch.
Stellen Sie sicher, dass Sie die mittlere Glasplatte korrekt in der Aufnahme installieren.



12.6 Austausch: Lampe

⚠ **WARNUNG!**
Stromschlaggefahr.
Die Lampe kann heiß sein.

Halten Sie die Halogenlampe stets mit einem Tuch, um zu verhindern, dass Fettrückstände auf der Lampe einbrennen.

Bevor Sie die Lampe austauschen:		
Schritt 1	**Schritt 2**	**Schritt 3**
Schalten Sie den Backofen aus. Warten Sie, bis der Ofen kalt ist.	Trennen Sie den Ofen von der Netzversorgung.	Breiten Sie ein Tuch auf dem Garraumboden aus.

Hintere Lampe

Schritt 1	Drehen Sie die Glasabdeckung und nehmen Sie sie ab.
Schritt 2	Reinigen Sie die Glasabdeckung.
Schritt 3	Ersetzen Sie die Lampe durch eine geeignete, bis 300 °C hitzebeständige Lampe.
Schritt 4	Bringen Sie die Glasabdeckung an.

13. FEHLERSUCHE

⚠ **WARNUNG!**
Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

13.1 Was zu tun ist, wenn …

Das Gerät schaltet sich nicht ein oder heizt nicht auf	
Mögliche Ursache	**Problembehebung**
Das Gerät ist nicht oder nicht ordnungsgemäß an die Spannungsversorgung angeschlossen.	Prüfen Sie, ob das Gerät ordnungsgemäß an die Spannungsversorgung angeschlossen ist. Siehe Anschlussplan.
Die Uhrzeit ist nicht eingestellt.	Stellen Sie die Uhr ein. Einzelheiten finden Sie im Uhrfunktionen „Einstellungen:“ Uhrfunktionen.
Die Tür ist nicht richtig geschlossen.	Schließen Sie die Tür vollständig.
Die Sicherung ist durchgebrannt.	Vergewissern Sie sich, dass die Sicherung der Grund für die Störung ist. Wenn das Problem erneut auftritt, wenden Sie sich an einen qualifizierten Elektriker.
Am Gerät Kindersicherung eingeschaltet.	Siehe Kapitel „Menü“, Untermenü: Optionen.

Komponenten	
Beschreibung	**Problembehebung**
Die Lampe ist durchgebrannt.	Ersetzen Sie die Lampe, Einzelheiten finden Sie im Kapitel „Pflege und Reinigung“, Austausch: Lampe.

Reinigung	
Beschreibung	**Problembehebung**
Im Garraum des Geräts befindet sich Wasser.	Es ist nicht zu viel Wasser im Wassertank.
Die Funktion Dampfgaren wird nicht ausgeführt.	Es sind keine Kalkrückstände in der Dampfeinlassöffnung vorhanden.
Die Funktion Dampfgaren wird nicht ausgeführt.	Wasser ist im Wassertank.
Das Entleeren des Wassertanks dauert länger als drei Minuten, oder es tritt Wasser aus der Dampfeinlassöffnung aus.	Es sind keine Kalkrückstände in der Dampfeinlassöffnung vorhanden. Reinigen Sie den Wassertank.

Die Reinigung wird immer durch einen Stromausfall unterbrochen. Wiederholen Sie die Reinigung, wenn diese von einem Stromausfall unterbrochen wurde.

13.2 Handhabung: Fehlercodes

Im Falle eines Softwarefehlers zeigt das Display eine Fehlermeldung an.
Dieser Abschnitt enthält eine Liste mit Störungen, die du selbst beheben kannst.

Code und Beschreibung	Problembehebung
F111 – Der Temperatursensor ist nicht korrekt in die Buchse eingesteckt.	Stecke den Temperatursensor vollständig in die Buchse.

Code und Beschreibung	Problembehebung
F240, F439 - Die Sensorfelder des Displays funktionieren nicht einwandfrei.	Reinige die Displayoberfläche. Stelle sicher, dass sich kein Schmutz auf den Sensorfeldern befindet.
F908 – Das Gerätesystem kann sich nicht mit dem Bedienfeld verbinden.	Schalte das Gerät aus und wieder ein.

13.3 Service-Daten

Wenn Sie das Problem nicht selbst lösen können, wenden Sie sich an Ihren Händler oder einen autorisierten Kundendienst.
Die vom Kundendienst benötigten Daten finden Sie auf dem Typenschild. Das Typenschild befindet sich am vorderen Rahmen des Garraums des Geräts. Entfernen Sie das Typenschild nicht vom Garraum.

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	KOCBH39X 949494485
Energieeffizienzindex	81.2
Energieeffizienzklasse	A+
Energieverbrauch mit einer Standardbeladung, konventioneller Modus	0.93 kWh/Programm
Energieverbrauch mit einer Standardbeladung, Umluft-Modus	0.69 kWh/Programm

Anzahl der Garräume	1
Wärmequelle	Strom
Volumen	72 l
Art des Backofens	Eingebauter Backofen
Masse	32.8 kg

IEC/EN 60350-1 – Elektrische Kochgeräte für den Hausgebrauch – Teil 1: Herde, Backöfen, Dampföfen 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

Wenn ein Programm mit Dauer aktiviert ist und die Kochzeit länger als 30 Minuten ist, schalten sich die Heizelemente bei einigen Gerätefunktionen automatisch früher aus.
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. MENÜSTRUKTUR

15.1 Menü

Menüpunkt		Anwendung
Koch-Assistent		Liste der automatischen Programme.
Favoriten		Liste der bevorzugten Einstellungen.
Optionen		Konfigurieren des Geräts.
Einstellungen	Setup	Konfigurieren des Geräts.
	Service	Anzeige der Softwareversion und Konfiguration.

15.2 Untermenü für: Optionen

Untermenü	Anwendung
Backofenbeleuchtung	Ein- und Ausschalten der Beleuchtung.
Kindersicherung	Verhindert ein versehentliches Einschalten des Geräts. Wenn die Option aktiviert ist, erscheint der Text Kindersicherung im Display, wenn Sie das Gerät einschalten. Um das Gerät verwenden zu können, wählen Sie die Buchstaben des Codes in alphabetischer Reihenfolge. Der Zugriff auf den Timer, die Fernsteuerung und die Lampe ist möglich, wenn die Option aktiviert ist.
Schnellaufheizung	Verringert die Aufheizzeit. Es ist nur für einige Gerätefunktionen verfügbar.
Zeitanzeige	Ein- und Ausschalten der Uhr.
Digitale Uhrzeitanzeige	Ändern des Formats der angezeigten Uhrzeit.

15.3 Untermenü für: Setup

Untermenü	Beschreibung
Sprache	Legt die Sprache des Geräts fest.
Helligkeit	Auswahl der Helligkeit.
Tastentöne	Ein- und Ausschalten der Tastentöne der Sensorfelder. Es ist nicht möglich, den Signalton für Folgendes stummzuschalten: ⏻.
Lautstärke	Einstellen der Lautstärke der Tastentöne und Signale.
Uhrzeit	Einstellen der aktuellen Uhrzeit und des Datums.

15.4 Untermenü für: Service

Untermenü	Beschreibung
DEMO	Aktivierungs-/Deaktivierungscode: 2468
Softwareversion	Informationen zur Softwareversion.
Gerät auf Werkseinstellungen zurücksetzen	Wiederherstellung der Werkseinstellungen.

16. DAS IST GANZ EINFACH!

Vor der ersten Inbetriebnahme musst du folgende Einstellungen vornehmen:				
Sprache	Helligkeit	Tastentöne	Lautstärke	Uhrzeit

Mach dich vertraut mit den wichtigsten Symbolen auf dem Bedienfeld und Display:					
⏻ Ein / Aus	☰ Menü	☆ Favoriten	Kurzzeitwecker	Temperatursensor	START / STOP

Erste Schritte				
Schnellstart	Schalte das Gerät ein und gare mit der voreingestellten Temperatur und Dauer der Funktion.	**Schritt 1**	**Schritt 2**	**Schritt 3**
		Halte gedrückt: ⏻.	▭ ... - Wähle die gewünschte Funktion.	Drücke: START .
Schnellabschaltung	Schalte das Gerät jederzeit aus, unabhängig von der Anzeige oder Meldung.	⏻ – Gedrückt halten, bis sich das Gerät ausschaltet.		

Beginne mit dem Kochen.				
Schritt 1	**Schritt 2**	**Schritt 3**	**Schritt 4**	**Schritt 5**
⏻ – Drücken, um das Gerät einzuschalten.	▭ ... - Wähle die Ofenfunktion.	°C – Einstellung der Temperatur.	OK - Zur Bestätigung drücken.	START - Zum Starten des Garvorgangs drücken.

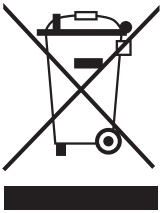
Garen mit Dampf			
Gieße kaltes Leitungswasser in den Wassertank. Beachte die im Display angezeigten Hinweise.			
Regenerieren Aufwärmen der Speisen.	**Pizzastufe**	**Brot Backen**	**Feuchtigkeit, niedrig** Garen mit Dampf Beschleunigt das Garen.
130 °C	200 - 220 °C	150 - 210 °C	160 - 200 °C

Erfahre, wie du schnell garst.				
Verwende Automatikprogramme, um eine Speise schnell mit den Voreinstellungen zuzubereiten:				
Koch-Assistent	**Schritt 1**	**Schritt 2**	**Schritt 3**	**Schritt 4**
	Drücke: ⏻.	Drücke: ☰.	Drücke: ✕ Koch-Assistent.	Wähle die Speise.

Verwende die Schnellfunktionen zur Einstellung der Garzeit.	
10% Finish Assist Verwende 10 % Finish Assist, um eine Zeitverlängerung festzulegen, wenn 10 % der Garzeit verbleiben.	Drücke zur Verlängerung der Garzeit **+1Min**.

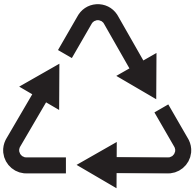
17. INFORMATIONEN ZUR ENTSORGUNG

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 Vertreiber 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 Vertreiber 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 Vertreiber 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 Vertreiber 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 Vertreiber 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 Vertreibern und andere Möglichkeiten der Entsorgung von Elektro- und Elektronikgeräten in der Region Wallonien

Vertreiber, 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.

