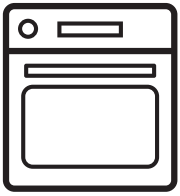
Electrolux

electrolux.com/register



KOFDP76X

EN	User Manual | **Oven**	**2**
FR	Notice d'utilisation | **Four**	**29**
DE	Benutzerinformation | **Backofen**	**59**
IT	Istruzioni per l'uso | **Forno**	**89**
ES	Manual de instrucciones | **Horno**	**119**

Welcome to Electrolux! Thank you for choosing our appliance.

In our drive to be sustainable, we are reducing paper assets and provide full user manuals online. Access your full user manual at **electrolux.com/manuals**

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

For more recipes, hints, troubleshooting download **My Electrolux Kitchen** app.

Available on the App Store

GET IT ON Google Play

Subject to change without notice.

CONTENTS

1. SAFETY INFORMATION....2
2. SAFETY INSTRUCTIONS....4
3. INSTALLATION....7
4. PRODUCT DESCRIPTION....9
5. CONTROL PANEL....9
6. BEFORE FIRST USE....10
7. DAILY USE....11
8. CLOCK FUNCTIONS....15
9. USING THE ACCESSORIES....17
10. ADDITIONAL FUNCTIONS....18
11. HINTS AND TIPS....18
12. CARE AND CLEANING....21
13. TROUBLESHOOTING....25
14. ENERGY EFFICIENCY....27
15. MENU STRUCTURE....28
16. ENVIRONMENTAL CONCERNS....28

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.
- To remove the shelf supports first pull the front of the shelf support and then the rear end away from the side walls. Install the shelf supports in the opposite sequence.
- Do not use a steam cleaner to clean the appliance.
- Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the glass door since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.
- Before pyrolytic cleaning, remove all accessories and excessive deposits/spills from the appliance cavity.

2. SAFETY INSTRUCTIONS

2.1 Installation

⚠ WARNING!

Only a qualified person must install this appliance.

- Remove all the packaging.
- Do not install or use a damaged appliance.
- Follow the installation instructions 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 worktop 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.
- Fully close the appliance door before you connect the mains plug to the mains socket.
- This appliance is supplied with a main plug and a main cable.

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

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

Total power (W)	Section of the cable (mm^2)
maximum 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 Pyrolytic cleaning

⚠ WARNING!

Risk of Injury / Fires / Chemical Emissions (Fumes) in Pyrolytic Mode.

- Before carrying out the pyrolytic cleaning and initial preheating remove from the oven cavity:
  - any excess food residues, oil or grease spills / deposits.
  - any removable objects (including shelves, side rails, etc., provided with the appliance) especially any non-stick pots, pans, trays, utensils, etc.
- Read carefully all the instructions for pyrolytic cleaning.
- Keep children away from the appliance while the pyrolytic cleaning operates. The appliance becomes very hot and hot air is released from the front cooling vents.
- Pyrolytic cleaning is a high temperature operation that can release fumes from cooking residues and construction materials, as such consumers are advised to:
  - provide good ventilation during and after the pyrolytic cleaning.
  - provide good ventilation during and after the initial preheating.
- Do not spill or apply water on the oven door during and after the pyrolytic cleaning to avoid damaging the glass panels.
- Fumes released from all pyrolytic ovens / cooking residues as described are not harmful to humans, including children, or persons with medical conditions.
- Keep pets away from the appliance during and after the pyrolytic cleaning and initial

preheating. Small pets (especially birds and reptiles) can be highly sensitive to temperature changes and emitted fumes.
- Non-stick surfaces on pots, pans, trays, utensils etc., can be damaged by the high temperature pyrolytic cleaning operation of all pyrolytic ovens and can be also a source for low level harmful fumes.

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

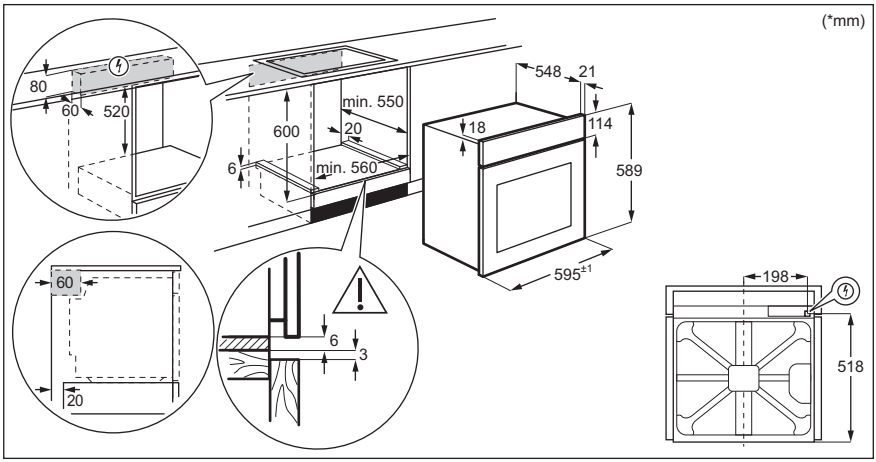
⚠ WARNING!

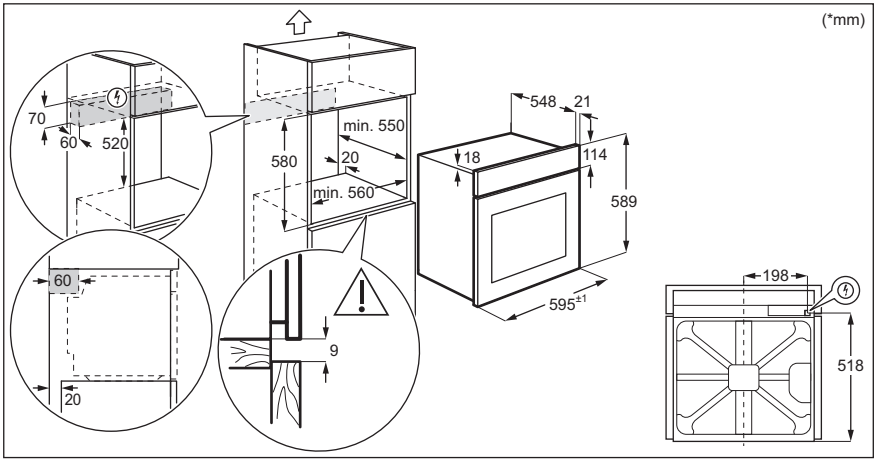
Refer to Safety chapters.

3.1 Building in

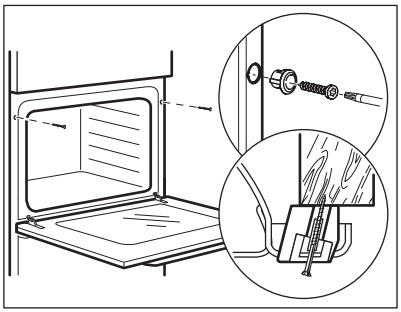
YouTube **www.youtube.com/electrolux**
www.youtube.com/aeg

How to install your AEG/Electrolux Oven - Column installation



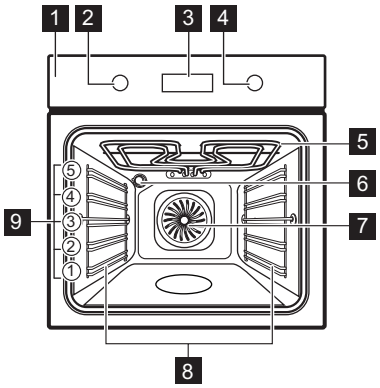


3.2 Securing the oven to the cabinet



4. PRODUCT DESCRIPTION

4.1 General overview



1 Control panel
2 Knob for the heating functions
3 Display
4 Control knob
5 Heating element
6 Lamp
7 Fan
8 Shelf support, removable
9 Shelf positions

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.

5. CONTROL PANEL

5.1 Retractable knobs

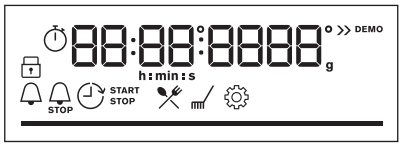
To use the appliance press the knob. The knob comes out.

5.2 Control panel overview

Select a heating function to turn on the appliance. Turn the knob for the heating functions to the off position to turn the appliance off.

				OK
Timer	Fast Heat Up	Light	Lock	Confirm setting

5.3 Display



Display with key functions.

Display indicators

Basic indicators				
Lock	Assisted Cooking	Cleaning	Settings	Fast Heat Up
Timer indicators				
Minute minder	End time	Time Delay	Uptimer	

Progress bar - for temperature or time. The bar is fully red when the appliance reaches the set temperature.

6. BEFORE FIRST USE

⚠ WARNING!
Refer to Safety chapters.

6.1 Initial cleaning

Before the first use, clean the empty appliance and set the time:






00:00

Set the time. Press OK.

6.2 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 the knob for the heating functions and select a heating function.
Step 2	Turn the control knob to set the temperature.

- press and hold to turn on the function: Fast Heat Up. It is available for some oven functions.

7.2 Heating functions

Heating function	Application
 **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.
 **Conventional Cooking**	To bake and roast food on one shelf position.
 **Frozen Foods**	To make convenience food (e.g., french fries, potato wedges or spring rolls) crispy.
 **Pizza Function**	To bake pizza. To make intensive browning and a crispy bottom.
 **Bottom Heat**	To bake cakes with crispy bottom and to preserve food.
 **Defrost**	To defrost food (vegetables and fruit). The defrosting time depends on the amount and size of the frozen food.

Heating function	Application
 Moist Fan Baking	This function is designed to save energy during cooking. When you use this function, the temperature in the cavity 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.
 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.
 Menu	To enter the Menu: Assisted Cooking, Cleaning, Settings.

7.3 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.

7.4 How to set: Assisted Cooking

Every dish in this submenu has a recommended heating function and temperature. Use the function to prepare a dish quickly with default settings. You can also adjust the time and the temperature during cooking.

When the function ends check if the food is ready.

For some of the dishes you can also cook with:	• Weight Automatic

Step 1	Step 2	Step 3	Step 4
		 P1 - P...	 OK
Enter the menu.	Select Assisted Cooking. Press OK.	Select the dish. Press OK.	Insert the dish to the oven. Confirm setting.

7.5 Assisted Cooking

Legend	
	Weight Automatic available.
	Preheat the appliance before you start cooking.

Legend	
	Shelf level.

The display shows **P** and a **number** of the dish that you can check in the table.

	Dish	Weight	Shelf level / Accessory
1	**Roast Beef, rare**	1 - 1.5 kg; 4 - 5 cm thick pieces	**2**; **baking tray** Fry the meat for a few minutes on a hot pan. Insert to the appliance.
2	**Roast Beef, medium**		
3	**Roast Beef, well done**		
4	**Steak, medium**	180 - 220 g per piece; 3 cm thick slices	**3**; roasting dish on **wire shelf** Fry the meat for a few minutes on a hot pan. Insert to the appliance.
5	**Beef roast / braised** (prime rib, top round, thick flank)	1.5 - 2 kg	**2**; roasting dish on **wire shelf** Fry the meat for a few minutes on a hot pan. Add liquid. Insert to the appliance.
6	**Roast Beef, rare** (slow cooking)	1 - 1.5 kg; 4 - 5 cm thick pieces	**2**; **baking tray** Use your favourite spices or simply salt and fresh grounded pepper. Fry the meat for a few minutes on a hot pan. Insert to the appliance.
7	**Roast Beef, medium** (slow cooking)		
8	**Roast Beef, well done** (slow cooking)		
9	**Fillet, rare** (slow cooking)	0,5 - 1.5 kg; 5 - 6 cm thick pieces	**2**; **baking tray** Use your favourite spices or simply salt and fresh grounded pepper. Fry the meat for a few minutes on a hot pan. Insert to the appliance.
10	**Fillet, medium** (slow cooking)		
11	**Fillet, done** (slow cooking)		
12	**Veal roast** (e.g. shoulder)	0.8 - 1.5 kg; 4 cm thick pieces	**2**; roasting dish on **wire shelf** Use your favourite spices. Add liquid. Roast covered.
13	**Pork roast neck or shoulder**	1.5 - 2 kg	**2**; roasting dish on **wire shelf** Turn the meat after half of the cooking time.
14	**Pulled pork** (slow cooking)	1.5 - 2 kg	**2**; **baking tray** Use your favourite spices. Turn the meat after half of the cooking time to get an even browning.
15	**Loin, fresh**	1 - 1.5 kg; 5 - 6 cm thick pieces	**2**; roasting dish on **wire shelf** Use your favourite spices.

	Dish	Weight	Shelf level / Accessory
16	**Spare Ribs**	2 - 3 kg; use raw, 2 - 3 cm thin spare ribs	**3**; **deep pan** Add liquid to cover the bottom of a dish. Turn the meat after half of the cooking time.
17	**Lamb leg with bones**	1.5 - 2 kg; 7 - 9 cm thick pieces	**2**; roasting dish on **baking tray** Add liquid. Turn the meat after half of the cooking time.
18	**Whole chicken**	1 - 1.5 kg; fresh	**2**; casserole dish on **baking tray** Use your favourite spices. Turn the chicken after half of the cooking time to get an even browning.
19	**Half chicken**	0.5 - 0.8 kg	**3**; **baking tray** Use your favourite spices.
20	**Chicken breast**	180 - 200 g per piece	**2**; casserole dish on **wire shelf** Use your favourite spices. Fry the meat for a few minutes on a hot pan.
21	**Chicken legs, fresh**	-	**3**; **baking tray** If you marinated chicken legs first, set lower temperature and cook them longer.
22	**Duck, whole**	2 - 3 kg	**2**; roasting dish on **wire shelf** Use your favourite spices. Put the meat on roasting dish. Turn the duck after half of the cooking time.
23	**Goose, whole**	4 - 5 kg	**2**; **deep pan** Use your favourite spices. Put the meat on deep baking tray. Turn the goose after half of the cooking time.
24	**Meat loaf**	1 kg	**2**; **wire shelf** Use your favourite spices.
25	**Whole fish, grilled**	0.5 - 1 kg per fish	**2**; **baking tray** Fill the fish with butter and use your favourite spices and herbs.
26	**Fish fillet**	-	**3**; casserole dish on **wire shelf** Use your favourite spices.
27	**Cheesecake**	-	**2**; ∅ 28 cm springform tin on **wire shelf**
28	**Apple cake**	-	**3**; **baking tray**
29	**Apple tart**	-	**2**; pie form on **wire shelf**
30	**Apple pie**	-	**1**; ∅ 22 cm pie form on **wire shelf**
31	**Brownies**	2 kg of dough	**3**; **deep pan**
32	**Chocolate muffins**	-	**3**; muffin tray on **wire shelf**

	Dish	Weight	Shelf level / Accessory
33	**Loaf cake**	-	**2**; loaf pan on **wire shelf**
34	**Baked potatoes**	1 kg	**2**; **baking tray** Put the whole potatoes with skin on baking tray.
35	**Wedges**	1 kg	**3**; **baking tray** lined with baking paper Use your favourite spices. Cut potatoes into pieces.
36	**Grilled mixed vegetables**	1 - 1.5 kg	**3**; **baking tray** lined with baking paper Use your favourite spices. Cut the vegetables into pieces.
37	**Croquets, frozen**	0.5 kg	**3**; **baking tray**
38	**Pommes, frozen**	0.75 kg	**3**; **baking tray**
39	**Meat / vegetable lasagna with dry pasta sheets**	1 - 1.5 kg	**2**; casserole dish on **wire shelf**
40	**Potato gratin** (raw potatoes)	1 - 1.5 kg	**1**; casserole dish on **wire shelf** Rotate the dish after half of the cooking time.
41	**Pizza fresh, thin**	-	**2**; **baking tray** lined with baking paper
42	**Pizza fresh, thick**	-	**2**; **baking tray** lined with baking paper
43	**Quiche**	-	**2**; baking tin on **wire shelf**
44	**Baguette / Ciabatta / White bread**	0.8 kg	**2**; **baking tray** lined with baking paper More time needed for white bread.
45	**All grain / rye / dark bread all grain in loaf pan**	1 kg	**2**; **baking tray** lined with baking paper / **wire shelf**

8. CLOCK FUNCTIONS

8.1 Clock functions

Clock Function	Application
Minute minder	When the timer ends, the signal sounds.
STOP **Cooking time**	When the timer ends, the signal sounds and the heating function stops.
Time Delay	To postpone the start and / or end of cooking.

Clock Function	Application
Uptimer	Maximum is 23 h 59 min. This function has no effect on the operation of the oven. To turn on and off the Uptimer select: Menu, Settings.

8.2 How to set: Clock functions

How to set: Time of day		
Step 1	**Step 2**	**Step 3**
		
To change the time of day enter the menu and select Settings, Time of day.	Set the clock.	Press: OK.

How to set: Minute minder			
Step 1		**Step 2**	**Step 3**
	The display shows: 0:00		
Press: .		Set the Minute minder	Press: OK.
Timer starts counting down immediately.			

How to set: Cooking time				
Step 1	**Step 2**		**Step 3**	**Step 4**
		The display shows: 0:00 STOP		
Choose a heating function and set the temperature.	Press repeatedly: .		Set the cooking time.	Press: OK.
Timer starts counting down immediately.				

How to set: Time Delay

Step 1	Step 2		Step 3	Step 4		Step 5	Step 6
		The display shows: the time of day START			The display shows: --:-- STOP		
Select the heating function.	Press repeatedly: .		Set the start time.	Press: OK.		Set the end time.	Press: OK.

ⓘ Timer starts counting down at a set start time.

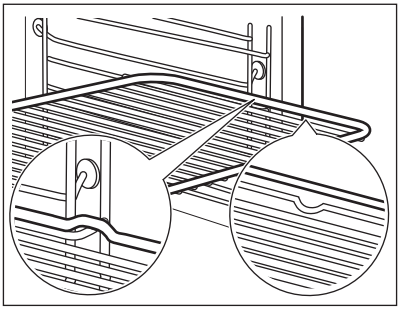
9. USING THE ACCESSORIES

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

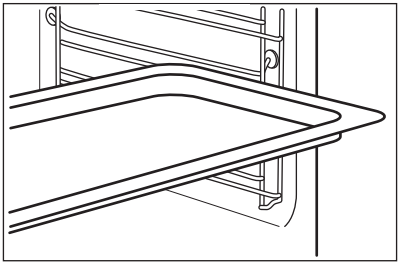
9.1 Inserting accessories

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.



10. ADDITIONAL FUNCTIONS

10.1 Lock

This function prevents an accidental change of the appliance function.

Turn it on when the appliance works - the set cooking continues, the control panel is locked.
Turn it on when the appliance is off - it cannot be turned on, the control panel is locked.



- press and hold to turn on the function.
A signal sounds.

- press and hold to turn it off.

3 x - flashes when the lock is turned on.

10.2 Automatic switch-off

For safety reasons the appliance turns off after some time, if a heating function works and you do not change any settings.

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

(°C)	(h)
250 - maximum	3

The Automatic switch-off does not work with the functions: Light, Time Delay.

10.3 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.

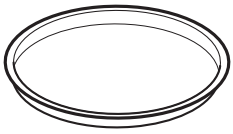
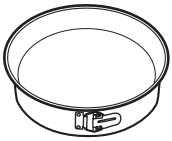
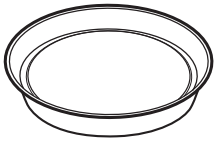
11.2 Moist Fan Baking

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
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	Conventional 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	Conventional Cooking	Wire shelf	2	180	70 - 90	-
Apple pie, 2 tins Ø20 cm	True Fan Cooking	Wire shelf	2	160	70 - 90	-
Fatless sponge cake, cake mould Ø26 cm	Conventional 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.

				(°C)	(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	Conventional 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 halfway 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.

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.

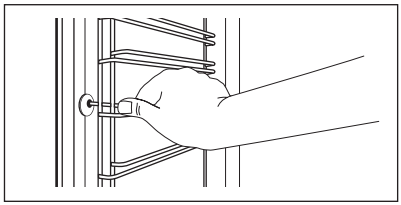
Moisture can condense in the appliance or on the door glass panels. To decrease the condensation, let the appliance work for 10 minutes before cooking. Do not store the food in the appliance for longer than 20 minutes. Dry the cavity only with a microfibre cloth after each use.

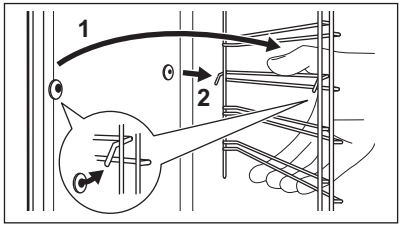
Accessories	Clean all accessories after each use and let them dry. Use only a microfibre cloth with warm water and a mild detergent. Do not clean the accessories in a dishwasher. Do not clean the non-stick accessories using abrasive cleaner or sharp-edged objects.

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.





12.3 How to use: Pyrolytic Cleaning

Clean the oven with Pyrolytic Cleaning.

⚠ WARNING!

There is a risk of burns.

⚠ CAUTION!

If there are other appliances installed in the same cabinet, do not use them at the same time as this function. It can cause damage to the oven.

Before the Pyrolytic Cleaning:		
Turn off the oven and wait until it is cold.	Remove all accessories.	Clean the oven floor and the inner door glass with warm water, a soft cloth and a mild detergent.

Pyrolytic Cleaning	
Step 1	Enter menu: Cleaning.
Option	**Duration**
C1 - Light cleaning	1 h

Pyrolytic Cleaning	
C2 - Normal cleaning	1 h 30 min
C3 - Thorough cleaning	2 h 30 min

Step 2	OK - press to select the cleaning programme.
Step 3	OK - press to start the cleaning.
Step 4	After cleaning, turn the knob for the heating functions to the off position.

ⓘ When the cleaning starts, the oven door is locked and the lamp is off. Until the door unlocks the display shows: ⊡.

When the cleaning ends:		
Turn off the oven and wait until it is cold.	Clean the cavity with a soft cloth.	Remove the residue from the bottom of the cavity.

12.4 Cleaning Reminder

The oven reminds you when to clean it with pyrolytic cleaning.	
✓ flashes in the display for 5 sec after each cooking session.	To turn off the reminder enter the Menu and select Settings, Cleaning Reminder.

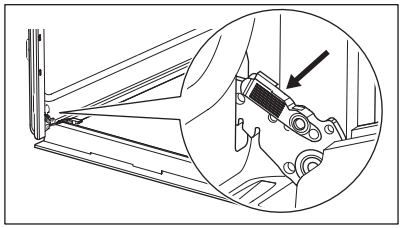
12.5 How to remove and install: Door

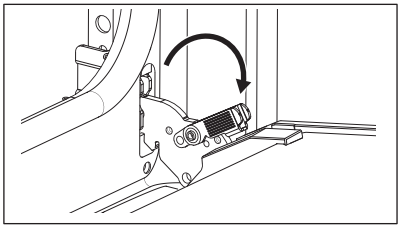
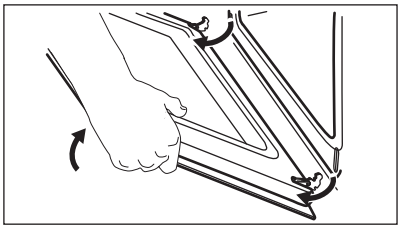
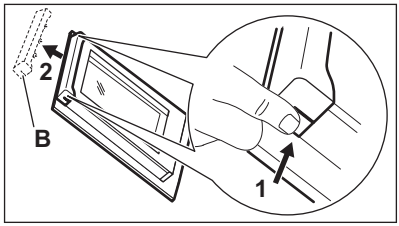
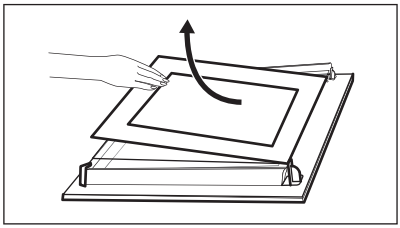
The oven door has three glass panels. You can remove the oven door and the internal glass panels to clean them. Read the whole "Removing and installing door" instruction before you remove the glass panels.

⚠ CAUTION!

Do not use the oven without the glass panels.

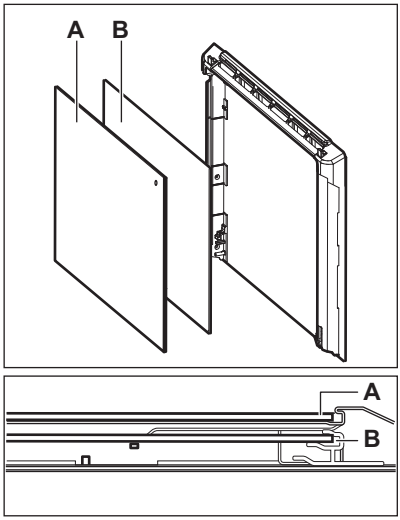
Step 1 Open the door fully and hold both hinges.



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...

In any cases not included in this table please contact with an Authorised Service Centre.

The appliance does not turn on or does not heat up	
Problem	**Check if...**
You cannot activate or operate the appliance.	The appliance is correctly connected to an electrical supply.
The appliance does not heat up.	The automatic switch-off is deactivated.
The appliance does not heat up.	The appliance door is closed.
The appliance does not heat up.	The fuse is not blown.
The appliance does not heat up.	The Lock is off.

Components	
Problem	**Check if...**
The lamp is turned off.	Moist Fan Baking - is turned on.
The lamp does not work.	The lamp is burnt out.

Error codes	
The display shows...	**Check if...**
Err C3	The appliance door is closed or the door lock is not broken.
Err F102	The appliance door is closed.
Err F102	The door lock is not broken.
00:00	There was a power cut. Set the time of day.
If the display shows an error code that is not in this table turn the house fuse off and on to restart the appliance. If the error code recurs contact an Authorised Service Centre.	

13.2 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.)	.....
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	KOFDP76X 949498238
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	31.1 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
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

Step 1	Step 2	Step 3	Step 4	Step 5
				
☰ - select to enter the Menu.	Select the option from Menu structure and press OK.	Select the setting.	OK - press to confirm setting.	Adjust the value and press OK.