PENSIAMO A TE

Grazie per aver acquistato un elettrodomestico Electrolux. Hai scelto un prodotto che ha alle spalle decenni di esperienza professionale e innovazione. Ingegnoso ed elegante, è stato progettato pensando a te. Quindi, in qualsiasi momento lo utilizzi, avrai la certezza di ottenere sempre i migliori risultati.
Ti diamo il benvenuto in Electrolux.
Visitate il nostro sito web per:



Ricevere consigli, scaricare i nostri opuscoli, eliminare eventuali anomalie, ottenere informazioni sull'assistenza e la riparazione:
www.electrolux.com/support



Per registrare il vostro prodotto e ricevere un servizio migliore:
www.registerelectrolux.com



Acquistare accessori, materiali di consumo e ricambi originali per la vostra apparecchiatura:
www.electrolux.com/shop

ASSISTENZA CLIENTI E ASSISTENZA TECNICA

Consigliamo sempre l'impiego di ricambi originali.
Quando si contatta il nostro Centro di Assistenza Autorizzato, accertarsi di avere a disposizione i dati seguenti: Modello, numero dell'apparecchio (PNC), numero di serie.
Le informazioni sono riportate sulla targhetta identificativa.

⚠ Avvertenza/Attenzione - Importanti Informazioni per la sicurezza

ⓘ Informazioni generali e suggerimenti

Informazioni ambientali

Con riserva di modifiche.

INDICE

1. INFORMAZIONI DI SICUREZZA..... 134

1.1 Sicurezza di bambini e persone vulnerabili.....135
1.2 Avvertenze di sicurezza generali. 135

2. ISTRUZIONI DI SICUREZZA..... 136

2.1 Installazione.....136
2.2 Collegamento elettrico..... 138
2.3 Utilizzo:..... 139
2.4 Pulizia e cura..... 139
2.5 Cottura a vapore..... 140
2.6 Illuminazione interna.....140
2.7 Assistenza..... 140
2.8 Smaltimento.....140

3. INSTALLAZIONE..... 141

3.1 Incasso..... 141
3.2 Fissaggio nel mobile..... 142

4. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO..... 142

4.1 Panoramica.....142
4.2 Accessori..... 143

5. PANNELLO DEI COMANDI..... 143

5.1 Panoramica del pannello di controllo..... 143
5.2 Display..... 144

6. PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO..... 145

6.1 Pulizia iniziale 145
6.2 Prima connessione..... 145
6.3 Preriscaldamento iniziale.....145

7. UTILIZZO QUOTIDIANO..... 145

7.1 Come impostare: Funzioni cottura..... 146
7.2 Come impostare: Funzione cottura a vapore..... 146
7.3 Serbatoio dell'acqua..... 147
7.4 Come impostare: Cottura guidata 148
7.5 Funzioni cottura..... 149
7.6 Note su: Cottura ventilata umida. 151

8. FUNZIONI DEL TIMER..... 152

8.1 Descrizione funzioni orologio..... 152
8.2 Come impostare: Funzioni Orologio..... 152

9. UTILIZZO DEGLI ACCESSORI..... 155

9.1 Inserimento di accessori..... 155
9.2 Termosonda..... 155
9.3 Istruzioni d'uso: Termosonda..... 156
9.4 Accessori per la cottura a vapore 157
9.5 Cottura a vapore in una teglia dietetica..... 158
9.6 Cottura a vapore diretto..... 159

10. FUNZIONI AGGIUNTIVE..... 159

10.1 Come salvare: Preferiti..... 159
10.2 Blocco tasti..... 160
10.3 Spegnimento automatico..... 160
10.4 Ventola di raffreddamento..... 161

11. CONSIGLI E SUGGERIMENTI UTILI.... 161

11.1 Consigli di cottura..... 161
11.2 Cottura ventilata umida..... 161
11.3 Cottura ventilata umida - accessori consigliati..... 163
11.4 Tabelle di cottura per gli istituti di test..... 163

12. PULIZIA E CURA..... 165

12.1 Note sulla pulizia..... 165
12.2 Come rimuovere: Supporti del ripiano 166
12.3 Istruzioni d'uso: Pulizia con acqua..... 166
12.4 Come eseguire la pulizia: Serbatoio dell'acqua..... 167
12.5 Procedura di rimozione e installazione: Sportello..... 168
12.6 Come sostituire: Lampadina..... 170

13. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI..... 171

13.1 Cosa fare se…..... 171
13.2 Come gestire: Codici di errore... 172
13.3 Dati dell'Assistenza..... 173

14. EFFICIENZA ENERGETICA..... 173

14.1 Informazioni sul prodotto e scheda informativa del prodotto in conformità alla normativa europea sull'ecodesign e sull'etichettatura energetica..... 173
14.2 Risparmio energetico..... 174

15. STRUTTURA DEL MENU..... 175

15.1 Menu..... 175
15.2 Sottomenu per: Opzioni..... 175
15.3 Sottomenu per: Configurazione. 176
15.4 Sottomenu per: Assistenza tecnica..... 176

16. È SEMPLICE!..... 176

17. CONSIDERAZIONI SULL'AMBIENTE.. 178

1. ⚠ INFORMAZIONI DI SICUREZZA

Leggere attentamente le istruzioni fornite prima di installare e utilizzare l'apparecchiatura. I produttori non sono responsabili di eventuali lesioni o danni derivanti da un'installazione o un uso scorretti. Conservare sempre le istruzioni in un luogo sicuro e accessibile per poterle consultare in futuro.

1.1 Sicurezza di bambini e persone vulnerabili

- Quest'apparecchiatura può essere usata da bambini a partire da 8 anni di età e da adulti con capacità fisiche, sensoriali o mentali limitate o con scarsa esperienza e conoscenza sull'uso dell'apparecchiatura, solamente se sorvegliati o se istruiti relativamente all'utilizzo in sicurezza dell'apparecchiatura e se hanno compreso i rischi coinvolti. I bambini che hanno meno di 8 anni e le persone con disabilità diffuse e complesse vanno tenuti lontani dall'elettrodomestico, a meno che non vi sia una supervisione continua.
- I bambini devono essere sorvegliati per assicurarsi che non giochino con l'apparecchiatura.
- Tenere gli imballaggi lontano dai bambini e smaltirli in modo adeguato.
- AVVERTENZA: L'elettrodomestico e le parti accessibili si riscaldano molto durante l'uso. Tenere i bambini e gli animali domestici lontani dall'apparecchiatura durante l'uso e durante il raffreddamento.
- Se l'elettrodomestico ha un dispositivo di sicurezza per i bambini sarà opportuno attivarlo.
- I bambini non devono eseguire interventi di pulizia e manutenzione sull'elettrodomestico senza essere supervisionati.

1.2 Avvertenze di sicurezza generali

- L'apparecchiatura è destinata solo alla cottura.
- Quest'apparecchiatura è progettata per un uso domestico singolo in un ambiente interno.
- Quest'apparecchiatura può essere utilizzata in uffici, camere d'albergo, camere di bed & breakfast, alloggi in agriturismi e altre sistemazioni simili in cui tale utilizzo non superi i livelli di utilizzo domestico (medi).

- L'installazione dell'apparecchiatura e la sostituzione dei cavideve essere effettuata unicamente da personale qualificato.
- Non utilizzare l'apparecchiatura prima di installarla nella struttura a incasso.
- Prima di ogni operazione di manutenzione, scollegare l'apparecchiatura dall'alimentazione elettrica.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, da un centro di assistenza tecnica autorizzato o da una persona qualificata per evitare situazioni di pericolo elettrico.
- AVVERTENZA: Assicurarsi che l'elettrodomestico sia spento prima di sostituire la lampadina per evitare la possibilità di scosse elettriche.
- AVVERTENZA: L'elettrodomestico e le parti accessibili si riscaldano molto durante l'uso. Prestare attenzione a non toccare le resistenze o la superficie della cavità dell'apparecchiatura.
- Utilizzare sempre guanti da forno per rimuovere o inserire accessori o pirofile.
- Usare esclusivamente la termosonda (sensore temperatura al centro) consigliata per questa apparecchiatura.
- Per rimuovere i supporti del ripiano, tirare prima la parte anteriore del supporto del ripiano e poi l'estremità posteriore lontano dalle pareti laterali. Installare i supporti ripiani seguendo al contrario la procedura indicata.
- Non utilizzare vaporelle per pulire l'elettrodomestico.
- Non utilizzare detergenti abrasivi o raschietti di metallo per pulire il vetro dello sportello per non rigare la superficie e causare la rottura del vetro.

2. ISTRUZIONI DI SICUREZZA

2.1 Installazione

⚠ **AVVERTENZA!**
L'installazione dell'apparecchiatura deve essere eseguita da personale qualificato.

- Rimuovere tutti i materiali di imballaggio.
- Non installare o utilizzare l'apparecchiatura se è danneggiata.
- Attenersi alle istruzioni fornite insieme all'apparecchiatura.
- Prestare sempre attenzione in fase di spostamento dell'apparecchiatura, dato che è pesante. Usare sempre i guanti di sicurezza e le calzature adeguate.
- Non tirare l'apparecchiatura per la maniglia.
- Installare l'apparecchiatura in un luogo sicuro e idoneo che soddisfi i requisiti di installazione.
- È necessario rispettare la distanza minima dalle altre apparecchiature.
- Prima di montare l'apparecchiatura controllare che la porta dell'apparecchio si apra senza limitazioni.
- L'apparecchiatura è dotata di un sistema di raffreddamento elettrico. Quest'ultimo funziona a corrente elettrica.

Altezza minima del mobiletto (mobiletto sotto all'altezza minima del piano di lavoro)	580 (600) mm
Larghezza del mobiletto	560 mm
Profondità del moibiletto	550 (550) mm
Altezza della parte anteriore dell'apparecchiatura	589 mm
Altezza della parte posteriore dell'apparecchiatura	571 mm
Larghezza della parte anteriore dell'apparecchiatura	595 mm
Larghezza della parte posteriore dell'apparecchiatura	559 mm
Profondità dell'apparecchiatura	569 mm
Profondità di incasso dell'apparecchiatura	548 mm
Profondità con porta aperta	1022 mm
Dimensioni minime dell'apertura di ventilazione. Apertura collocata sul lato posteriore inferiore	560x20 mm
Lunghezza del cavo di alimentazione. Il cavo è collocato nell'angolo destro del lato posteriore	1500 mm
Viti di montaggio	4x25 mm

2.2 Collegamento elettrico

⚠ **AVVERTENZA!**
Rischio di incendio e scossa elettrica.