Turn the knob for the heating functions to the off position to exit the Menu.

Menu structure		
Assisted Cooking	Cleaning	Settings

Settings					
01	Time of day	Change	02	Display brightness	1 - 5
03	Key tones	1 - Beep 2 - Click 3 - Sound off	04	Buzzer volume	1 - 4
05	Uptimer	On / Off	06	Light	On / Off
07	Fast Heat Up	On / Off	08	Cleaning Reminder	On / Off
09	Demo mode	Activation code: 2468	10	Software version	Check
11	Reset all settings	Yes / No			

16. 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.

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



Dans un souci de durabilité, nous réduisons les supports papier et proposons les manuels d'utilisation complets en ligne. Accédez à votre manuel d'utilisation complet sur **electrolux.com/manuals**



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



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

Available on the App Store

GET IT ON Google Play

Sous réserve de modifications.

TABLE DES MATIÈRES

1. INFORMATION SUR LA SÉCURITÉ..... 29
2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ.....31
3. INSTALLATION.....35
4. DESCRIPTION DE L'APPAREIL.....37
5. BANDEAU DE COMMANDE.....37
6. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION..... 38
7. UTILISATION QUOTIDIENNE..... 39
8. FONCTIONS DE L'HORLOGE.....44
9. UTILISATION DES ACCESSOIRES.....46
10. FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES..... 46
11. CONSEILS..... 47
12. ENTRETIEN ET NETTOYAGE..... 50
13. DÉPANNAGE.....55
14. RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE..... 56
15. STRUCTURE DES MENUS.....57
16. EN MATIÈRE DE PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT.....58

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.
- Pour retirer les supports de grille, tirez d'abord l'avant du support de grille, puis l'arrière à distance des parois latérales. Installez les supports de grille dans l'ordre inverse.
- N'utilisez pas de nettoyeur à vapeur pour nettoyer l'appareil.
- N'utilisez pas de produits abrasifs ni de racloirs pointus en métal pour nettoyer la porte en verre car ils peuvent rayer la surface, ce qui peut briser le verre.
- Avant le nettoyage par pyrolyse, retirez tous les accessoires et les dépôts/déversements excessifs de la cavité de l'appareil.

2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ

2.1 Installation

⚠ **AVERTISSEMENT!**

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

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

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

Hauteur minimale du meuble (Hauteur minimale du meuble sous le plan de travail)	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.
- Fermez bien la porte de l'appareil avant de brancher la fiche à la prise secteur.
- Cet appareil est fourni avec une fiche électrique et un câble d'alimentation.

Types de câbles compatibles pour l'installation ou le remplacement pour l'Europe :
H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F

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

Puissance totale (W)	Section du câble (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 d'endommagement de 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 matériels sur l'appareil.

- Avant toute opération d'entretien, éteignez l'appareil et débranchez la fiche de la prise 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 humide. Utilisez uniquement des produits de lavage neutres. N'utilisez pas de produits abrasifs, de tampons à récurer, de solvants ni d'objets métalliques.
- Si vous utilisez un spray pour four, suivez les consignes de sécurité figurant sur son emballage.

2.5 Nettoyage par pyrolyse

⚠ AVERTISSEMENT!

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

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

2.6 Éclairage interne

⚠ AVERTISSEMENT!

Risque d'électrocution !

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

2.7 Service

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

2.8 Mise au rebut

⚠ AVERTISSEMENT!

Risque de blessure ou d'asphyxie.

- Contactez votre service municipal pour obtenir des informations sur la marche à suivre pour mettre l'appareil au rebut.
- Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique.
- Coupez le câble d'alimentation au ras de l'appareil et mettez-le au rebut.
- Retirez le dispositif de verrouillage du hublot pour empêcher les jeunes et les animaux de s'enfermer dans l'appareil.

3. INSTALLATION

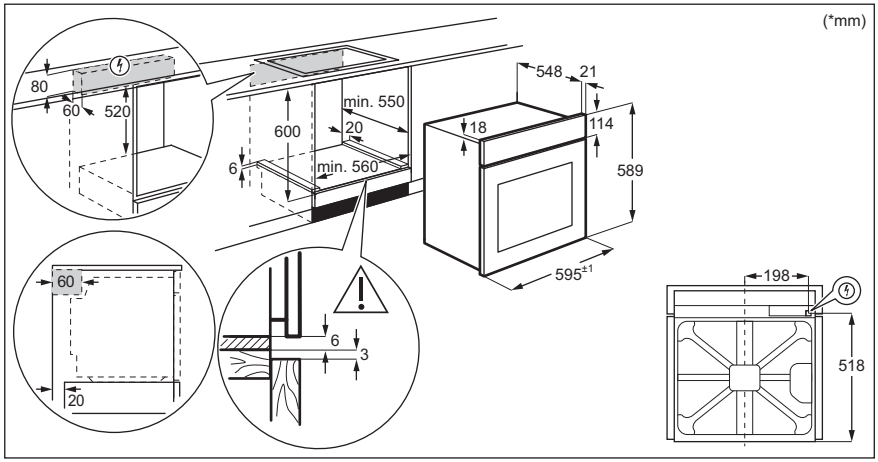
⚠ AVERTISSEMENT!

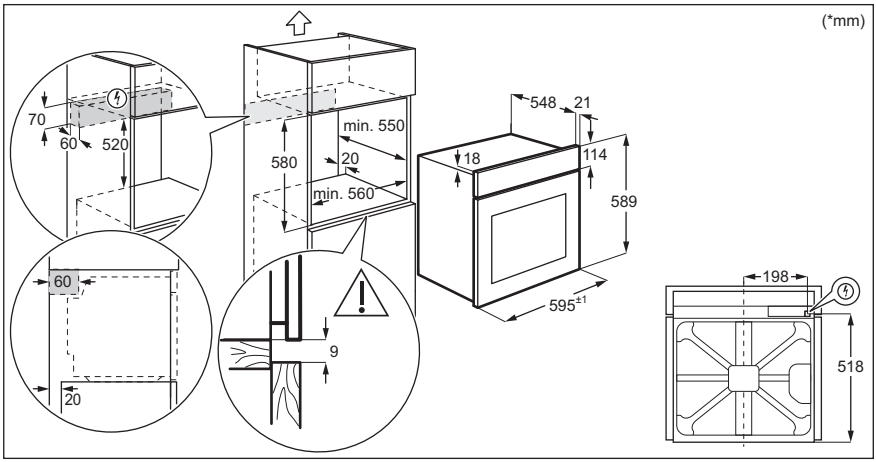
Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

3.1 Encastrement

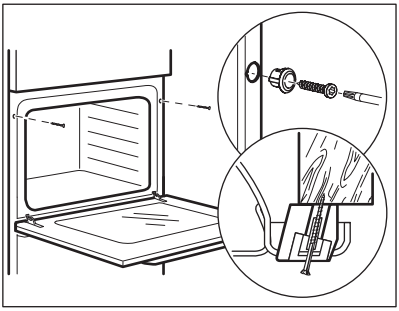
YouTube **www.youtube.com/electrolux**
www.youtube.com/aeg

How to install your AEG/Electrolux Oven - Column installation



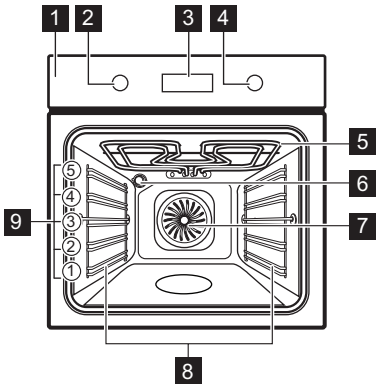


3.2 Fixation du four au meuble



4. DESCRIPTION DE L'APPAREIL

4.1 Vue d'ensemble



1. Bandeau de commande
2. Manette de sélection des modes de cuisson
3. Affichage
4. Manette de commande
5. Élément chauffant
6. Éclairage
7. Chaleur tournante
8. Support de grille, amovible
9. Niveaux de la grille

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.

5. BANDEAU DE COMMANDE

5.1 Manettes rétractables

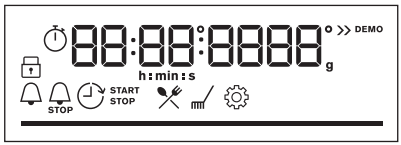
Pour utiliser l'appareil, appuyez sur la manette. La manette sort alors de son logement.

5.2 Vue d'ensemble du bandeau de commande

Sélectionnez un mode de cuisson pour mettre en fonctionnement l'appareil. Tournez la manette des modes de cuisson sur la position Arrêt pour éteindre l'appareil.

				OK
Minuteur	Préchauffage rapide	Eclairage four	Verrouillage	Confirmez la configuration

5.3 Affichage



Affichage avec les principales fonctions.

Voyants de l'affichage

Indicateurs de base				
Touches Verrouil	Cuisson assistée	Nettoyage	Configura-tions	Préchauffage rapide

Voyants du minuteur			
Minuteur	STOP Fin de cuisson	Départ différé	Compteur

Barre de progression - de la température ou de l'heure. La barre est entièrement rouge lorsque l'appareil atteint la température réglée.

6. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

⚠ **AVERTISSEMENT!**

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

6.1 Nettoyage initial

Avant la première utilisation, nettoyez l'appareil à vide et réglez la durée :






00:00

Réglez l'heure. Appuyez sur la touche OK.

6.2 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 les Modes de cuisson

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

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

7.2 Modes de cuisson

Mode de cuisson	Application
 **Chaleur tournante**	Pour faire cuire sur 3 niveaux en même temps et pour sécher des aliments. Diminuez les températures du four de 20 à 40 °C par rapport à Chauffage Haut/Bas.
 **Chauffage Haut/Bas**	Pour cuire et rôtir des aliments sur un seul niveau.
 **Plats Surgelés**	Pour rendre croustillants vos plats préparés, tels que frites, pommes quartiers et nems.
 **Fonction Pizza**	Pour cuire des pizzas. Pour faire dorer de façon intensive et obtenir un dessous croustillant.
 **Chauffage inférieur**	Pour cuire des gâteaux avec dessous croustillant et pour stériliser des aliments.

Mode de cuisson	Application
 Décongélation	Pour décongeler des aliments (fruits et légumes). Le temps de décongélation dépend de la quantité et de la grosseur des plats surgelés.
 Chaleur Tournante Humide	Cette fonction est conçue pour économiser de l'énergie en cours de cuisson. Lorsque vous utilisez cette fonction, la température à l'intérieur de la cavité peut différer de la température sélectionnée. La chaleur résiduelle est utilisée. La puissance peut être réduite. Pour plus d'informations, consultez la partie sur les remarques du chapitre « Utilisation quotidienne ». Chaleur Tournante Humide.
 Gril	Pour faire griller des aliments peu épais et du pain.
 Turbo gril	Pour rôtir de gros morceaux de viande ou de volaille avec os sur un seul niveau. Pour gratiner et faire dorer.
 Menu	Pour accéder au menu : Cuisson assistée, Nettoyage, Configurations.

7.3 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 ».

7.4 Comment régler : Cuisson assistée

Chaque plat apparaissant dans ce sous-menu a un mode de cuisson et une température recommandés. Vous pouvez utiliser la fonction pour préparer un plat rapidement avec les réglages par défaut. Vous pouvez également régler la durée et la température pendant la cuisson.

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

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

Étape 1	Étape 2	Étape 3	Étape 4

			
Accédez au menu.	Sélectionnez Cuisson assistée. Appuyez sur OK.	Sélectionnez le plat. Appuyez sur la touche OK.	Placez le plat dans le four. Confirmez la configuration.

7.5 Cuisson assistée

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

Légende	
	Niveau de grille.

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

	Plat	Poids	Niveau/Accessoire
1	**Rôti de bœuf, saignant**	1 - 1.5 kg ; 4 à 5 cm d'épaisseur	**2** ; **plateau de cuisson** Faire frire la viande pendant quelques minutes sur une poêle chaude. Insérez-le dans l'appareil.
2	**Rôti de bœuf, à point**		
3	**Rôti de bœuf, bien cuit**		
4	**Steak de bœuf, à point**	180 - 220 g par pièce ; 3 cm d'épaisseur	**3** ; plat à rôtir sur **grille métallique** Faire frire la viande pendant quelques minutes sur une poêle chaude. Insérez-le dans l'appareil.
5	**Bœuf rôti/braisé** (côte de bœuf, intérieur de ronde, flanchet)	1.5 - 2 kg	**2** ; plat à rôtir sur **grille métallique** Faire frire la viande pendant quelques minutes sur une poêle chaude. Ajoutez du liquide. Insérez-le dans l'appareil.
6	**Rôti de bœuf, saignant** (cuisson basse température)	1 - 1.5 kg ; 4 à 5 cm d'épaisseur	**2** ; **plateau de cuisson** Servez-vous de vos épices préférées ou simplement du sel et du poivre fraîchement moulu. Faire frire la viande pendant quelques minutes sur une poêle chaude. Insérez-le dans l'appareil.
7	**Rôti de bœuf, à point** (cuisson basse température)		
8	**Rôti de bœuf, bien cuit** (cuisson basse température)		

	Plat	Poids	Niveau/Accessoire
9	**Filet, saignant** (cuisson basse température)	0,5 à 1,5 kg ; 5 à 6 cm d'épaisseur	**2** ; **plateau de cuisson** Servez-vous de vos épices préférées ou simplement du sel et du poivre fraîchement moulu. Faire frire la viande pendant quelques minutes sur une poêle chaude. Insérez-le dans l'appareil.
10	**Filet, à point** (cuisson basse température)		
11	**Filet, bien cuit** (cuisson basse température)		
12	**Rôti de veau** (par ex. épaule)	0.8 - 1.5 kg ; 4 cm d'épaisseur	**2** ; plat à rôtir sur **grille métallique** Utilisez vos épices préférées. Ajoutez du liquide. Rôti couvert.
13	**Rôti de porc - collet ou épaule**	1.5 - 2 kg	**2** ; plat à rôtir sur **grille métallique** Retournez la viande à la moitié du temps de cuisson.
14	**Émincé de porc** (cuisson lente)	1.5 - 2 kg	**2** ; **plateau de cuisson** Utilisez vos épices préférées. Retournez la viande à la moitié du temps de cuisson pour faire dorer de manière homogène.
15	**Longe, fraîche**	1 - 1.5 kg ; 5 à 6 cm d'épaisseur	**2** ; plat à rôtir sur **grille métallique** Utilisez vos épices préférées.
16	**Travers**	2 - 3 kg ; côtes levées crues, 2 à 3 cm d'épaisseur	**3 plat profond** Ajoutez du liquide pour recouvrir le fond d'un plat. Retournez la viande à la moitié du temps de cuisson.
17	**Gigot d'agneau avec os**	1.5 - 2 kg ; 7 à 9 cm d'épaisseur	**2** ; plat à rôtir sur **plateau de cuisson** Ajoutez du liquide. Retournez la viande à la moitié du temps de cuisson.
18	**Poulet entier**	1 - 1.5 kg ; frais	**2** ; cocotte sur **plateau de cuisson** Utilisez vos épices préférées. Retournez le poulet à la moitié du temps de cuisson pour faire dorer de manière homogène.
19	**Demi poulet**	0.5 - 0.8 kg	**3** ; **plateau de cuisson** Utilisez vos épices préférées.
20	**Escalope de poulet**	180 - 200 g par pièce	**2** ; cocotte sur **grille métallique** Utilisez vos épices préférées. Faire frire la viande pendant quelques minutes sur une poêle chaude.
21	**Cuisses de poulet, fraîches**	-	**3** ; **plateau de cuisson** Si vous avez mariné les cuisses de poulet, réglez une température inférieure et faites-les cuire plus longtemps.
22	**Canard entier**	2 - 3 kg	**2** ; plat à rôtir sur **grille métallique** Utilisez vos épices préférées. Placez la viande sur un plat à rôtir. Retournez le canard à la moitié du temps de cuisson.

	Plat	Poids	Niveau/Accessoire
23	**Oie entière**	4 - 5 kg	**2**; **poêle profonde** Utilisez vos épices préférées. Placez la viande sur un plateau de cuisson profond. Retournez l'oie à la moitié du temps de cuisson.
24	**Rôti haché**	1 kg	**2** ; **grille métallique** Utilisez vos épices préférées.
25	**Poisson entier, grillé**	0.5 - 1 kg par poisson	**2** ; **plateau de cuisson** Remplissez le poisson avec du beurre et utilisez vos épices et herbes préférées.
26	**Filet de poisson**	-	**3** ; cocotte sur **grille métallique** Utilisez vos épices préférées.
27	**Cheesecake**	-	**2** ; ∅ moule à charnière de 28 cm sur **grille métallique**
28	**Gâteau aux pommes**	-	**3** ; **plateau de cuisson**
29	**Tarte aux pommes**	-	**2** ; moule à tarte sur **grille métallique**
30	**Tarte aux pommes**	-	**1** ; ∅ moule à tarte de 22 cm sur **grille métallique**
31	**Brownies**	2 kg de pâte	**3** ; **plat profond**
32	**Muffins au chocolat**	-	**3** ; bac à muffins sur **grille métallique**
33	**Quatre-quarts**	-	**2** ; moule quatre-quarts sur **grille métallique**
34	**Pommes de terre au four**	1 kg	**2** ; **plateau de cuisson** Placez les pommes de terre entières avec la peau sur un plateau de cuisson.
35	**Pommes quartiers**	1 kg	**3** ; **plateau de cuisson** recouvert de papier sulfurisé Utilisez vos épices préférées. Coupez les pommes de terre en morceaux.
36	**Mélange de légumes grillés**	1 - 1.5 kg	**3** ; **plateau de cuisson** recouvert de papier sulfurisé Utilisez vos épices préférées. Coupez les légumes en morceaux.
37	**Croquettes surgelées**	0.5 kg	**3** ; **plateau de cuisson**
38	**Pommes, surgelées**	0.75 kg	**3** ; **plateau de cuisson**
39	**Lasagnes à la viande/aux légumes avec feuilles de pâtes sèches**	1 - 1.5 kg	**2** ; cocotte sur **grille métallique**

	Plat	Poids	Niveau/Accessoire
40	**Gratin de pommes de terre** (pommes de terre crues)	1 - 1.5 kg	**1** ; cocotte sur **grille métallique** Tournez le plat après la moitié du temps de cuisson.
41	**Pizza fraîche, fine**	-	**2** ; **plateau de cuisson** recouvert de papier sulfurisé
42	**Pizza fraîche, épaisse**	-	**2** ; **plateau de cuisson** recouvert de papier sulfurisé
43	**Quiche**	-	**2** ; plat de cuisson sur **grille métallique**
44	**Baguette/Ciabatta/ Pain blanc**	0.8 kg	**2** ; **plateau de cuisson** recouvert de papier sulfurisé Prolonger le temps pour le pain blanc.
45	**Tous grains/seigle/ pain complet grains entiers dans un moule à pain**	1 kg	**2** ; **plateau de cuisson** recouvert de papier sulfurisé / **grille métallique**

8. FONCTIONS DE L'HORLOGE

8.1 Fonctions de l’horloge

Fonctions de l’horloge	Application
Minuteur	Lorsque le minuteur termine le décompte, le signal sonore retentit.
STOP **Heure de cuisson**	Lorsque le minuteur termine le décompte, le signal sonore retentit et le mode de cuisson s’arrête.
Départ différé	Pour reporter le début et / ou la fin de la cuisson.
Compteur	Le maximum est de 23 h 59 min. Cette fonction n’a aucun effet sur le fonctionnement du four. Pour activer et désactiver le Compteur, sélectionnez : Menu , Configurations.

8.2 Comment régler : Fonctions de l’horloge

Comment régler Heure actuelle		
Étape 1	**Étape 2**	**Étape 3**

Comment régler Heure actuelle







Pour modifier l'heure actuelle, accédez au menu et sélectionnez Configurations, Heure actuelle.

Réglez l'horloge.

Appuyez sur OK.

Comment régler Minuteur

Étape 1		Étape 2	Étape 3
	L'affichage indique : 0:00		
Appuyez sur :		Réglez la Minuteur	Appuyez sur OK.

Le minuteur commence son décompte immédiatement.

Comment régler Heure de cuisson

Étape 1	Étape 2		Étape 3	Étape 4
		L'affichage indique : 0:00 STOP		
Choisissez le mode de cuisson et réglez la température.	Appuyez à plusieurs reprises :		Réglez le temps de cuisson.	Appuyez sur OK.

Le minuteur commence son décompte immédiatement.

Comment régler Départ différé

Étape 1	Étape 2		Étape 3	Étape 4		Étape 5	Étape 6
		L'affichage indique : l'heure actuelle DÉMARRER			L'affichage indique : --:-- ARRÊTER		
Sélectionnez le mode de cuisson.	Appuyez à plusieurs reprises :		Réglez l'heure de départ.	Appuyez sur OK.		Réglez l'heure de fin.	Appuyez sur OK.

Le minuteur commence à compter à l'heure réglée.

9. UTILISATION DES ACCESSOIRES

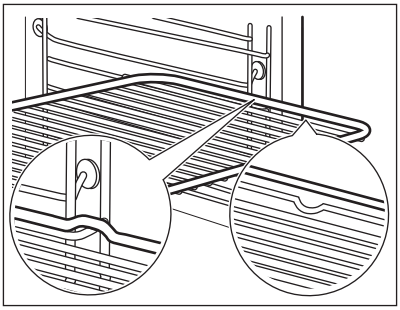
⚠ AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

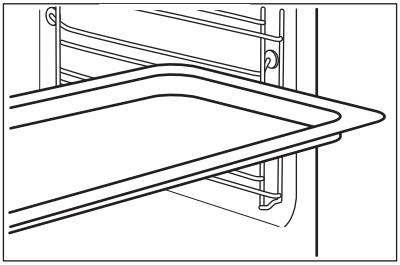
9.1 Insertion des accessoires

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.



10. FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES

10.1 Touches Verrouil

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

Activez-la lorsque l'appareil est allumé - la cuisson réglée est maintenue, le bandeau de commande est verrouillé.
Allumez-le lorsque l'appareil est éteint - il ne peut pas être allumé, le bandeau de commande est verrouillé.

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



- maintenez la touche enfoncée pour activer la fonction.
Un signal sonore retentit.

- maintenez la touche enfoncée pour la désactiver.

3 x - clignote lorsque le verrouillage est activé.

10.2 Arrêt automatique

Pour des raisons de sécurité, l'appareil s'éteint au bout d'un certain temps si un mode de cuisson est en cours et vous ne modifiez aucun réglage.

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

(°C)	(h)
250 -maximum	3

L'arrêt automatique ne fonctionne pas avec les fonctions : Eclairage four, Départ différé.

10.3 Ventilateur de refroidissement

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

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

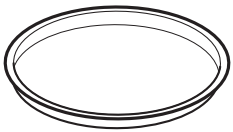
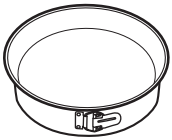
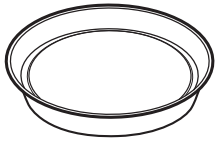
Pour de meilleurs résultats, suivez les suggestions indiquées dans le tableau ci-dessous.

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

		(°C)		(min)
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	-

				(°C)	(min)	
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.
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.

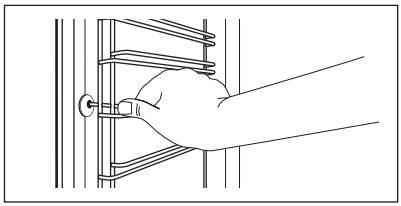
12.1 Remarques concernant le nettoyage

 **Agent nettoyant**	Nettoyez l'avant de l'appareil uniquement avec un chiffon en microfibre imbibé d'eau tiède et d'un détergent doux.
	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.

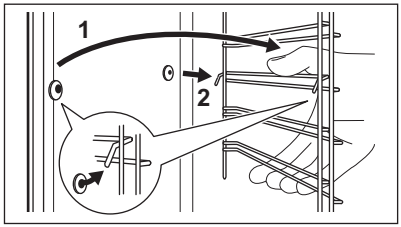
12.2 Comment retirer : Supports de grille

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.



12.3 Comment utiliser : Nettoyage par pyrolyse

Nettoyez le four avec Nettoyage par pyrolyse.

⚠ AVERTISSEMENT!

Risque de brûlure.

⚠ ATTENTION!

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

Avant le Nettoyage par pyrolyse :		
Éteignez le four et attendez qu'il soit froid.	Retirez les accessoires .	Nettoyez la sole du four et la vitre interne de la porte avec de l'eau tiède, un chiffon doux et un détergent doux.

Nettoyage par pyrolyse	
Étape 1	Ouvrez le menu : Nettoyage.

Option	Durée
C1 - Nettoyage léger	1 h
C2 - Nettoyage normal	1 h 30 min
C3 - Nettoyage complet	2 h 30 min

Étape 2	OK - appuyez pour définir le programme de nettoyage.
Étape 3	OK - appuyez pour démarrer le nettoyage.
Étape 4	Après le nettoyage, tournez la manette des modes de cuisson sur la position Arrêt.

ⓘ Lorsque le nettoyage commence, la porte du four se verrouille et l'éclairage s'éteint. Jusqu'à ce que la porte se déverrouille, l'affichage indique : .

Une fois le nettoyage terminé :		
Éteignez le four et attendez qu'il soit froid.	Nettoyez la cavité avec un chiffon doux.	Retirez les résidus du fond de la cavité.

12.4 Nettoyage conseillé

Le four vous rappelle lorsque le nettoyage par pyrolyse est terminé.	
clignote sur l'affichage pendant 5 secondes après chaque session de cuisson.	Pour désactiver le rappel, accédez au Menu et sélectionnez Configurations, Nettoyage conseillé.

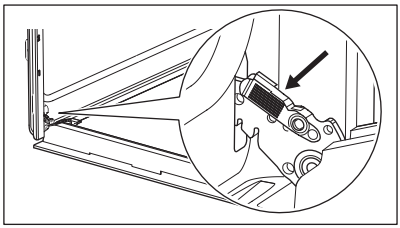
12.5 Comment démonter et installer : Couvercle

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.