- Tutti i collegamenti elettrici devono essere realizzati da un elettricista qualificato.
- L'apparecchiatura deve disporre di una messa a terra.
- Verificare che i parametri sulla targhetta siano compatibili con le indicazioni elettriche dell'alimentazione.
- Utilizzare sempre una presa elettrica con contatto di protezione correttamente installata.
- Non utilizzare prese multiple e prolunghe.
- Accertarsi di non danneggiare la spina e il cavo. Qualora il cavo elettrico debba essere sostituito, l'intervento dovrà essere effettuato dal nostro Centro di Assistenza autorizzato.
- Evitare che i cavi entrino a contatto o si trovino vicino alla porta dell'apparecchiatura o sulla nicchia sotto all'apparecchiatura, in particolare quando il dispositivo è in funzione o la porta è calda.
- I dispositivi di protezione da scosse elettriche devono essere fissati in modo tale da non poter essere disattivati senza l'uso di attrezzi.
- Inserire la spina di alimentazione nella presa solo al termine dell'installazione. Verificare che la spina di alimentazione rimanga accessibile dopo l'installazione.
- Nel caso in cui la spina di corrente sia allentata, non collegarla alla presa.
- Non tirare il cavo di alimentazione per scollegare l'apparecchiatura. Tirare sempre dalla spina.
- Servirsi unicamente di dispositivi di isolamento adeguati: interruttori automatici, fusibili (quelli a tappo devono essere rimossi dal portafusibile), sganciatori per correnti di guasto a terra e relè.
- L'impianto elettrico deve essere dotato di un dispositivo di isolamento che consenta di scollegare l'apparecchiatura dalla presa di corrente a tutti i poli. Il dispositivo di isolamento deve avere una larghezza dell'apertura di contatto non inferiore ai 3 mm.
- La dotazione standard dell'apparecchiatura al momento della fornitura prevede una spina e un cavo di rete.

Tipi di cavi disponibili per l'installazione o la sostituzione per l'Europa:
H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F

Per la sezione del cavo, fare riferimento alla potenza totale sulla targhetta dei dati. È anche possibile consultare la tabella:

Potenza totale (W)	**Sezione del cavo (mm²)**
massimo 1380	3x0.75
massimo 2300	3x1
massimo 3680	3x1.5

Il cavo di terra (cavo verde/giallo) deve essere 2 cm più lungo rispetto al cavo di fase marrone e a quello neutro blu.

2.3 Utilizzo:

⚠ **AVVERTENZA!**
Rischio di lesioni, ustioni, scosse elettriche o esplosioni.

- Non modificare le specifiche tecniche dell'apparecchiatura.
- Assicurarsi che le aperture di ventilazione non siano bloccate.
- Non lasciare l'elettrodomestico incustodito durante il funzionamento.
- Spegnere l'elettrodomestico dopo ogni utilizzo.
- Prestare attenzione in fase di apertura dello sportello dell'elettrodomestico, quando quest'ultimo è in funzione. Può esservi un rilascio di aria calda.
- Non accendere l'elettrodomestico con le mani bagnate o quando è a contatto con l'acqua.
- Non esercitare pressione sullo sportello aperto.
- Non utilizzare l'elettrodomestico come superficie di lavoro o come superficie di deposito.
- Aprire lo sportello dell'elettrodomestico attentamente. L'utilizzo di ingredienti con alcol può provocare una miscela di alcol e aria.
- Non lasciare scintille o fiamme libere a contatto con l'elettrodomestico quando si apre lo sportello.
- Non appoggiare o tenere liquidi o materiali infiammabili, né oggetti facilmente infiammabili sull'apparecchiatura, al suo interno o nelle immediate vicinanze.

⚠ **AVVERTENZA!**
Vi è il rischio di danneggiare l'apparecchiatura.

- Per evitare danni o lo scolorimento dello smalto:
  - Non collocare pirofile o altri oggetti all'interno dell'elettromestico direttamente sul fondo.
  - Non collocare la pellicola di alluminio direttamente sul fondo della cavità dell'elettrodomestico.
  - Non versare acqua direttamente all'interno dell'elettrodomestico caldo.
  - Non conservare piatti e alimenti umidi all'interno dell'elettrodomestico dopo aver terminato la cottura.
  - Prestare attenzione in fase di rimozione o installazione degli accessori.
- Lo scolorimento dello smalto o dell'acciaio inox non influisce sulle prestazioni dell'elettrodomestico.
- Usare una leccarda per torte umide. I succhi di frutta causano macchie che possono essere permanenti.
- Eseguire sempre la cottura con lo sportello dell'apparecchiatura chiuso.
- Se l'apparecchiatura si trova dietro a un pannello anteriore (ad es. una porta), assicurarsi che questo non sia mai chiuso quando l'apparecchiatura è in funzione. Calore e umidità possono accumularsi sul retro di un pannello chiuso causando danni all'apparecchiatura, all'alloggiamento o al pavimento. Dopo l'uso non chiudere il pannello dell'armadio finché l'apparecchiatura non si è completamente raffreddata.

2.4 Pulizia e cura

⚠ **AVVERTENZA!**
Rischio di lesioni, di incendio o di danni all'apparecchiatura.

- Prima di eseguire qualunque intervento di manutenzione, spegnere l'apparecchiatura ed estrarre la spina dalla presa.
- Controllare che l'apparecchiatura sia fredda. Vi è il rischio che i pannelli in vetro si rompano.

- Sostituire immediatamente i pannelli in vetro della porta nel caso in cui siano danneggiati. Contattare il Centro Assistenza Autorizzato.
- Prestare attenzione quando si rimuove la porta dall'apparecchio. La porta è pesante!
- Pulire regolarmente l'elettrodomestico per evitare il deterioramento dei materiali che compongono la superficie.
- Pulire l'apparecchiatura con un panno inumidito e morbido. Utilizzare solo detergenti neutri. Non usare prodotti abrasivi, spugnette abrasive, solventi od oggetti metallici.
- Se si utilizza uno spray per il forno, seguire attentamente le istruzioni di sicurezza sulla confezione.

2.5 Cottura a vapore

⚠ **AVVERTENZA!**
Rischio di ustioni e di danni all'apparecchiatura.

- Il vapore che fuoriesce può provocare ustioni:
  - Non aprire la porta dell'apparecchiatura durante la cottura a vapore.
  - Dopo aver impiegato la cottura al vapore aprire la porta dell'apparecchiatura con cautela.

2.6 Illuminazione interna

⚠ **AVVERTENZA!**
Pericolo di scossa elettrica.

- Per quanto riguarda la lampada o le lampade all'interno di questo prodotto e le lampade di ricambio vendute separatamente: Queste lampade sono destinate a resistere a condizioni fisiche estreme negli elettrodomestici, come temperatura, vibrazioni, umidità, o sono destinate a segnalare informazioni sullo stato operativo dell'apparecchio. Non sono destinate ad essere utilizzate in altre applicazioni e non sono adatte per l'illuminazione di ambienti domestici.
- Questo prodotto contiene una sorgente luminosa di classe di efficienza energetica G.
- Servirsi unicamente di lampadine con le stesse specifiche tecniche .

2.7 Assistenza

- Per far riparare l'apparecchiatura, rivolgersi a un Centro di Assistenza Autorizzato.
- Utilizzare solo ricambi originali.

2.8 Smaltimento

⚠ **AVVERTENZA!**
Rischio di lesioni o soffocamento.

- Contattare le autorità locali per ricevere informazioni su come smaltire correttamente l'apparecchiatura.
- Staccare la spina dall'alimentazione elettrica.
- Tagliare il cavo elettrico dell'apparecchiatura e smaltirlo.
- Togliere il blocco porta per evitare che bambini, o animali restino intrappolati nell'apparecchiatura.

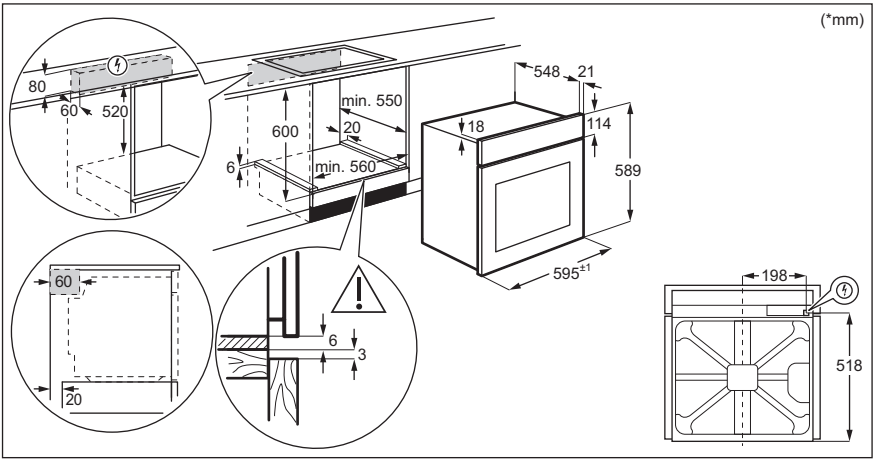
3. INSTALLAZIONE

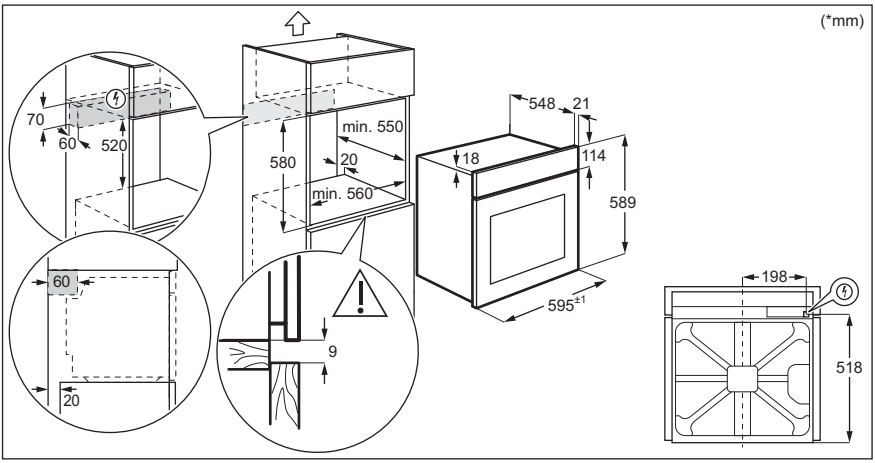
AVVERTENZA!
Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

3.1 Incasso

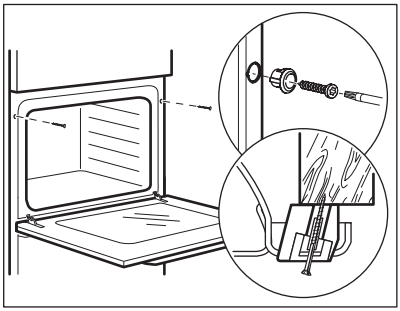
YouTube **www.youtube.com/electrolux**
www.youtube.com/aeg

How to install your AEG/Electrolux Oven - Column installation



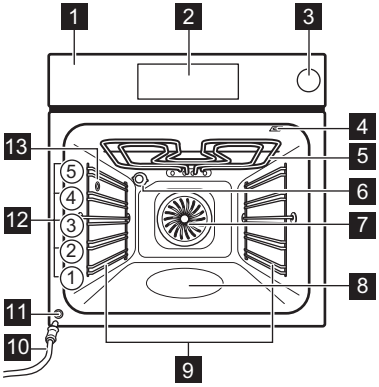


3.2 Fissaggio nel mobile



4. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

4.1 Panoramica



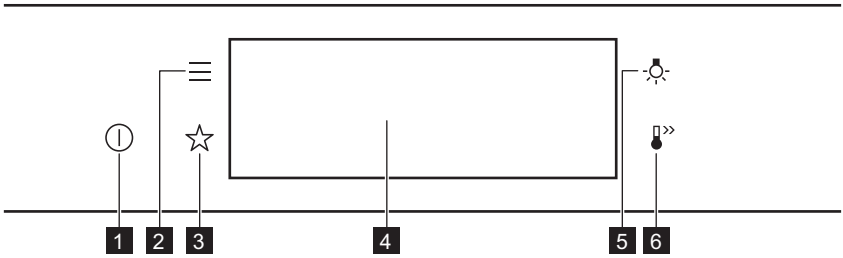
1 Pannello dei comandi
2 Programmatore elettronico
3 Vaschetta dell'acqua
4 Presa per la termosonda
5 Resistenza
6 Lampadina
7 Ventola
8 Goffratura della cavità - Contenitore della pulizia dell'acqua
9 Supporto ripiano, rimovibile
10 Tubo di scarico
11 Valvola di scarico dell'acqua
12 Posizioni ripiano
13 Foro di entrata vapore

4.2 Accessori

- **Ripiano a filo**
  Per stoviglie, stampi per dolci, arrosti.
- **Lamiera dolci**
  Per torte e biscotti.
- **Leccarda**
  Per cuocere al forno e arrostire o per raccogliere il grasso.
- **Sensore alimenti**
  Per misurare il livello di cottura degli alimenti.
- **Guide telescopiche**
  Grazie alla guide telescopiche sarà possibile inserire ed estrarre i ripiani in modo più facile.

5. PANNELLO DEI COMANDI

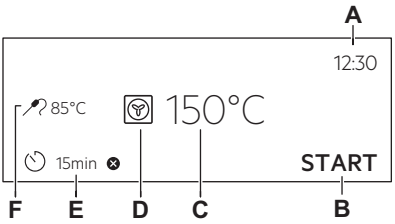
5.1 Panoramica del pannello di controllo



1	ON / OFF	Tenere premuto per accendere e spegnere l'apparecchiatura.
2	Menu	Elenca le funzioni dell'apparecchiatura.
3	Preferiti	Elenca le impostazioni preferite.
4	Display	Mostra le impostazioni correnti dell'apparecchiatura.
5	Interruttore lampadina	Per accendere e spegnere la lampadina.
6	Riscaldamento rapido	Per accendere e spegnere il forno: Riscaldamento rapido.

 **Premere**	 **Spostare**	 **Tenere premuto**
Toccare la superficie con la punta del dito.	Far scivolare la punta della dita sulla superficie.	Toccare la superficie per 3 secondi.

5.2 Display

	Display con le funzioni chiave impostate. A. Imposta ora B. START/STOP C. Temperatura D. Funzioni cottura E. Timer F. Termosonda (solo modelli selezionati)

Spie display

Indicatori di base - per spostarsi sul display.			
OK Per confermare la selezione / l'impostazione.	 Per tornare indietro di un livello nel menu.	 Per annullare l'ultima azione.	 Per attivare o disattivare le opzioni.
Indicatori funzione **Suono allarme -** al termine del tempo di cottura impostato, viene emesso un segnale acustico.			
 La funzione è attiva.	 La funzione è attiva. La cottura si arresta automaticamente.		 Il suono allarme è disattivato.
Spie timer			
 Per impostare la funzione: Partenza ritardata.		 Per annullare l'impostazione.	

6. PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO

⚠ **AVVERTENZA!**
Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

6.1 Pulizia iniziale

Passagio 1	Passaggio 2	Passaggio 3
Rimuovere gli accessori e i supporti ripiano rimovibili dall'apparecchiatura.	Pulire l'apparecchiatura e gli accessori solo con un panno in microfibra imbevuto di acqua tiepida e detergente delicato.	Collocare gli accessori e i supporti ripiano rimovibili nell'apparecchiatura.

6.2 Prima connessione

Il display mostra un messaggio di benvenuto dopo la prima connessione.
È necessario impostare: Lingua, Luminosità, Volume toni, Volume acustico, Imposta ora.

6.3 Preriscaldamento iniziale

Preriscaldare il forno vuoto prima di utilizzarlo per la prima volta.

Passaggio 1	Rimuovere gli accessori e i supporti ripiano rimovibili dal forno.
Passaggio 2	Impostare la temperatura massima per la funzione: ▭. Lasciare in funzione il forno per 1 h.
Passaggio 3	Impostare la temperatura massima per la funzione: ⊛. Lasciare in funzione il forno per 15 min.
ⓘ Il forno può produrre un odore sgradevole e fumo in fase di preriscaldamento. Accertarsi che la stanza sia ventilata.	

7. UTILIZZO QUOTIDIANO

⚠ **AVVERTENZA!**
Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

7.1 Come impostare: Funzioni cottura

Passaggio 1	Accendere il forno. Il display mostra la funzione cottura predefinita.
Passaggio 2	Premere il simbolo della funzione cottura per accedere al sottomenu.
Passaggio 3	Selezionare la funzione cottura e premere: OK. Il display mostra: temperatura.
Passaggio 4	Impostare: temperatura. Premere: OK.
Passaggio 5	Premere: START . Termosonda - è possibile collegare la termosonda in qualsiasi momento prima o durante la cottura.
STOP - premere per spegnere la funzione cottura.	
Passaggio 6	Spegnere il forno.

7.2 Come impostare: Funzione cottura a vapore

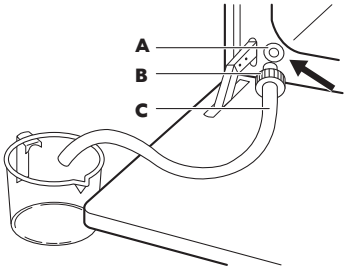
Passaggio 1	Accendere il forno. Selezionare e premere il simbolo di funzione cottura per accedere al sottomenu.
Passaggio 2	Impostare la funzione Riscaldamento a vapore.
Passaggio 3	Premere: OK. Il display visualizza le impostazioni di temperatura.
Passaggio 4	Impostare la temperatura.
Passaggio 5	Premere: OK.

Passaggio 6	Premere il coperchio della vaschetta dell'acqua per aprirlo.
Passaggio 7	Riempire con acqua fredda la vaschetta dell'acqua fino al livello massimo (circa 900 ml), finché non viene emesso un segnale acustico o il display non mostra un messaggio. Non riempire la vaschetta dell'acqua oltre la sua capacità massima. Esiste il rischio di perdite d'acqua, riempimento eccessivo e danni ai mobili. ⚠ **AVVERTENZA!** Utilizzare esclusivamente acqua fredda di rubinetto. Non utilizzare acqua filtrata (demineralizzata) o distillata. Non utilizzare altri liquidi. Non versare liquidi infiammabili o alcolici nella vaschetta dell'acqua.
Passaggio 8	Premere per riportare la vaschetta dell'acqua nella posizione iniziale.
Passaggio 9	Premere: START . Quando il forno raggiunge la temperatura impostata, viene emesso un segnale acustico.
Passaggio 10	Quando l'acqua presente nella vaschetta si esaurisce, viene emesso un segnale acustico. Riempire nuovamente la vaschetta dell'acqua.
Passaggio 11	Spegnere il forno.
Passaggio 12	Al termine della cottura, vuotare la vaschetta dell'acqua. ⚠ **AVVERTENZA!** Il forno è molto caldo. Rischio di ustioni. Fare attenzione quando si svuota la vaschetta dell'acqua.
Passaggio 13	L'acqua residua può formare della condensa nella cavità. Dopo la cottura, aprire la porta del forno con cautela. Quando il forno è freddo, asciugare la cavità con un panno morbido. Attendere almeno 60 minuti dopo ogni utilizzo per evitare che fuoriesca acqua calda dalla valvola di scarico dell'acqua.

7.3 Serbatoio dell'acqua

Indicatore del serbatoio d'acqua	
	Il serbatoio è pieno.

Indicatore del serbatoio d'acqua	
	Il serbatoio è mezzo pieno.
	Il serbatoio è vuoto. Riempire nuovamente il serbatoio.
Se si versa troppa acqua nel serbatoio, lo scarico di sicurezza fa defluire l'acqua in eccesso dal fondo della cavità. Togliere l'acqua con una spugna.	

Svuotamento del serbatoio dell'acqua		
Fase 1	Spegnere il forno, lasciarlo con la porta aperta e attendere che sia freddo.	
Passaggio 2	Collegare il tubo di scarico (C) alla valvola di scarico (A) attraverso il connettore (B).	
Passaggio 3	Tenere l'estremità del tubo sotto il livello di A e premere ripetutamente B per raccogliere l'acqua restante.	
Passaggio 4	Staccare i filtri C e B e asciugare il forno con una spugna morbida.	

7.4 Come impostare: Cottura guidata

Ogni pietanza di questo sottomenu prevede funzione e temperatura consigliate. È possibile regolare il tempo e la temperatura.
Alcune pietanze possono anche essere cucinate usando:
- Termosonda

Il livello fino al quale viene cucinato un piatto:
- Al Sangue oppure Meno
- Medio
- Ben cotto oppure Più

Passaggio 1	Accendere il forno.
Passaggio 2	Premere:

Passaggio 3	Premere: . Inserire: Cottura guidata.
Passaggio 4	Scegliere un piatto o un tipo di alimento.
Passaggio 5	Premere: START .

7.5 Funzioni cottura

STANDARD

Funzione cottura	Applicazione
 **Grill**	Per grigliare alimenti di ridotto spessore e tostare il pane.
 **Doppio grill ventilato**	Per arrostire grandi tagli di carne o pollame con ossa su una posizione della griglia. Per gratinare e dorare.
 **Cottura ventilata**	Per cuocere su tre posizioni della griglia contemporaneamente ed essiccare i cibi. Impostare la temperatura del forno di 20 – 40°C in meno rispetto a Cottura convenzionale.
 **Cibi congelati**	Per rendere croccanti i cibi confezionati, come ad esempio patatine fritte, crocchette o involtini primavera.
 Cottura convenzionale / Pulizia con acqua	Per cuocere e arrostire alimenti su una sola posizione della griglia. Rimandiamo al capitolo "Cura e pulizia" per ulteriori informazioni in merito: Pulizia con acqua.
 **Resistenza inferiore**	Per dorare torte con base croccante e per conservare gli alimenti.

Funzione cottura	Applicazione
 **Lievitazione pasta**	Per velocizzare il processo di lievitazione della pasta lievitata. Evita che la superficie dell'impasto si secchi e la mantiene elastica.