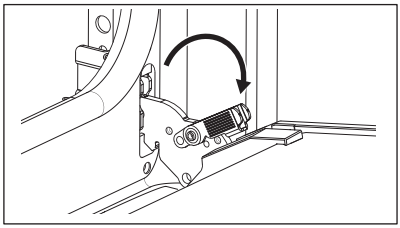
⚠ ATTENTION!

N'utilisez pas le four sans les panneaux de verre.

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

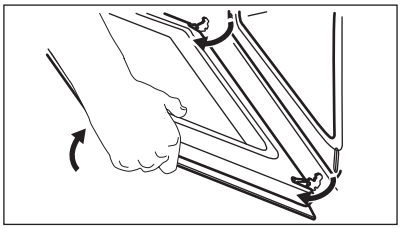


Étape 2 Soulevez et tirez les loquets jusqu'à ce qu'ils produisent un clic.



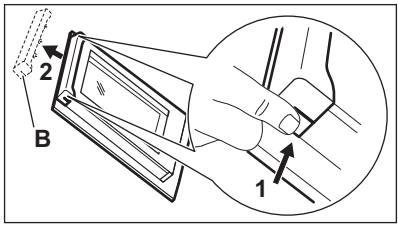
Étape 3 Fermez la porte du four à mi-chemin de la première position d'ouverture. Puis, soulevez et tirez pour retirer la porte de son emplacement.

Étape 4 Posez la porte sur un chiffon doux placé sur une surface stable.

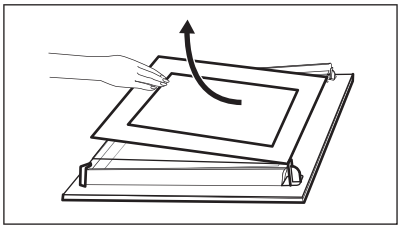


Étape 5 Tenez la garniture de porte (B) sur le bord supérieur de la porte des deux côtés et poussez vers l'intérieur pour libérer le joint du clip.

Étape 6 Retirez le cache de la porte en le tirant vers l'avant.



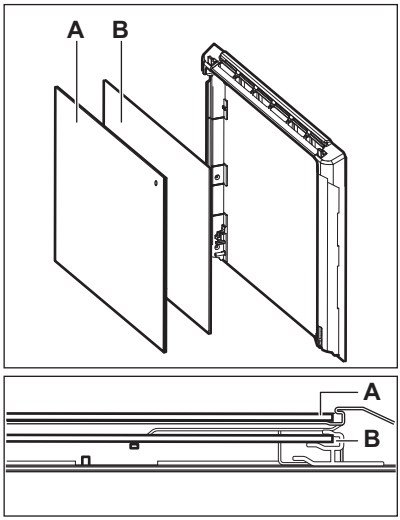
Étape 7 Saisissez les panneaux de verre de la porte par leur bord supérieur et dégagez-les un par un. Commencez par le panneau supérieur. Assurez-vous que la vitre glisse entièrement hors de ses supports.



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…

Dans tous les cas ne figurant pas dans ce tableau, veuillez contacter un service après-vente agréé.

L'appareil ne s'allume pas ou ne chauffe pas	
Problème	**Vérifiez si...**
Vous ne pouvez ni activer ni faire fonctionner l'appareil.	L'appareil est correctement branché à l'électricité.
L'appareil ne chauffe pas.	L'arrêt automatique est désactivé.
L'appareil ne chauffe pas.	La porte de l'appareil est fermée.
L'appareil ne chauffe pas.	Le fusible n'a pas disjoncté.
L'appareil ne chauffe pas.	Le verrouillage est désactivé.

Composants	
Problème	**Vérifiez si...**
L'éclairage est éteint.	La Chaleur Tournante Humide est activée.
L'éclairage ne fonctionne pas.	L'ampoule est grillée.

Codes d'erreur	
L'affichage indique…	**Vérifiez si...**
Err C3	La porte de l'appareil est fermée ou le verrouillage de la porte n'est pas cassé.
Err F102	La porte de l'appareil est fermée.
Err F102	Le verrouillage de la porte n'est pas cassé.
00:00	Une coupure de courant s'est produite. Réglez l'heure actuelle.
Si l'affichage indique un code d'erreur qui ne figure pas dans ce tableau, désactivez et réenclenchez le fusible de l'habitation pour redémarrer l'appareil. Si le code d'erreur réapparaît, contactez un service après-vente agréé.	

13.2 Données de maintenance

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

Les informations nécessaires au service après-vente figurent sur la plaque signalétique. La plaque signalétique se trouve sur le cadre avant de 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	KOFDP76X 949498238
Indice d'efficacité énergétique	81.2
Classe d'efficacité énergétique	A+
Consommation d'énergie avec charge standard, en mode conventionnel	0.93kWh/cycle
Consommation d'énergie avec charge standard, en mode chaleur tournante	0.69kWh/cycle
Nombre de cavités	1
Source de chaleur	Électricité
Volume	72l
Type de four	Four encastrable
Masse	31.1kg

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

14.2 Économie d'énergie

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

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

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

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

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

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

Chaleur résiduelle
L'éclairage et le ventilateur continuent de fonctionner. Lorsque vous mettez à l'arrêt l'appareil, l'affichage montre la chaleur résiduelle. Vous pouvez utiliser cette chaleur pour le maintien au chaud des aliments.

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

Utilisez la chaleur résiduelle pour réchauffer d'autres plats.

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

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

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

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

15. STRUCTURE DES MENUS

15.1 Menu

Étape 1	Étape 2	Étape 3	Étape 4	Étape 5
				
☰ - sélectionnez pour accéder au Menu .	Sélectionnez l'option dans la structure Menu et appuyez sur OK.	Sélectionnez la configuration.	OK - appuyez pour confirmer le réglage.	Ajustez la valeur et appuyez sur OK.

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

Structure du Menu		
Cuisson assistée	Nettoyage	Configurations

Configurations					
01	Heure actuelle	Modifier	02	Affichage Luminosité	1 - 5
03	Son touches	1 - Bip 2 - Clic 3 - Son désactivé	04	Volume alarme	1 - 4
05	Compteur	Marche / Arrêt	06	Eclairage four	Marche / Arrêt
07	Préchauffage rapide	Marche / Arrêt	08	Nettoyage conseillé	Marche / Arrêt

Configurations					
09	Mode démo	Code d'activation : 2468	10	Version du logiciel	Contrôle
11	Réinitialiser tous les réglages	Oui/Non			

16. 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.



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



In unserem Bestreben, nachhaltig zu sein, reduzieren wir Papierbestände und stellen vollständige Benutzerhandbücher online zur Verfügung. Greifen Sie auf Ihr vollständiges Benutzerhandbuch zu unter **electrolux.com/manuals**



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



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

Available on the App Store GET IT ON Google Play

Änderungen vorbehalten.

INHALTSVERZEICHNIS

1. SICHERHEITSHINWEISE..... 59
2. SICHERHEITSANWEISUNGEN..... 62
3. MONTAGE..... 65
4. GERÄTEBESCHREIBUNG..... 67
5. BEDIENFELD..... 67
6. VOR DER ERSTEN VERWENDUNG..... 68
7. TÄGLICHER GEBRAUCH..... 69
8. UHRFUNKTIONEN..... 74
9. VERWENDUNG DES ZUBEHÖRS..... 75
10. ZUSATZFUNKTIONEN..... 76
11. TIPPS UND HINWEISE..... 77
12. REINIGUNG UND PFLEGE..... 80
13. FEHLERSUCHE..... 84
14. ENERGIEEFFIZIENZ..... 85
15. MENÜSTRUKTUR..... 86
16. INFORMATIONEN ZUR ENTSORGUNG..... 87

1. ⚠ SICHERHEITSHINWEISE

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

1.1 Sicherheit von Kindern und schutzbedürftigen Personen

- Das Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mit mangelnder Erfahrung/mangelndem Wissen benutzt werden, wenn sie durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt werden oder von dieser Person Anweisungen erhalten haben, wie das Gerät sicher zu bedienen ist und welche Gefahren bei nicht ordnungsgemäßer Bedienung bestehen. Kinder unter 8 Jahren und Personen mit schweren Behinderungen oder Mehrfachbehinderung sollten vom Gerät ferngehalten werden, wenn sie nicht ständig beaufsichtigt werden.
- Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät.
- Halten Sie sämtliches Verpackungsmaterial von Kindern fern und entsorgen Sie es ordnungsgemäß.
- WARNUNG: Das Gerät und die zugänglichen Geräteteile werden während des Betriebs heiß. Halten Sie Kinder und Haustiere von dem Gerät fern, wenn es in Betrieb oder in der Abkühlphase ist.
- Falls Ihr Gerät mit einer Kindersicherung ausgestattet ist, empfehlen wir, diese einzuschalten.
- Kinder dürfen keine Reinigung und Wartung des Geräts ohne Beaufsichtigung durchführen.

1.2 Allgemeine Sicherheit

- Dieses Gerät ist nur zum Kochen bestimmt.
- Dieses Gerät ist für den häuslichen Gebrauch im Haushalt in Innenräumen konzipiert.
- Dieses Gerät darf in Büros, Hotelzimmern, Gästezimmern in Pensionen, Bauernhöfen und anderen ähnlichen Unterkünften verwendet werden, wenn diese Nutzung das (durchschnittliche) Nutzungsniveau im Haushalt nicht überschreitet.

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

2. SICHERHEITSANWEISUNGEN

2.1 Montage

⚠ WARNUNG!

Die Montage des Geräts darf nur von einer qualifizierten Fachkraft durchgeführt werden.

- 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.
- Schließen Sie die Gerätetür ganz, bevor Sie den Netzstecker in die Steckdose stecken.
- Das Gerät wird mit einem Netzstecker und Netzkabel geliefert.

Einsetzbare Kabeltypen für Einbau oder Austausch in Europa:
H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F

Für den Kabelabschnitt siehe die Gesamtleistung auf dem Typenschild.Du kannst auch die Tabelle heranziehen:

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

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

2.3 Gebrauch

⚠ WARNUNG!

Verletzungs-, Verbrennungs-, Stromschlag- oder Explosionsgefahr.

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

Verletzungs-, Brandgefahr sowie Risiko von Schäden am Gerät.

- Schalten Sie das Gerät immer aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, bevor Reinigungsarbeiten durchgeführt werden.
- Vergewissern Sie sich, dass das Gerät abgekühlt ist. Es besteht die Gefahr, dass die Glasscheiben brechen.
- Ersetzen Sie die Türglasscheiben umgehend, wenn sie beschädigt sind. Wenden Sie sich an einen autorisierten Kundendienst.
- Gehen Sie beim Aushängen der Tür vorsichtig vor. Die Tür ist schwer!
- Reinigen Sie das Gerät regelmäßig, um eine Verschlechterung des Oberflächenmaterials zu verhindern.
- Reinigen Sie das Geräts mit einem weichen, feuchten Tuch. Verwenden Sie ausschließlich Neutralreiniger. Benutzen Sie keine Scheuermittel, scheuernde Reinigungsschwämmchen, Lösungsmittel oder Metallgegenstände.
- Falls Sie ein Backofenspray verwenden, befolgen Sie die Sicherheitsanweisungen auf seiner Verpackung.

2.5 Pyrolytische Reinigung

⚠ WARNUNG!

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

- Entfernen Sie vor der Pyrolyse und dem ersten Vorheizen Folgendes aus dem Garraum:
  - Speisereste, Öl oder Fettansammlungen / -ablagerungen.
  - Alle abnehmbaren Gegenstände (die mit dem Gerät mitgeliefert werden, wie z. B. Regale, Seitenleisten usw.), insbesondere alle antihaftbeschichteten Töpfe, Pfannen, Backbleche, Utensilien usw.
- Lesen Sie sorgfältig alle Anweisungen zur pyrolytischen Reinigung durch.
- Halten Sie Kinder während der Pyrolyse vom Gerät fern. Das Gerät wird sehr heiß und die heiße Luft wird durch die vorderen Kühllüftungsöffnungen freigesetzt.
- Die pyrolytische Reinigung erfolgt bei sehr hoher Temperatur und kann Dämpfe von Lebensmittelrückständen und Gerätematerialen freisetzen. Beachten Sie Folgendes:
  - Sorgen Sie während und nach der Pyrolyse für eine gute Belüftung.
  - Sorgen Sie während und nach dem ersten Vorheizen für eine gute Belüftung.
- Während und nach der Pyrolyse kein Wasser auf die Backofentür geben, um eine Beschädigung der Glasscheiben zu vermeiden.
- Die von den Pyrolyse-Backöfen / Speiseresten freigesetzten Dämpfe sind ungefährlich für Menschen, einschließlich Kinder und Personen mit Gesundheitsproblemen.
- Halten Sie Haustiere während und nach der Pyrolyse und dem ersten Aufheizen vom Gerät fern. Kleine Haustiere (insbesondere Vögel und Reptilien) können sehr empfindlich auf Temperaturschwankungen und emittierte Dämpfe reagieren.
- Antihaftbeschichtungen auf Töpfen, Pfannen, Backblechen und Kochutensilien usw. können durch die hohen Temperaturen während der pyrolytischen Reinigung aller pyrolytischen Backöfen beschädigt werden und geringfügige Mengen an gesundheitsschädlichen Dämpfen freisetzen.