FUNZIONI SPECIALI

Funzione cottura	Applicazione
 **Marmellate/ Conserve**	Per conservare la verdura (ad esempio: cetrioli sottaceto).
 **Essiccazione**	Per essiccare frutta a fettine, verdure e funghi.
 **Riscaldamento piatti**	Per preriscaldare i piatti da servire.
 **Scongelamento**	Per scongelare gli alimenti (verdura e frutta). Il tempo di scongelamento dipende dalla quantità e dalle dimensioni del cibo congelato.
 **Gratinato**	Per pietanze come lasagne o patate gratinate. Per gratinare e dorare.
 **Cottura lenta**	Per preparare arrosti teneri e succosi.
 **Mantieni caldo**	Per tenere in caldo le pietanze. Si prega di notare che alcuni piatti possono continuare a cucinare e asciugarsi mentre vengono tenuti al caldo. Coprire i piatti se necessario

Funzione cottura	Applicazione
 **Cottura ventilata umida**	Questa funzione è progettata per risparmiare energia durante la cottura. Quando utilizzi questa funzione, la temperatura all'interno dell'apparecchiatura può differire dalla temperatura impostata. Viene utilizzato il calore residuo. La potenza di riscaldamento può essere ridotta. Per ulteriori informazioni, rimandiamo al capitolo "Utilizzo quotidiano", Note su: Cottura ventilata umida.

VAPORE

Funzione cottura	Applicazione
 **Rigenera a vapore**	Il riscaldamento di pietanze col vapore impedisce che la superficie si secchi. Il calore viene distribuito in modo delicato e uniforme, il che consente di recuperare il calore e l'aroma delle pietanze come se fossero state appena preparate. Questa funzione può essere utilizzata per riscaldare il cibo direttamente su un piatto. È possibile riscaldare più piatti contemporaneamente utilizzando diverse posizioni della griglia.
 **Funzione Pizza**	Preparazione della pizza.
 **Cottura Pane**	Utilizzare questa funzione per preparare pane e panini con risultati molto buoni simili a quelli professionali in termini di croccantezza, colore e brillantezza della crosta.
 **Umidità bassa**	La funzione è idonea per carne, pollame, pietanze al forno e sformati. Grazie alla combinazione di vapore e calore, la carne acquisisce una consistenza morbida e succosa con una superficie croccante.

7.6 Note su: Cottura ventilata umida

Questa funzione è stata utilizzata per la conformità alla classe energetica e ai requisiti di ecodesign (secondo la normativa EU 65/2014 e EU 66/2014). Test conformemente a: IEC/EN 60350-1.
La porta del forno dovrebbe essere chiusa in fase di cottura, in modo che la funzione non venga interrotta. Ciò garantisce inoltre che il forno funzioni con la più elevata efficienza energetica possibile.
Quando viene usata questa funzione, la lampada si spegne automaticamente dopo 30 secondi.
Per le istruzioni di cottura rimandiamo al capitolo “Consigli e suggerimenti”, Cottura ventilata umida.Per indicazioni generali sul risparmio energetico rimandiamo al capitolo “Efficienza energetica”, Risparmio energetico.

8. FUNZIONI DEL TIMER

8.1 Descrizione funzioni orologio

Funzione Orologio	Applicazione
Tempo di cottura	Per impostare la durata della cottura. Il massimo è 23 ore 59 min.
Operazione finale	Per impostare cosa succede quando il timer interrompe il conteggio.
Partenza ritardata	Per posticipare l'inizio e/o la fine della cottura.
Prolunga il tempo	Per prolungare il tempo di cottura.
Promemoria	Per l'impostazione di un conto alla rovescia. Il massimo è 23 h 59 min. Questa funzione non ha nessun effetto sul funzionamento dell'apparecchiatura.
Timer	Monitora da quanto tempo è attiva la funzione.Timer si può attivarla e disattivarla.

8.2 Come impostare: Funzioni Orologio

Come impostare l'orologio	
Passaggio 1	Accendere il forno.
Passaggio 2	Premere: Imposta ora.
Passaggio 3	Impostare l'ora. Premere: OK.

Come impostare il tempo di cottura	
Passaggio 1	Selezionare la funzione cottura e impostare la temperatura.

Come impostare il tempo di cottura	
Passaggio 2	Premere: ⏲.
Passaggio 3	Impostare l'ora. Premere: OK.

Come scegliere l'opzione di fine	
Passaggio 1	Selezionare la funzione cottura e impostare la temperatura.
Passaggio 2	Premere: ⏲.
Passaggio 3	Impostare la durata della cottura.
Passaggio 4	Premere: ● ● ●.
Passaggio 5	Premere: Operazione finale.
Passaggio 6	Scegliere il preferito: Operazione finale.
Passaggio 7	Premere: OK. Ripetere l'azione fino a quando il display non visualizza la schermata principale.

Come ritardare l'avvio della cottura	
Passaggio 1	Impostare la funzione cottura e la temperatura.

Come ritardare l'avvio della cottura	
Passaggio 2	Premere: ⏲.
Passaggio 3	Impostare la durata della cottura.
Passaggio 4	Premere: ● ● ●.
Passaggio 5	Premere: Partenza ritardata.
Passaggio 6	Scegliere il valore.
Passaggio 7	Premere: OK. Ripetere l'azione fino a quando il display non visualizza la schermata principale.

Come aumentare il tempo di cottura
Quando rimane il 10% del tempo di cottura e gli alimenti sembrano non essere cotti sarà possibile aumentare il tempo di cottura. Sarà inoltre possibile modificare la funzione cottura.
Premere **+1min** per aumentare il tempo di cottura.

Come modificare le impostazioni timer	
Passaggio 1	Premere: ⏲.
Passaggio 2	Impostare il valore del timer.

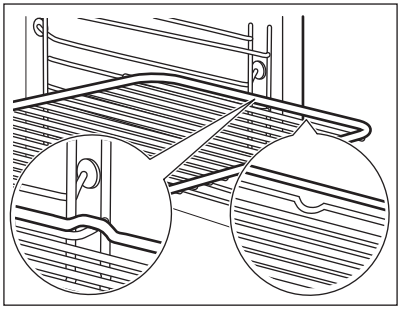
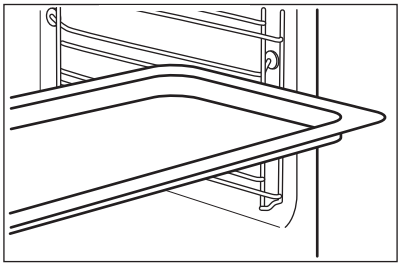
Come modificare le impostazioni timer	
Passaggio 3	Premere: OK.
Sarà possibile impostare il tempo modificato in fase di cottura, in qualsiasi momento.	

9. UTILIZZO DEGLI ACCESSORI

⚠ **AVVERTENZA!**
Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

9.1 Inserimento di accessori

Un piccolo rientro sulla parte superiore aumenta il livello di sicurezza. Gli incavi sono anche dispositivi antiribaltamento. Il bordo alto intorno al ripiano evita che pentole e padelle scivolino dal ripiano.

Ripiano a filo: Spingere il ripiano fra le guide del supporto e verificare che i piedini siano rivolti verso il basso.	
Lamiera dolci / Teglia profonda: Spingere la lamiera tra le guide del supporto ripiano.	

9.2 Termosonda

Termosonda - misura la temperatura all'interno del cibo. Si può utilizzare con ogni funzione cottura.

Le temperature da impostare sono due:	
°C La temperatura del forno: minimo 120 °C.	La temperatura interna.

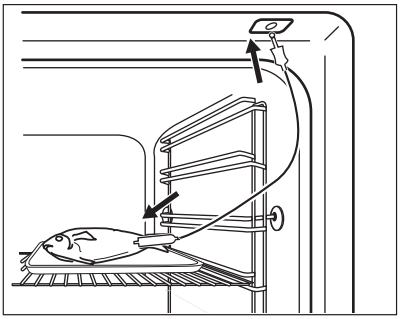
Per i migliori risultati di cottura:		
Gli ingredienti dovrebbero essere a temperatura ambiente.	Non usarlo per pietanze liquide.	Durante la cottura deve rimanere nel piatto.

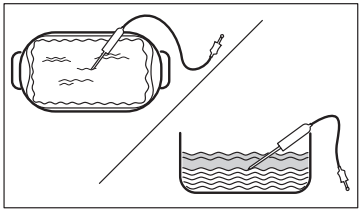
Il forno calcola un orario di fine cottura approssimativo. Dipende dalla quantità di cibo, dalla funzione del forno impostata e dalla temperatura.

9.3 Istruzioni d'uso: Termosonda

Passaggio 1	Accendere il forno.
Passaggio 2	Impostare una funzione cottura e, se necessario, la temperatura del forno.
Passaggio 3	Inserire: Termosonda.

Carne, pollame e pesce	Sformato
Inserire la punta della Termosonda al centro della carne, del pesce nella parte più spessa, ove possibile. Assicurarsi che almeno 3/4 del Termosonda sia all'interno del piatto.	Inserire la punta della Termosonda esattamente al centro della casseruola. Termosonda dovrebbe essere stabilizzato in un punto in fase di cottura. Usare un ingrediente solido per ottenere questo risultato. Usare il bordo del piatto di cottura per supportare l'impugnatura in silicone della Termosonda. La punta di Termosonda non deve toccare il fondo di una teglia.

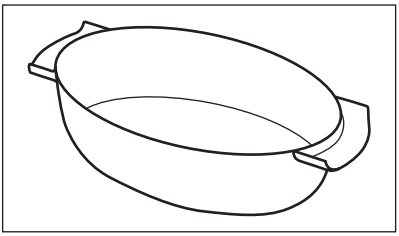
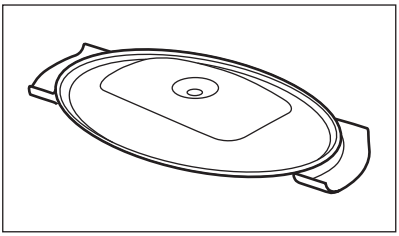


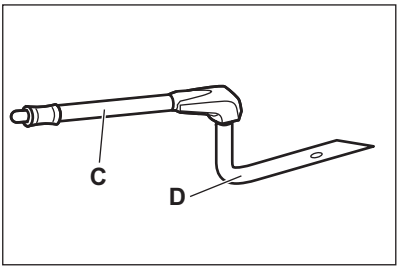
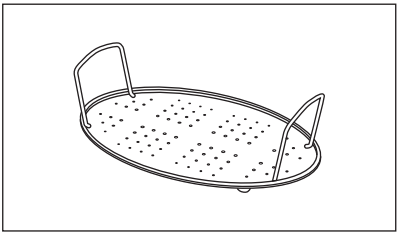


Passaggio 4	Collegare la Termosonda nella presa sulla parte anteriore del forno. Sul display appare la temperatura attuale di: Termosonda.
Passaggio 5	- premere per impostare la temperatura al cuore del sensore.
Passaggio 6	● ● ● - premere per impostare l'opzione preferita: • Suono allarme - quando il cibo raggiunge la temperatura al centro, viene emesso un segnale acustico. • Suono allarme e termine cottura - quando la pietanza raggiunge la temperatura al centro, viene emesso un segnale acustico e il forno si ferma.
Passaggio 7	Selezionare l'opzione e premere ripetutamente: OK per accedere alla schermata principale.
Passaggio 8	Premere: START . Quando il cibo raggiunge la temperatura impostata, viene emesso un segnale acustico. Si può scegliere se arrestare la cottura o continuarla per essere sicuri che l'alimento sia ben cotto.
Passaggio 9	Estrarre Termosonda la spina dalla presa e rimuovere la pietanza dal forno. ⚠ **AVVERTENZA!** Rischio di ustioni perchè Termosonda diventa bollente. Fare attenzione in fase di rimozione ed estrazione dalla pietanza.