2.6 Innenbeleuchtung

⚠ WARNUNG!

Stromschlaggefahr.

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

2.7 Wartung

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

2.8 Entsorgung

⚠ WARNUNG!

Verletzungs- und Erstickungsgefahr.

- Informationen zur Entsorgung des Geräts erhalten Sie von Ihrer Gemeindeverwaltung.
- Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung.
- Schneiden Sie das Netzkabel in der Nähe des Geräts ab, und entsorgen Sie es.
- Entfernen Sie das Türschloss, um zu verhindern, dass sich Kinder, oder Haustiere im Gerät einschließen.

3. MONTAGE

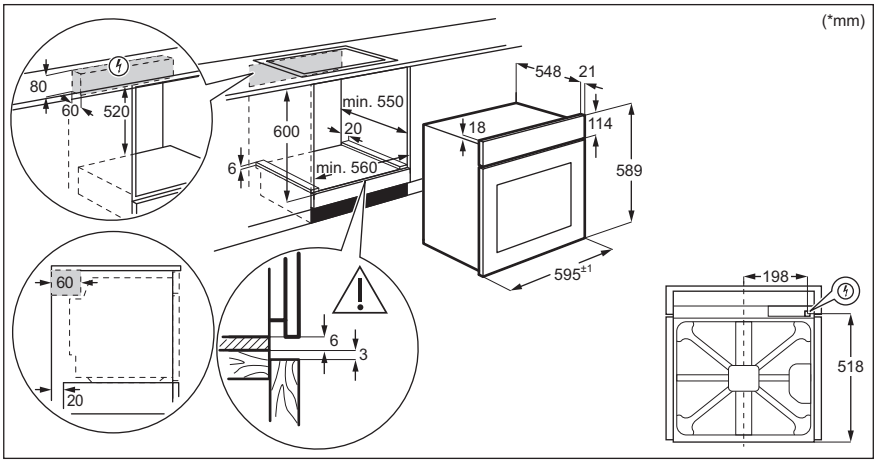
⚠ WARNUNG!

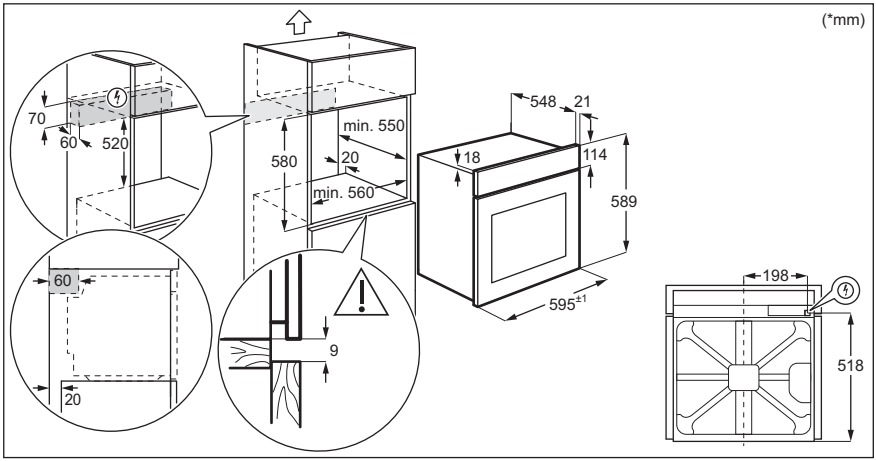
Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

3.1 Montage

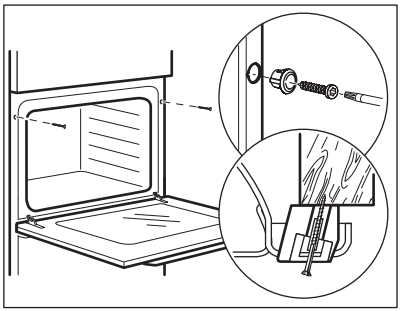
YouTube **www.youtube.com/electrolux**
www.youtube.com/aeg

How to install your AEG/Electrolux Oven - Column installation



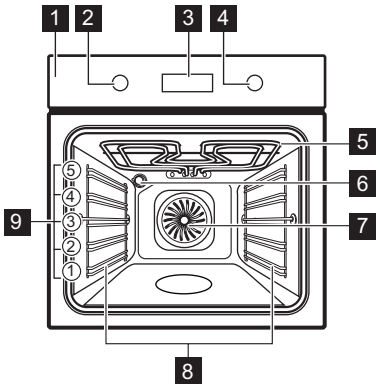


3.2 Befestigung des Ofens am Möbel



4. GERÄTEBESCHREIBUNG

4.1 Gesamtansicht



1 Bedienfeld
2 Einstellknopf für die Ofenfunktionen
3 Display
4 Einstellknopf
5 Heizelement
6 Lampe
7 Ventilator
8 Einschubschienen, herausnehmbar
9 Einschubebenen

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.

5. BEDIENFELD

5.1 Versenkbare Knöpfe

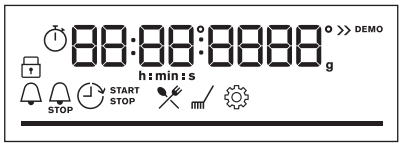
Drücken Sie zum Benutzen des Geräts den Knopf. Der Knopf kommt dann heraus.

5.2 Überblick – Bedienfeld

Wählen Sie eine Ofenfunktion, um das Gerät einzuschalten. Drehen Sie den Knopf für die Ofenfunktionen in die Aus-Position, um das Gerät auszuschalten.

				OK
Kurzzeitwecker	Schnellaufheizung	Backofenbeleuchtung	Tastensperre	Bestätigen Sie die Einstellung

5.3 Display



Display mit Tastenfunktionen.

Display-Anzeigen

Grundlegende Anzeigen				
Verriegelung	Koch-Assistent	Reinigung	Einstellungen	Schnellaufheizung

Timer-Anzeigen			
Kurzzeit-Wecker	Ende	Zeitvorwahl	Uptimer

Fortschrittsbalken - für Temperatur oder Zeit.
Der Balken ist vollständig rot, wenn das Gerät die eingestellte Temperatur erreicht.

6. VOR DER ERSTEN VERWENDUNG

⚠ WARNUNG!
Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

6.1 Erste Reinigung

Reinigen Sie vor dem ersten Gebrauch das leere Gerät und stellen Sie die Uhrzeit ein:






00:00

Stellen Sie die Zeit ein. Drücken Sie OK.

6.2 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	Drehen Sie den Knopf für die Ofenfunktionen und wählen Sie eine Ofenfunktion.
Schritt 2	Drehen Sie den Bedienknopf, um die Temperatur einzustellen.

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

7.2 Ofenfunktionen

Ofenfunktion	Anwendung
 **Heißluft**	Zum Backen auf bis zu drei Einschubebenen gleichzeitig und zum Dörren von Lebensmitteln. Verwenden Sie eine um 20 - 40 °C niedrigere Backofentemperatur als bei Ober-/Unterhitze.
 **Ober-/Unterhitze**	Backen und Braten von Speisen auf einer Einschubebene.
 **Tiefkühlgerichte**	Lässt Fertiggerichte (z. B. Pommes frites, Kartoffelspalten oder Frühlingsrollen) schön knusprig werden.
 **Pizzastufe**	Zum Backen von Pizza. Für ein intensives Überbacken und einen knusprigen Boden.
 **Unterhitze**	Zum Backen von Kuchen mit knusprigen Böden und zum Einkochen von Lebensmitteln.
 **Auftauen**	Zum Auftauen von Lebensmitteln (Gemüse und Obst). Die Auftauzeit hängt von der Menge und Größe der gefrorenen Lebensmittel ab.

Ofenfunktion	Anwendung
 **Feuchte Umluft**	Diese Funktion ist entwickelt worden, um während des Kochvorgangs Energie zu sparen. Wenn Sie diese Funktion nutzen, kann die Temperatur im Garraum von der eingestellten Temperatur abweichen. Es wird die Restwärme genutzt. Die Wärmeleistung kann geringer sein. Weitere Informationen zu folgenden Themen finden Sie im Kapitel „Täglicher Gebrauch“: Feuchte Umluft.
 **Grill**	Zum Grillen dünner Lebensmittel und zum Toasten von Brot.
 **Heißluftgrillen**	Zum Braten großer Fleischstücke oder von Geflügel mit Knochen auf einer Ebene. Gratinieren und Überbacken.
 **Menü**	Aufrufen des Menüs: Koch-Assistent, Reinigung, Einstellungen.

7.3 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.

7.4 Einstellen:Koch-Assistent

Jedes Gericht in diesem Untermenü hat eine empfohlene Ofenfunktion und Temperatur. Verwenden Sie die Funktion, um ein Gericht schnell mit den Standardeinstellungen zuzubereiten. Sie können auch die Zeit und Temperatur während des Garvorgangs einstellen.

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

Einige der Speisen können Sie auch mit der folgenden Funktion zubereiten:	• Gewichtsautomatik

Schritt 1	Schritt 2	Schritt 3	Schritt 4
		 P1 - P...	 OK
Öffnen Sie das Menü.	Wählen SieKoch-Assistent. Drücken Sie OK.	Wählen Sie das Gericht. Drücken Sie OK.	Geben Sie das Gericht in den Backofen. Bestätigen Sie die Einstellung.

7.5 Koch-Assistent

Legende	
	Gewichtsautomatik verfügbar.
	Vorheizen des Geräts, bevor Du mit dem Kochen beginnst.

Legende	
	Einschubebene.

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

	Speise	Gewicht	Einschubebene / Zubehör
1	**Roastbeef, blutig**	1 - 1.5 kg; 4–5 cm dicke Stücke	**2**; **Backblech** Brate das Fleisch einige Minuten in einer heißen Pfanne. In das Gerät einlegen.
2	**Roastbeef, rosa**		
3	**Roastbeef, durch**		
4	**Steak, rosa**	180 - 220 g pro Stück; 3 cm dicke Scheiben	**3**; Bräter auf **Kombirost** Brate das Fleisch einige Minuten in einer heißen Pfanne. In das Gerät einlegen.
5	**Rinderbraten / geschmort** (Prime Rib, obere runde, dicke Flanke)	1.5 - 2 kg	**2**; Bräter auf **Kombirost** Brate das Fleisch einige Minuten in einer heißen Pfanne. Flüssigkeit hinzugeben. In das Gerät einlegen.
6	**Roastbeef, blutig** (Niedertemperatur-Garen)	1 - 1.5 kg; 4–5 cm dicke Stücke	**2**; **Backblech** Verwende deine Lieblingsgewürze oder einfach Salz und frisch gemahlenen Pfeffer. Brate das Fleisch einige Minuten in einer heißen Pfanne. In das Gerät einlegen.
7	**Roastbeef, rosa** (Niedertemperatur-Garen)		
8	**Roastbeef, durch** (Niedertemperatur-Garen)		
9	**Filet, blutig** (Niedertemperatur-Garen)	0,5–1,5 kg; 5–6 cm dicke Stücke	**2**; **Backblech** Verwende deine Lieblingsgewürze oder einfach Salz und frisch gemahlenen Pfeffer. Brate das Fleisch einige Minuten in einer heißen Pfanne. In das Gerät einlegen.
10	**Filet, rosa** (Niedertemperatur-Garen)		
11	**Filet, fertig** (Niedertemperatur-Garen)		
12	**Kalbsbraten** (z. B. Schulter)	0.8 - 1.5 kg; 4 cm dicke Stücke	**2**; Bräter auf **Kombirost** Verwende deine Lieblingsgewürze. Flüssigkeit hinzugeben. Braten zugedeckt.
13	**Schweinebraten Nacken oder Schulter**	1.5 - 2 kg	**2**; Bräter auf **Kombirost** Wende das Fleisch nach der Hälfte der Garzeit.
14	**Pulled Pork** (Niedertemperatur Garen)	1.5 - 2 kg	**2**; **Backblech** Verwende deine Lieblingsgewürze. Wende das Fleisch nach der Hälfte der Garzeit, um eine gleichmäßige Bräunung zu erzielen.