9.4 Accessori per la cottura a vapore

Teglia dietetica per le funzioni di cottura a vapore
La teglia dietetica è costituita da una ciotola di vetro (A), un coperchio (B), un tubicino dell'iniettore (C), un iniettore (D) e un grill in acciaio (E).

Ciotola di vetro (A)	Coperchio (B)
	

Iniettore, tubicino dell'iniettore e un grill in acciaio.	
Il tubicino dell'iniettore (C) è per la cottura a vapore, l'iniettore (D) è per la cottura a vapore diretto.	
Griglia in acciaio (E)	

- Non posizionare la teglia calda su superfici fredde/bagnate.
- Non versare liquidi freddi nella teglia quando è calda.
- Non utilizzare la teglia su una superficie di cottura calda.
- Non pulire la teglia con detergenti abrasivi, pagliette e polveri.

9.5 Cottura a vapore in una teglia dietetica

Fase 1	Sistemare la teglia sulla griglia in acciaio e coprirla con il coperchio. Inserire il tubicino dell'iniettore nel foro nel coperchio. Mettere la teglia sulla seconda posizione del ripiano partendo dal basso.

Passaggio 2	Collegare il tubo dell'iniettore al foro di entrata del vapore.
Fase 3	Impostare il forno per la funzione di cottura a vapore.

9.6 Cottura a vapore diretto

Posizionare la teglia sul grill in acciaio. Aggiungere dell'acqua. Non utilizzare il coperchio.

⚠ **AVVERTENZA!**
L'iniettore può essere caldo quando il forno è in funzione. Usare sempre le presine da forno. Rimuovere l'iniettore dal forno quando non si utilizza la funzione vapore.

Fase 1	Collegare l'iniettore al tubo dell'iniettore. Collegare il tubo dell'iniettore al foro di entrata del vapore.
Passaggio 2	Mettere la teglia sulla prima o seconda posizione del ripiano dal basso. Assicurarsi che il tubo dell'iniettore non sia ostruito. Tenere l'iniettore lontano dalla resistenza.
Fase 3	Impostare il forno per la funzione di cottura a vapore.

Quando si cucinano alimenti come pollo, anatra, tacchino o pesce grande, inserire l'iniettore all'interno degli alimenti.

10. FUNZIONI AGGIUNTIVE

10.1 Come salvare: Preferiti

È possibile salvare le impostazioni preferite, come la funzione cottura, il tempo di cottura, la temperatura, o la funzione di pulizia. È possibile salvare 3 impostazioni preferite.

Passaggio 1	Accendere l'apparecchiatura.
Passaggio 2	Selezionare l'impostazione preferita.
Passaggio 3	Premere: ☰. Selezionare: Preferiti.

Passaggio 4	Selezionare: Salva impostazioni correnti.
Passaggio 5	Premere **+** per aggiungere l'impostazione all'elenco di: Preferiti. Premere OK.
↩ - premere per ripristinare l'impostazione. ⊗ - premere per annullare l'impostazione.	

10.2 Blocco tasti

Questa funzione evita che si cambi per sbaglio la funzione cottura.

Passaggio 1	Accendere l'apparecchiatura.
Passaggio 2	Imposta una funzione di cottura.
Passaggio 3	☆, 🌡 - premere contemporaneamente per attivare la funzione.
Per disattivare la funzione, ripetere il passaggio 3.	

10.3 Spegnimento automatico

Per motivi di sicurezza, se la funzione cottura è attiva e le impostazioni non vengono modificate, l'apparecchiatura si spegne automaticamente dopo un determinato periodo di tempo.

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

Lo spegnimento automatico non si attiva con le funzioni: Luce forno, Termosonda, Orario fine, Cottura lenta .

10.4 Ventola di raffreddamento

Quando l'apparecchiatura è in funzione, la ventola di raffreddamento si attiva in modo automatico per raffreddare le superfici. Dopo aver spento l'apparecchiatura, la ventola di raffreddamento continua a funzionare finché l'apparecchiatura non si è raffreddata.

11. CONSIGLI E SUGGERIMENTI UTILI

11.1 Consigli di cottura

ⓘ

La temperatura e i tempi di cottura specificati nelle tabella sono valori indicativi. Dipendono dalle ricette, dalla qualità e quantità degli ingredienti utilizzati.
La nuova apparecchiatura può cuocere o arrostire in modo differente rispetto all'apparecchiatura posseduta in precedenza. I suggerimenti seguenti mostrano le impostazioni consigliate per temperatura, tempo di cottura e posizione ripiano per tipi di alimenti specifici.
Qualora non si trovino le impostazioni per una ricetta speciale, cercarne una simile.

11.2 Cottura ventilata umida

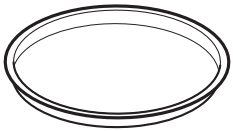
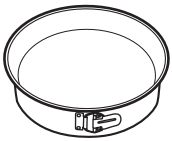
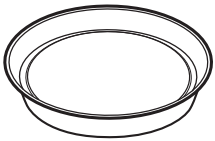
Per ottenere i risultati migliori, attenersi ai suggerimenti elencati nella tabella sottostante.

		(°C)		(min.)
Roll dolci, 16 pezzi	vassoio di cottura o leccarda	180	2	20 - 30
Panini, 9 pezzi	vassoio di cottura o leccarda	180	2	30 - 40
Pizza, surgelata, 0,35 kg	ripiano a filo	220	2	10 - 15
Rotolo con marmellata	vassoio di cottura o leccarda	170	2	25 - 35
Brownie	vassoio di cottura o leccarda	175	3	25 - 30
Soufflé, 6 pezzi	stampini di ceramica sulla griglia	200	3	25 - 30
Base pan di spagna	teglia per timballo su griglia	180	2	15 - 25

		(°C)		(min.)
Pasticcini per il tè	piatto da forno su griglia	170	2	40 - 50
Pesce lesso, 0,3 kg	vassoio di cottura o leccarda	180	3	20 - 25
Pesce intero, 0,2 kg	vassoio di cottura o leccarda	180	3	25 - 35
Filetto di pesce, 0,3 kg	teglia per pizza su griglia	180	3	25 - 30
Carne lessa, 0,25 kg	vassoio di cottura o leccarda	200	3	35 - 45
Shashlik, 0,5 kg	vassoio di cottura o leccarda	200	3	25 - 30
Dolcetti, 16 pezzi	vassoio di cottura o leccarda	180	2	20 - 30
Meringhe, 24 pezzi	vassoio di cottura o leccarda	180	2	25 - 35
Muffin, 12 pezzi	vassoio di cottura o leccarda	170	2	30 - 40
Pasta saporita, 20 pezzi	vassoio di cottura o leccarda	180	2	25 - 30
Biscotti di pasta frolla, 20 pezzi	vassoio di cottura o leccarda	150	2	25 - 35
Tartellette, 8 pezzi	vassoio di cottura o leccarda	170	2	20 - 30
Verdure, lesse, 0,4 kg	vassoio di cottura o leccarda	180	3	35 - 45
Omelette vegetariana	teglia per pizza su griglia	200	3	25 - 30
Verdure alla mediterranea, 0,7 kg	vassoio di cottura o leccarda	180	4	25 - 30

11.3 Cottura ventilata umida - accessori consigliati

Usare scatole e contenitori scuri e non riflettenti. Assorbono meglio il calore rispetto al colore chiaro e ai piatti riflettenti.

 **Teglia da pizza**	 **Pirofila**	 **Pirofile monoporzione**	 **Tortiera per flan**
Scura, non riflettente 28 cm di diametro	Scura, non riflettente 26 cm di diametro	Ceramica diametro 8 cm, altezza 5 cm	Scura, non riflettente 28 cm di diametro

11.4 Tabelle di cottura per gli istituti di test

Informazioni per gli istituti di test

Test in conformità alla norma IEC 60350-1.

				 **(°C)**	 **(min)**	
Tortine, 20 per teglia	Cottura convenzionale	Lamiera dolci	3	170	20 - 35	-
Tortine, 20 per teglia	Cottura ventilata	Lamiera dolci	3	150 - 160	20 - 35	-
Tortine, 20 per teglia	Cottura ventilata	Lamiera dolci	2 e 4	150 - 160	20 - 35	-
Torta di mele americana, 2 stampi Ø20 cm	Cottura convenzionale	Ripiano a filo	2	180	70 - 90	-

				 (°C)	 (min)	
Torta di mele americana, 2 stampi Ø20 cm	Cottura ventilata	Ripiano a filo	2	160	70 - 90	-
Pan di Spagna senza grassi, stampo per torta Ø 26 cm	Cottura convenzionale	Ripiano a filo	2	170	40 - 50	Preriscaldare il forno per 10 min.
Pan di Spagna senza grassi, stampo per torta Ø 26 cm	Cottura ventilata	Ripiano a filo	2	160	40 - 50	Preriscaldare il forno per 10 min.
Pan di Spagna senza grassi, stampo per torta Ø 26 cm	Cottura ventilata	Ripiano a filo	2 e 4	160	40 - 60	Preriscaldare il forno per 10 min.
Frollini al burro	Cottura ventilata	Lamiera dolci	3	140 - 150	20 - 40	-
Frollini al burro	Cottura ventilata	Lamiera dolci	2 e 4	140 - 150	25 - 45	-
Frollini al burro	Cottura convenzionale	Lamiera dolci	3	140 - 150	25 - 45	-
Toast, 4 - 6 pezzi	Grill	Ripiano a filo	4	max	1 - 5	Preriscaldare il forno per 10 min.

				(°C)	(min)	
Hamburger di manzo, 6 pezzi, 0,6 kg	Grill	Ripiano a filo, leccarda	4	max	20 - 30	Sistemare il ripiano a filo sul quarto livello e la leccarda sul terzo livello del forno. A metà cottura girare gli alimenti. Preriscaldare il forno per 10 min.