	Speise	Gewicht	Einschubebene / Zubehör
15	**Lende, frisch**	1 - 1.5 kg; 5 – 6 cm dicke Stücke	**2**; Bräter auf **Kombirost** Verwende deine Lieblingsgewürze.
16	**Rippchen**	2 - 3 kg; verwende rohe, 2 – 3 cm dünne Spareribs	**3**; **tiefe Pfanne** Flüssigkeit hinzufügen, um den Boden eines Gerichts zu bedecken. Wende das Fleisch nach der Hälfte der Garzeit.
17	**Lammkeule mit Knochen**	1.5 - 2 kg; 7 – 9 cm dicke Stücke	**2**; Bräter auf **Backblech** Flüssigkeit hinzugeben. Wende das Fleisch nach der Hälfte der Garzeit.
18	**Hähnchen, ganz**	1 - 1.5 kg; frisch	**2**; Auflaufform auf **Backblech** Verwende deine Lieblingsgewürze. Das Hähnchen nach der Hälfte der Garzeit wenden, um eine gleichmäßige Bräunung zu erzielen.
19	**Halbes Hähnchen**	0.5 - 0.8 kg	**3**; **Backblech** Verwende deine Lieblingsgewürze.
20	**Hähnchenbrust**	180 - 200 g pro Stück	**2**; Auflaufform auf **Kombirost** Verwende deine Lieblingsgewürze. Brate das Fleisch einige Minuten in einer heißen Pfanne.
21	**Hähnchenschenkel, frisch**	-	**3**; **Backblech** Wenn Du die Hähnchenschenkel zuerst marinierst, stelle die niedrigere Temperatur ein und gare sie länger.
22	**Ente, ganz**	2 - 3 kg	**2**; Bräter auf **Kombirost** Verwende deine Lieblingsgewürze. Lege das Fleisch in den Bräter. Die Ente nach der Hälfte der Garzeit wenden.
23	**Gans, ganz**	4 - 5 kg	**2**; **tiefe Pfanne** Verwende deine Lieblingsgewürze. Lege das Fleisch auf das tiefe Backblech. Die Gans nach der Hälfte der Garzeit wenden.
24	**Hackbraten**	1 kg	**2**; **Kombirost** Verwende deine Lieblingsgewürze.
25	**Ganzer Fisch, gegrillt**	0.5 - 1 kg pro Fisch	**2**; **Backblech** Fisch mit Butter füllen und deine Lieblingsgewürze und Kräuter verwenden.
26	**Fischfilet**	-	**3**; Auflaufform auf **Kombirost** Verwende deine Lieblingsgewürze.
27	**Käsekuchen**	-	**2**; ∅ Springform 28 cm auf **Kombirost**
28	**Apfelkuchen**	-	**3**; **Backblech**
29	**Apfelkuchen**	-	**2**; Kuchenform auf **Kombirost**

	Speise	Gewicht	Einschubebene / Zubehör
30	**Apfelkuchen**	-	**1**; ∅ 22 cm Kuchenform auf **Kombirost**
31	**Brownies**	2 kg Teig	**3**; **tiefe Pfanne**
32	**Schokoladenmuffins**	-	**3**; Muffin-Blech auf **Kombirost**
33	**Brotkuchen**	-	**2**; Brotpfanne auf **Kombirost**
34	**Ofenkartoffeln**	1 kg	**2**; **Backblech** Die ganzen Kartoffeln mit der Schale auf das Backblech geben.
35	**Kartoffelspalten**	1 kg	**3**; **Backblech** mit Backpapier ausgekleidet Verwende deine Lieblingsgewürze. Kartoffeln in Stücke schneiden.
36	**Gemischtes gegrilltes Gemüse**	1 - 1.5 kg	**3**; **Backblech** mit Backpapier ausgekleidet Verwende deine Lieblingsgewürze. Gemüse in Stücke schneiden.
37	**Kroketten, gefroren**	0.5 kg	**3**; **Backblech**
38	**Pommes frites, gefroren**	0.75 kg	**3**; **Backblech**
39	**Fleisch- / Gemüselasagne mit trockenen Nudelblättern**	1 - 1.5 kg	**2**; Auflaufform auf **Kombirost**
40	**Kartoffelgratin** (rohe Kartoffeln)	1 - 1.5 kg	**1**; Auflaufform auf **Kombirost** Drehe das Gericht nach der Hälfte der Garzeit um.
41	**Pizza frisch, dünn**	-	**2**; **Backblech** mit Backpapier ausgekleidet
42	**Pizza frisch, dick**	-	**2**; **Backblech** mit Backpapier ausgekleidet
43	**Quiche**	-	**2**; Backform auf **Kombirost**
44	**Baguette / Ciabatta / Weißbrot**	0.8 kg	**2**; **Backblech** mit Backpapier ausgekleidet Für Weißbrot mehr Zeit nötig.
45	**Alle Getreide / Roggen / dunkles Brot, alle Getreide in Kastenform**	1 kg	**2**; **Backblech** mit Backpapier ausgekleidet / **Kombirost**

8. UHRFUNKTIONEN

8.1 Uhrfunktionen

Uhrfunktion	Anwendung
Kurzzeit-Wecker	Nach Ablauf der Zeit ertönt der Signalton.
STOP **Garzeitdauer**	Nach Ablauf des Timers ertönt ein akustisches Signal und die Ofenfunktion stoppt.
Zeitvorwahl	Verzögerung des Starts und/oder des Endes des Kochens.
Uptimer	Max. 23 Std. 59 Min. Diese Funktion wirkt sich nicht auf den Betrieb des Backofens aus. Um den Uptimer ein- oder auszuschalten, wählen Sie: Menü, Einstellungen.

8.2 Einstellung: Uhrfunktionen

Einstellung: Uhrzeit		
Schritt 1	**Schritt 2**	**Schritt 3**
		
Um die Uhrzeit zu ändern, rufen Sie das Menü auf und wählen Sie Einstellungen, Uhrzeit.	Stellen Sie die Uhrzeit ein.	Drücken Sie: OK.

Einstellung: Kurzzeit-Wecker			
Schritt 1		**Schritt 2**	**Schritt 3**
	Im Display wird Folgendes angezeigt: 0:00		
Drücken Sie: .		Stellen Sie Kurzzeit-Wecker ein.	Drücken Sie: OK.
Der Countdown des Timers startet umgehend.			

Einstellung: Garzeitdauer

Schritt 1	Schritt 2		Schritt 3	Schritt 4
		Im Display wird Folgendes angezeigt: 0:00 STOP		
Wählen Sie eine Ofenfunktion und stellen Sie die Temperatur ein.	Drücken Sie wiederholt: .		Stellen Sie die Gardauer ein.	Drücken Sie: OK.

Der Countdown des Timers startet umgehend.

Einstellung: Zeitvorwahl

Schritt 1	Schritt 2		Schritt 3	Schritt 4		Schritt 5	Schritt 6
		Das Display zeigt die Uhrzeit an. START			Im Display wird Folgendes angezeigt: --:-- STOPP		
Wählen Sie die Ofenfunktion.	Drücken Sie wiederholt: .		Stellen Sie die Startzeit ein.	Drücken Sie: OK.		Stellen Sie die Endzeit ein.	Drücken Sie: OK.

Der Countdown des Timers beginnt zu der eingestellten Startzeit.

9. VERWENDUNG DES ZUBEHÖRS

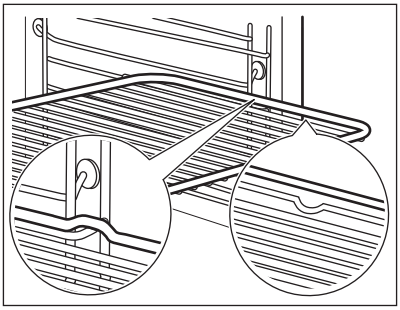
⚠ WARNUNG!

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

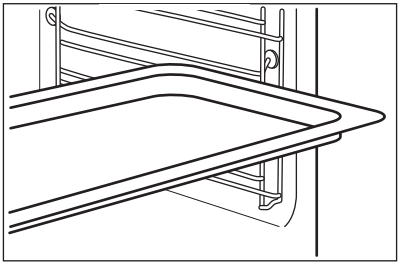
9.1 Einsetzen des Zubehörs

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.



10. ZUSATZFUNKTIONEN

10.1 Verriegelung

Diese Funktion verhindert ein versehentliches Verstellen der Gerätefunktion.

Einschalten, wenn das Gerät in Betrieb ist – das eingestellte Garen wird fortgesetzt und das Bedienfeld ist verriegelt.
Schalten Sie sie ein, wenn das Gerät ausgeschaltet ist – sie kann nicht eingeschaltet werden, denn das Bedienfeld ist verriegelt.



🔒 – gedrückt halten, um die Funktion einzuschalten.
Ein Signal ertönt.

🔒 – gedrückt halten, um sie auszuschalten.

ⓘ 3 x 🔒 – blinkt, wenn die Verriegelung eingeschaltet ist.

10.2 Automatische Abschaltung

Aus Sicherheitsgründen schaltet sich das Gerät nach einiger Zeit aus, wenn eine Ofenfunktion eingeschaltet ist und Sie die Einstellungen nicht ändern.

(°C)	(Std.)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5

(°C)	(Std.)
200 - 245	5.5
250 - max.	3

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

10.3 Kühlgebläse

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

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

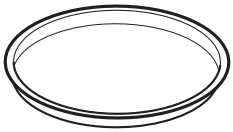
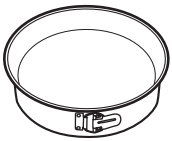
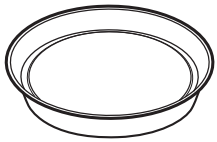
Beachten Sie für beste Ergebnisse die unten in der Tabelle aufgeführten Empfehlungen.

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

		(°C)		(Min.)
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
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	-
Apfelkuchen, 2 Formen à Ø 20 cm	Ober-/Unterhitze	Kombirost	2	180	70 - 90	-
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.
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.

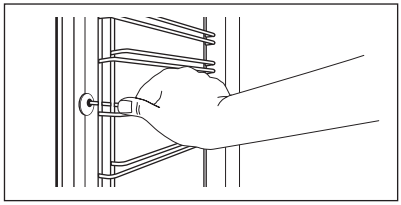
12.1 Hinweise zur Reinigung

 **Reinigungsmittel**	Reinigen Sie die Vorderseite des Geräts nur mit einem Mikrofasertuch mit warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel.
	Reinigen 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.

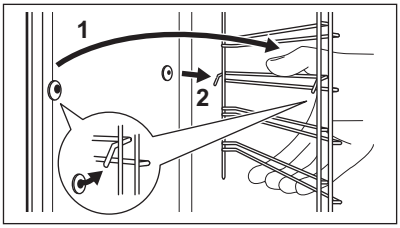
12.2 Entfernen: Einhängegitter

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	Setzen Sie die Einhängegitter in umgekehrter Reihenfolge ein.



12.3 Benutzung: Pyrolytische Reinigung

Reinigen Sie den Backofen mit Pyrolytische Reinigung.

⚠ WARNUNG!

Es besteht das Risiko von Verbrennungen.

⚠ VORSICHT!

Befinden sich weitere Geräte in demselben Küchenmöbel, verwenden Sie diese nicht während dieser Funktion. Andernfalls kann der Backofen beschädigt werden.

Vor dem Pyrolytische Reinigung:		
Schalten Sie den Backofen aus und warten Sie, bis er abgekühlt ist.	Entfernen Sie alle Zubehörteile aus dem Backofen.	Reinigen Sie den Backofenboden und die innere Türglasscheibe mit warmem Wasser, einem weichen Tuch und einem milden Reinigungsmittel.

Pyrolytische Reinigung	
Schritt 1	Menü eingeben: Reinigung.

Option	**Dauer**
C1 - Leichte Reinigung	1 Std.
C2 - Normale Reinigung	1 Std. 30 Min.
C3 - Gründliche Reinigung	2 Std. 30 Min.

Schritt 2	OK - drücken, um das Reinigungsprogramm auszuwählen.
Schritt 3	OK - Drücken, um die Reinigung zu starten.
Schritt 4	Drehen Sie nach der Reinigung den Knopf für die Backofenfunktionen in die Aus-Position.

ⓘ Beim Start der Reinigung wird die Backofentür verriegelt und die Lampe ausgeschaltet.Bis die Tür entriegelt wird, zeigt das Display Folgendes an: .

Nach Abschluss der Reinigung:		
Schalten Sie den Backofen aus und warten Sie, bis er abgekühlt ist.	Reinigen Sie den Garraum mit einem weichen Tuch.	Entfernen Sie die Rückstände vom Garraumboden.

12.4 Erinnerungsfunktion Reinigen

Der Backofen erinnert Sie daran, wann er mit der pyrolytischen Reinigung gereinigt werden muss.	
blinkt 5 Sekunden nach jedem Kochvorgang im Display.	Zum Ausschalten der Erinnerung geben Sie die Menü ein und wählen Sie Einstellungen, Erinnerungsfunktion Reinigen.

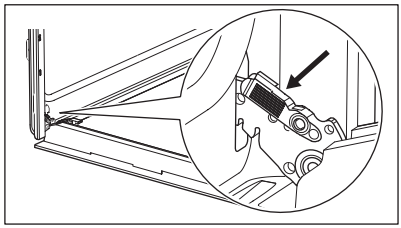
12.5 Aus- und Einbau: Tür

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.

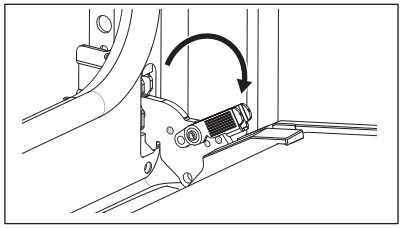
⚠ VORSICHT!

Verwenden Sie den Backofen nicht ohne die Glasscheiben.

Schritt 1 Öffnen Sie die Backofentür vollständig und halten Sie beide Scharniere fest.