12. PULIZIA E CURA

⚠ **AVVERTENZA!**
Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

12.1 Note sulla pulizia

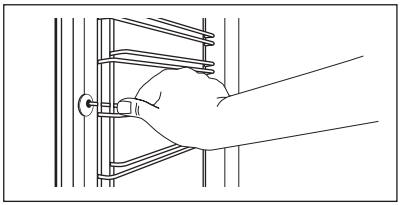
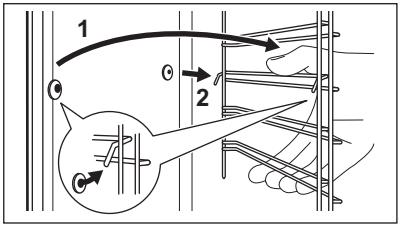
 **Agenti di pulizia**	Pulire la parte anteriore dell'apparecchiatura solo con un panno in microfibra imbevuto di acqua tiepida e detergente delicato. Pulire e controllare la guarnizione della porta attorno al telaio della cavità.
	Servirsi di una soluzione detergente per pulire le superfici metalliche.
	Pulire le macchie con un detergente delicato.

 **Uso quotidiano**	Pulire la cavità dopo ogni utilizzo. L'accumulo di grasso o di altri residui potrebbe causare un incendio.
	L'umidità può formare condensa nell'apparecchiatura o sui pannelli di vetro dello sportello. Per ridurre la condensa, mettere in funzione l'apparecchiatura 10 minuti prima di iniziare a cucinare. Non lasciare le vivande nell'apparecchiatura per più di 20 minuti. Asciugare la cavità dopo ogni utilizzo solo con un panno in microfibra.

 **Accessori**	Pulire tutti gli accessori dopo ogni utilizzo e lasciarli asciugare. Utilizzare solo un panno in microfibra imbevuto di acqua tiepida e un detergente delicato. Non pulire gli accessori in lavastoviglie.
	Non pulire gli accessori anti-aderenti con agenti abrasivi o oggetti appuntiti.

12.2 Come rimuovere: Supporti del ripiano

Rimuovere i supporti ripiano per pulire il forno.

Passaggio 1	Spegnere il forno e attendere che si raffreddi.	
Passaggio 2	Sfilare dapprima la guida di estrazione dalla parete laterale tirandola in avanti.	
Passaggio 3	Estrarre la parte posteriore del supporto ripiano dalla parete laterale e rimuoverla.	
Passaggio 4	Installare i supporti ripiani seguendo al contrario la procedura indicata. I perni di fissaggio sulle guide telescopiche devono essere rivolti in avanti.	

12.3 Istruzioni d'uso: Pulizia con acqua

Questa procedura di pulizia con acqua utilizza l'umidità per facilitare la rimozione dei residui di grasso e di cibo dal forno.

Passaggio 1	Versare l'acqua nella goffratura della cavità: 300 ml.
Passaggio 2	Impostare la funzione: ▭.
Passaggio 3	Impostare la temperatura a 90°C.
Passaggio 4	Lasciare in funzione il forno per 30 minuti.
Passaggio 5	Spegnere il forno.

Passaggio 6	Attendi che il forno si sia raffreddato. Asciugare la cavità con un panno morbido.

12.4 Come eseguire la pulizia: Serbatoio dell'acqua

Passaggio 1	Spegnere il forno.
Passaggio 2	Collocare una leccarda sotto al foro di entrata vapore.
Passaggio 3	Versare acqua nella vaschetta: 850 ml. Aggiungere l'acido citrico: 5 cucchiaini. Attendere 60 minuti.
Passaggio 4	Attivare il forno e impostare la funzione: Umidità bassa.Impostare la temperatura a 230 °C. Spegnere il forno dopo 25 minuti e attendere che si raffreddi.
Passaggio 5	Attivare il forno e impostare la funzione: Umidità bassa.Impostare una temperatura tra 130 e 230°C. Spegnere il forno dopo 10 minuti e attendere che si raffreddi.
ⓘPer evitare residui di calcare, svuotare il serbatoio dell'acqua dopo ogni cottura a vapore.	

Al termine della pulizia:			
Spegnere il forno.	Svuotare il serbatoio dell'acqua. Fare riferimento al capitolo Uso quotidiano, “Svuotamento del serbatoio dell'acqua”.	Sciacquare il serbatoio dell'acqua ed eliminare i residui di calcare rimanenti con un panno morbido.	Pulire il tubo di scarico con acqua tiepida e detergente delicato.

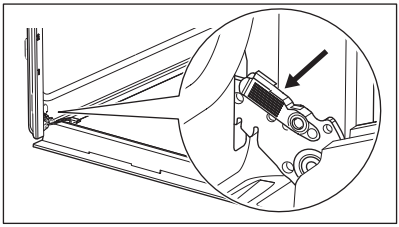
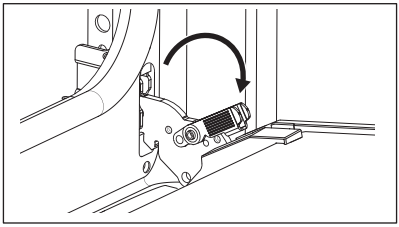
La tabella seguente mostra il valore di durezza dell'acqua (dH) con il corrispondente livello di deposito di calcio e la qualità dell'acqua. Quando la durezza dell'acqua supera il livello 4, riempire la vaschetta con acqua in bottiglia.

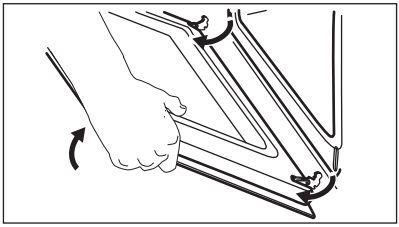
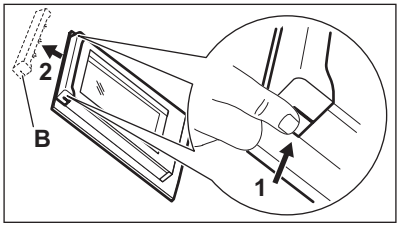
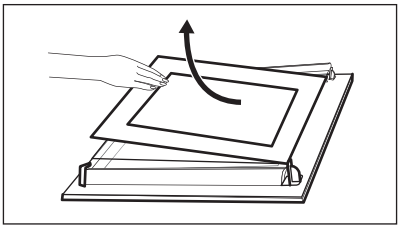
Durezza dell'acqua		Striscia di prova	Deposito di calcio (mg/l)	Classificazione dell'acqua	Pulire il serbatoio dell'acqua ogni
Livello	dH				
1	0 - 7		0 - 50	dolce	75 cicli - 2,5 mesi
2	8 - 14		51 - 100	moderatam. dura	50 cicli - 2 mesi
3	15 - 21		101 - 150	dura	40 cicli - 1,5 mesi
4	22 - 28		oltre 151	molto dura	30 cicli - 1 mese

12.5 Procedura di rimozione e installazione: Sportello

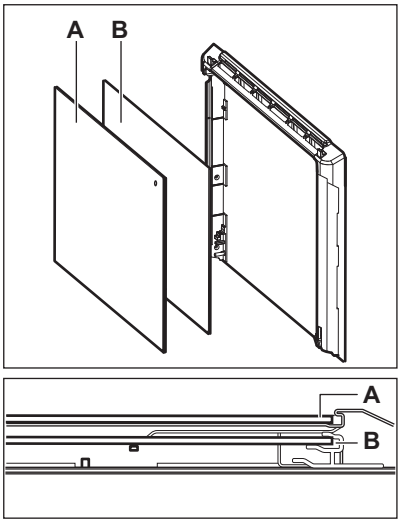
La porta del forno ha tre pannelli in vetro. È possibile rimuovere la porta del forno e i pannelli in vetro interni per pulirli. Leggere tutte le istruzioni "Rimozione e installazione della porta" prima di togliere i pannelli in vetro.

⚠ **ATTENZIONE!**
Non utilizzare il forno senza i pannelli in vetro.

Passaggio 1	Aprire completamente la porta e tenere le due cerniere.	
Passaggio 2	Sollevare e tirare i fermi fino a quando non fanno clic.	

<table>
<tr><td>Passaggio 3</td><td>Chiudere la porta del forno fino alla prima posizione di apertura. Quindi sollevare e tirare per rimuovere la porta dalla sua sede.</td><td rowspan="2"></td></tr>
<tr><td>Passaggio 4</td><td>Appoggiare la porta su un panno morbido su una superficie stabile.</td></tr>
<tr><td>Passaggio 5</td><td>Tenere il rivestimento della porta (B) sul bordo superiore della porta da entrambi i lati e spingere verso l'interno per sbloccare la guarnizione a clip.</td><td rowspan="2">
</td></tr>
<tr><td>Passaggio 6</td><td>Rimuovere il rivestimento tirandolo in avanti.</td></tr>
<tr><td>Passaggio 7</td><td>Tenere i pannelli in vetro della porta per l'estremità superiore ed estrarli con attenzione, uno alla volta. Iniziare dal pannello superiore. Verificare che il vetro scorra completamente fino a uscire dai supporti.</td><td></td></tr>
<tr><td>Passaggio 8</td><td colspan="2">Pulire i pannelli in vetro con acqua e sapone. Asciugare accuratamente i pannelli in vetro. Non pulire i pannelli in vetro in lavastoviglie.</td></tr>
<tr><td>Passaggio 9</td><td colspan="2">Al termine della pulizia installare i pannelli in vetro e la porta del forno.</td></tr>
<tr><td colspan="3">Se la porta è installata correttamente, si sentirà uno clic quando si chiudono i fermi.</td></tr>
</table>

Assicurarsi di rimontare i pannelli in vetro (A e B) nell'ordine esatto. Controllare il simbolo / la stampa sul lato del pannello in vetro, ciascuno dei pannelli in vetro è diverso per semplificare le operazioni di smontaggio e montaggio.
Se installato correttamente, il profilo della porta emette un clic.
Assicurarsi di installare correttamente nelle sedi il pannello in vetro centrale.



12.6 Come sostituire: Lampadina

⚠ **AVVERTENZA!**
Pericolo di scosse elettriche.
La lampada potrebbe essere calda.

Tenere sempre la lampadina alogena con uno straccio, per evitare che dei residui di grasso vi brucino sopra.

Prima di sostituire la lampadina:		
Passagio 1	**Passagio 2**	**Passagio 3**
Spegnere il forno. Attendere che il forno sia freddo.	Estrarre la spina dalla presa di corrente.	Appoggiare un panno sul fondo della cavità.

Lampadina posteriore

Passaggio 1	Girare il rivestimento di vetro per toglierlo.
Passaggio 2	Pulire il coperchio in vetro.

Passaggio 3	Sostituire la lampadina con una resistente al calore fino a 300 °C.
Passaggio 4	Installare il coperchio in vetro.

13. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

⚠ **AVVERTENZA!**
Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

13.1 Cosa fare se…

L'apparecchiatura non si accende o non si riscalda	
Causa possibile	**Soluzione**
L'elettrodomestico non è collegato a una fonte di alimentazione elettrica o non è collegato correttamente.	Accertarsi che l'elettrodomestico sia collegato correttamente all'alimentazione elettrica. Fare riferimento allo schema di collegamento.
L'orologio non è impostato.	Impostare l'orologio, per i dettagli fare riferimento a Funzioni Orologio capitolo, Come impostare: Funzioni Orologio.
La porta non è chiusa correttamente.	Chiudere completamente lo sportello.
È saltato il fusibile.	Assicurarsi che il fusibile sia la causa del problema. Qualora il problema si ripresenti, contattare un elettricista qualificato.
L'apparecchiatura Sicurezza bambini è accesa.	Rimandiamo al capitolo "Menu", Sottomenu per: Opzioni.

Componenti	
Descrizione	**Soluzione**
La lampadina è bruciata.	Sostituire la lampadina, per ulteriori dettagli rimandiamo al capitolo “Pulizia e cura”. Come effettuare la sostituzione: Lampadina.

Pulizia	
Descrizione	**Soluzione**
È presente dell’acqua nella cavità dell'apparecchiatura.	La quantità di acqua nel serbatoio è insufficiente.
La cottura a vapore non funziona.	Non vi sono residui di calcare nel foro di entrata del vapore.
La cottura a vapore non funziona.	L’acqua è presente nel serbatoio.
Per svuotare il serbatoio dell'acqua o per il verificarsi di acqua dall'apertura di entrata del vapore occorrono più di tre minuti.	Non vi sono residui di calcare nel foro di entrata del vapore. Pulire il serbatoio dell'acqua.

Interrompere la pulizia in caso di interruzioni di corrente. Ripetere l’operazione di pulizia se viene interrotta da un guasto di corrente.

13.2 Come gestire: Codici di errore

Quando si verifica un errore software, il display mostra un messaggio di errore.
In questa sezione verrà presentato un elenco dei problemi che è possibile gestire autonomamente.

Codice e descrizione	**Soluzione**
F111 - La Termosonda non è inserita correttamente nella presa.	Collegare completamente la Termosonda alla presa.

Codice e descrizione	Soluzione
F240, F439 - i campi touch sul display non funzionano correttamente.	Pulire la superficie del display. Verificare che non ci sia sporcizia sui campi touch.
F908 - il sistema dell'apparecchiatura non si può collegare al pannello di controllo.	Accendere e spegnere dell'apparecchiatura.

13.3 Dati dell'Assistenza

Qualora non sia possibile trovare una soluzione al problema, contattare il rivenditore o un Centro di assistenza autorizzato.
Le informazioni necessarie per il Centro Assistenza si trovano sulla targhetta dei dati. La targhetta si trova sul telaio anteriore della cavità dell'apparecchiatura. Non rimuovere la targhetta dei dati dalla cavità dell'apparecchiatura.

Consigliamo di annotare i dati qui:	
Modello (Mod.)	.....
Codice prodotto (PNC)	.....
Numero di serie (S.N.)	.....

14. EFFICIENZA ENERGETICA

14.1 Informazioni sul prodotto e scheda informativa del prodotto in conformità alla normativa europea sull'ecodesign e sull'etichettatura energetica

Nome del fornitore	Electrolux
Identificazione modello	KOCBH39X 949494485
Indice di efficienza energetica	81.2
Classe di efficienza energetica	A+
Consumo energetico con carico standard, modalità tradizionale	0.93 kWh/ciclo
Consumo di energia con un carico standard, modalità a circolazione d'aria forzata	0.69 kWh/ciclo

Numero di cavità	1
Fonte di calore	Elettricità
Volume	72 l
Tipo di forno	Forno da incasso
Massa	32.8 kg

IEC/EN 60350-1 - Apparecchiature elettriche per la cottura per uso domestico - Parte 1: Cucine, forni, forni a vapore e griglie - Metodi per la misura delle prestazioni.

14.2 Risparmio energetico

L'apparecchiatura ha di funzioni che consentono di aiutarvi a risparmiare energia durante le operazioni di cottura di tutti i giorni.

Assicurarsi che la porta dell'apparecchiatura sia chiusa quando l'apparecchiatura è in funzione.
Non aprire troppo spesso la porta durante la cottura. Tenere pulita la guarnizione della porta e assicurarsi che sia ben fissata nella posizione corretta.
Servirsi di pentole in metallo per migliorare il risparmio energetico .
Ove possibile, non pre-riscaldare l'apparecchiatura prima della cottura.
Ridurre quanto più possibile gli intervalli fra le diverse operazioni di cottura quando vengono preparati più piatti contemporaneamente.
Cucinare con ventola
Ove possibile, servirsi delle funzioni di cottura con la ventola per risparmiare energia.
Calore residuo
Se si attiva un programma con la selezione Durata e il tempo di cottura è superiore a 30 minuti, in alcune funzioni dell'apparecchiatura le resistenze si spengono automaticamente in anticipo. La ventola e la lampada continuano a funzionare. Quando si spegne l'apparecchiatura, il display visualizza il calore residuo. Si può usare quel calore per mantenere le pietanze in caldo. Quando la durata di cottura è superiore ai 30 minuti, ridurre la temperatura dell'apparecchiatura al minimo 3-10 minuti prima della fine del processo di cottura. La cottura proseguirà grazie al calore residuo all'interno dell'apparecchiatura.
Utilizzare il calore residuo per scaldare altri piatti.
Tenere in caldo gli alimenti
Scegliere l'impostazione di temperatura più bassa per sfruttare il calore residuo e mantenere calda la pietanza. La spia di calore residuo o la temperatura compaiono sul display.
Cottura con lampada spenta
Spegnere la lampada in fase di cottura. Accenderla solo quando è necessario.
Cottura ventilata umida
Funzione progettata per risparmiare energia in fase di cottura.
Quando si utilizza questa funzione, la lampadina si spegne automaticamente dopo 30 secondi. È possibile riaccendere la lampada, ma questa azione ridurrà i risparmi energetici previsti.

15. STRUTTURA DEL MENU

15.1 Menu

Voce menu		Applicazione
Cottura guidata		Elenca i programmi automatici.
Preferiti		Elenca le impostazioni preferite.
Opzioni		Per impostare la configurazione dell'apparecchiatura.
Impostazioni	Configurazione	Per impostare la configurazione dell'apparecchiatura.
	Assistenza tecnica	Mostra la versione del software e la configurazione.

15.2 Sottomenu per: Opzioni

Sottomenu	Applicazione
Luce forno	Accensione e spegnimento della lampada.
Sicurezza bambini	Previene l'attivazione accidentale dell'apparecchiatura. Quando l'opzione è attiva, il testo Sicurezza bambini appare sul display all'accensione dell''apparecchiatura. Per abilitare l'uso dell'apparecchiatura, scegliere le lettere del codice in ordine alfabetico. L'accesso al timer, all'operazione da remoto e alla lampadina è disponibile con l'opzione attiva.
Riscaldamento rapido	Riduce il tempo di riscaldamento. È disponibile solo per alcune delle funzioni dell'apparecchiatura.
Visualizza ora	Accende e spegne l'orologio.
Visualizzazione orario digitale	Cambia il formato dell'indicazione oraria visualizzata.

15.3 Sottomenu per: Configurazione

Sottomenu	Descrizione
Lingua	Imposta la lingua dell'apparecchiatura.
Luminosità	Imposta la luminosità del display.
Volume toni	Attiva e disattiva il tono dei tasti a sfioramento. Non è possibile disattivare i segnali acustici per: ⏻.
Volume acustico	Imposta il volume delle tonalità e dei segnali dei tasti.
Imposta ora	Imposta l'ora e la data attuali.

15.4 Sottomenu per: Assistenza tecnica

Sottomenu	Descrizione
Modalità demo	Codice di attivazione/disattivazione: 2468
Versione software	Informazioni sulla versione software.
Ripristino impostazioni iniziali di fabbrica	Ripristina le impostazioni di fabbrica.

16. È SEMPLICE!

Prima di iniziare a usare il dispositivo sarà necessario impostare:				
Lingua	Luminosità	Volume toni	Volume acustico	Imposta ora

Acquisire familiarità con le icone di base sul pannello di controllo e sul display:					
⏻ ON / OFF	☰ Menu	☆ Preferiti	⏲ Timer	Termosonda	START / STOP

Iniziare a utilizzare l'apparecchiatura				
Avvio rapido	Accendere l'apparecchiatura e avviare la cottura con la temperatura predefinita e l'orario della funzione.	**Passaggio 1**	**Passaggio 2**	**Passaggio 3**
		Tenere premuto: ⏻.	▭ ... - selezionare la funzione preferita.	Premere: START .
Spegnimento rapido	Spegnere l'apparecchiatura, su qualsiasi schermo o messaggio in qualsiasi momento.	⏻ - tenere premuto finché non si spegne l'apparecchiatura.		

Avviare la cottura				
Passaggio 1	**Passaggio 2**	**Passaggio 3**	**Passaggio 4**	**Passaggio 5**
⏻ - premere per accendere l'apparecchiatura.	▭ ... - selezionare la funzione cottura.	℃ - impostare la temperatura.	OK - premere per confermare.	START - premere per avviare il processo di cottura.

Cottura a vapore			
Versare l'acqua fredda del rubinetto sulla vaschetta dell'acqua. Seguire le istruzioni visualizzate sul display.			
Rigenera a vapore Riscaldare il cibo.	**Funzione Pizza**	**Cottura Pane**	**Umidità bassa** Cottura a vapore. Accelera la cottura.
130 °C	200 - 220 °C	150 - 210 °C	160 - 200 °C

Scopri come cucinare in modo rapido
Utilizza i programmi automatici per preparare rapidamente una pietanza con le impostazioni predefinite:

Scopri come cucinare in modo rapido				
Cottura guidata	**Passaggio 1**	**Passaggio 2**	**Passaggio 3**	**Passaggio 4**
	Premere: ⏻.	Premere: ☰.	Premere: ✕ Cottura guidata.	Scegliere il piatto.

Usare le funzioni rapide per impostare il tempo di cottura necessario	
Funzione Finish Assist 10% Usare la Funzione Finish Assist 10% per aggiungere ulteriore tempo quando rimane il 10% del tempo di cottura.	Per allungare il tempo di cottura, premere **+1min**.

17. CONSIDERAZIONI SULL'AMBIENTE

Riciclare i materiali con il simbolo ♺. Buttare l'imballaggio negli appositi contenitori per il riciclaggio. Aiutare a proteggere l'ambiente e la salute umana e a riciclare rifiuti derivanti da apparecchiature elettriche ed elettroniche. Non smaltire le apparecchiature che riportano il simbolo 🗑 insieme ai normali rifiuti domestici. Portare il prodotto al punto di riciclaggio più vicino o contattare il comune di residenza.

www.electrolux.com/shop





867369655-B-362023

CE