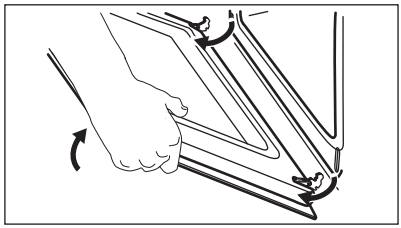


Schritt 2 Heben und ziehen Sie die Verriegelungen an, bis sie einrasten.



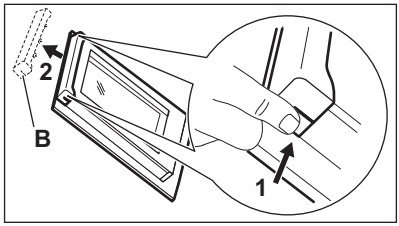
Schritt 3 Schließen Sie die Backofentür halb bis zur ersten Öffnungsstellung. Anschließend heben und ziehen Sie die Tür aus der Aufnahme heraus.

Schritt 4 Legen Sie die Tür auf einer stabilen Oberfläche auf ein weiches Tuch.

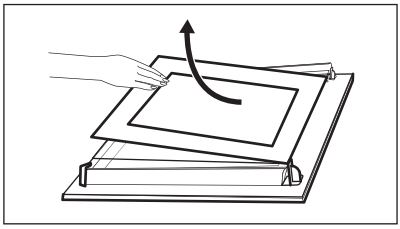


Schritt 5 Fassen Sie die Türabdeckung (B) an der Oberkante der Tür an beiden Seiten an. Drücken Sie sie nach innen, um den Klippverschluss zu lösen.

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.

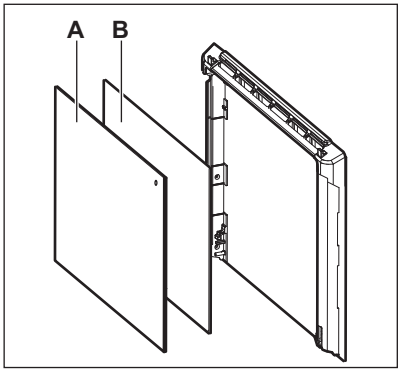


Schritt 8 Reinigen Sie die Glasscheiben mit Wasser und Spülmittel. Trocknen Sie die Glasscheiben sorgfältig. Reinigen Sie die Glasscheiben nicht im Geschirrspüler.

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 …

In allen Fällen, die nicht in dieser Tabelle aufgeführt sind, wenden Sie sich bitte an einen autorisierten Kundendienst.

Das Gerät schaltet sich nicht ein oder heizt nicht auf	
Störung	**Prüfen Sie, ob Folgendes zutrifft ...**
Das Gerät lässt sich nicht einschalten oder bedienen.	Das Gerät ist ordnungsgemäß an die Stromversorgung angeschlossen.
Das Gerät erwärmt sich nicht.	Die ist Abschaltautomatik ausgeschaltet.
Das Gerät erwärmt sich nicht.	Die Gerätetür ist geschlossen.
Das Gerät erwärmt sich nicht.	Die Sicherung ist nicht durchgebrannt.
Das Gerät erwärmt sich nicht.	Die Verriegelung ist nicht verschlossen.

Komponenten	
Störung	**Prüfen Sie, ob Folgendes zutrifft ...**
Die Lampe ist ausgeschaltet.	Feuchte Umluft - ist eingeschaltet.

Komponenten	
Die Lampe funktioniert nicht.	Die Lampe ist durchgebrannt.

Fehlercodes	
Im Display erscheint …	**Prüfen Sie, ob Folgendes zutrifft ...**
Err C3	Die Gerätetür ist geschlossen oder die Türverriegelung ist nicht beschädigt.
Err F102	Die Gerätetür ist geschlossen.
Err F102	Die Türverriegelung nicht defekt ist.
00:00	Es gab einen Stromausfall. Stellen Sie die Uhrzeit ein.
Wenn das Display einen Fehlercode anzeigt, der nicht in dieser Tabelle enthalten ist, schalten Sie die Haussicherung aus und wieder ein, um das Gerät neu zu starten. Wenn der Fehlercode erneut angezeigt wird, wenden Sie sich an einen autorisierten Kundendienst.	

13.2 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	KOFDP76X 949498238
Energieeffizienzindex	81.2
Energieeffizienzklasse	A+
Energieverbrauch mit einer Standardbeladung, konventioneller Modus	0.93kWh/Programm
Energieverbrauch mit einer Standardbeladung, Umluft-Modus	0.69kWh/Programm
Anzahl der Garräume	1

Wärmequelle	Strom
Volumen	72l
Art des Backofens	Eingebauter Backofen
Masse	31.1kg

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
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

Schritt 1	Schritt 2	Schritt 3	Schritt 4	Schritt 5







☰ - Wählen Sie, um die Menü einzugeben.	Wählen Sie die Option aus der Menü Struktur aus und drücken Sie OK.	Wählen Sie die Einstellung.	OK – drücken, um die Einstellung zu bestätigen.	Stellen Sie den Wert ein und drücken Sie OK.

Drehen Sie den Knopf für die Ofenfunktionen in die Aus-Position, um Menü zu verlassen.

Menü Struktur		
Koch-Assistent	Reinigung	Einstellungen

Einstellungen					
01	Uhrzeit	Ändern	02	Helligkeit	1 - 5
03	Tastentöne	1 - Signalton 2 - Klicken 3 - Ton aus	04	Lautstärke	1 - 4
05	Uptimer	Ein / Aus	06	Backofenbeleuchtung	Ein / Aus
07	Schnellaufheizung	Ein / Aus	08	Erinnerungsfunktion Reinigen	Ein / Aus
09	DEMO	Aktivierungscode: 2468	10	Softwareversion	Prüfen
11	Gerät auf Werkseinstellungen zurücksetzen	Ja / Nein			

16. INFORMATIONEN ZUR ENTSORGUNG

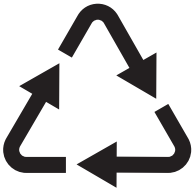
Ihre Pflichten als Endnutzer



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 zurücknehmen; 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.

Ti diamo il benvenuto in Electrolux! Grazie per aver scelto di acquistare questo prodotto.



Nel nostro intento di essere sostenibili stiamo riducendo le risorse cartacee e forniamo manuali d'uso completi online. È possibile accedere al manuale d'uso completo all'indirizzo **electrolux.com/manuals**



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



Per ulteriori ricette, suggerimenti, indicazioni per la risoluzione dei problemi scaricare l'app **My Electrolux Kitchen**.

Available on the App Store

GET IT ON Google Play

Con riserva di modifiche.

INDICE

1. INFORMAZIONI DI SICUREZZA..... 89
2. ISTRUZIONI DI SICUREZZA..... 91
3. INSTALLAZIONE..... 95
4. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO..... 97
5. PANNELLO DEI COMANDI..... 97
6. PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO..... 98
7. UTILIZZO QUOTIDIANO.....99
8. FUNZIONI DEL TIMER..... 104
9. UTILIZZO DEGLI ACCESSORI..... 105
10. FUNZIONI AGGIUNTIVE..... 106
11. CONSIGLI E SUGGERIMENTI UTILI..... 107
12. PULIZIA E CURA..... 110
13. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI..... 115
14. EFFICIENZA ENERGETICA..... 116
15. STRUTTURA DEL MENU..... 117
16. CONSIDERAZIONI SULL'AMBIENTE..... 118

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.
- 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.
- Prima della pulizia per pirolisi rimuovere gli accessori e i depositi/le fuoriuscite eccessivi dalla cavità dell'apparecchiatura.

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.
- Chiudere completamente la porta dell'apparecchiatura prima di collegare spina alla presa elettrica.
- 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 (mm^2)
massimo 1.380	3x0.75
massimo 2.300	3x1
massimo 3.680	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!

Vi è il rischio di lesioni, incendio o 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'apparecchiatura 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 Pulizia per pirolisi

⚠ AVVERTENZA!

Rischio di lesioni/Incendi/Emissioni chimiche (Fumi) in Modalità Pirolitica.

- Prima di eseguire la pulizia per pirolisi e il preriscaldamento iniziale, rimuovere dalla cavità del forno:
  - eventuali residui di cibo in eccesso, perdite di olio o grasso/versamenti
  - eventuali oggetti rimovibili (compresi ripiani, guide laterali, ecc., forniti con l'apparecchiatura), in particolare pentole antiaderenti, gastronorm, lamiere dolci, utensili antiaderenti, ecc.
- Leggere attentamente tutte le istruzioni per la pulizia per pirolisi.
- Tenere i bambini lontano dall'elettrodomestico mentre è in corso la pulizia per pirolisi. L'apparecchiatura diventa molto calda e viene rilasciata aria calda dalle aperture di raffreddamento anteriori.
- La pulizia per pirolisi è un'operazione ad alta temperatura che può rilasciare vapori di residui di cottura e materiali strutturali, pertanto i consumatori sono invitati ad:
  - assicurare una buona ventilazione durante e dopo la pulizia per pirolisi.
  - fornire una buona ventilazione durante e dopo il preriscaldamento iniziale.
- Non versare o applicare acqua sulla porta del forno durante e dopo la pulizia per pirolisi per evitare di danneggiare i pannelli in vetro.
- I vapori rilasciati da tutti i forni pirolitici/ residui di cottura vengono definiti come non nocivi per la salute umana, compresi bambini o persone affette da malattie.
- Tenere gli animali domestici lontani dall'elettrodomestico durante e dopo la pulizia per pirolisi e il preriscaldamento iniziale. I piccoli animali domestici (soprattutto uccelli e rettili) possono essere altamente sensibili alle variazioni di temperatura e ai fumi emessi.
- Superfici antiaderenti su pentole, padelle, teglie, utensili, ecc., possono essere danneggiate dalla temperatura elevata della pulizia per pirolisi di tutti i forni pirolitici e possono essere anche una fonte di vapori nocivi a basso livello.

2.6 Illuminazione interna

⚠ AVVERTENZA!

Pericolo di scosse elettriche.

- 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

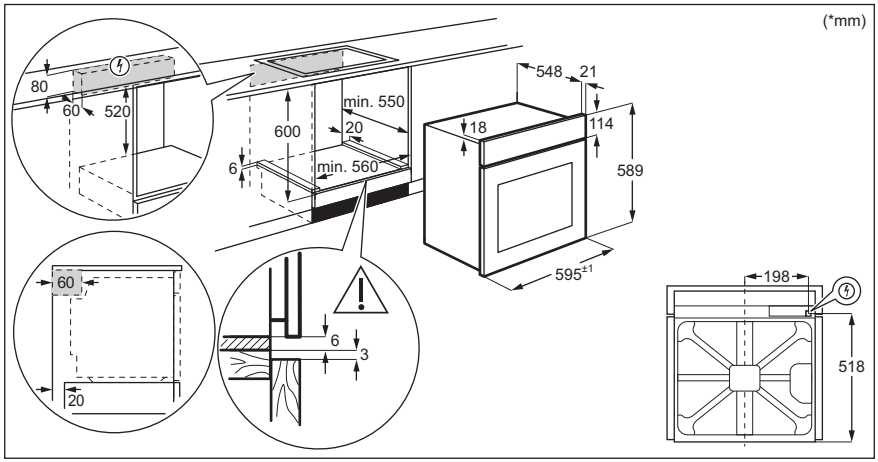
⚠ AVVERTENZA!

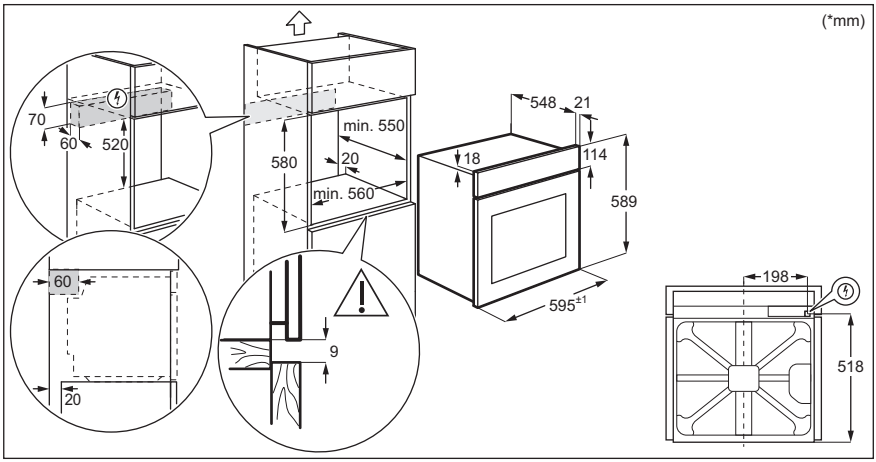
Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

3.1 Incasso

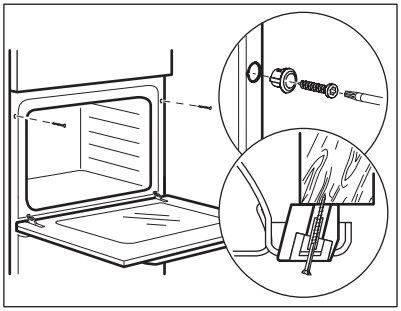
YouTube **www.youtube.com/electrolux**
www.youtube.com/aeg

How to install your AEG/Electrolux Oven - Column installation



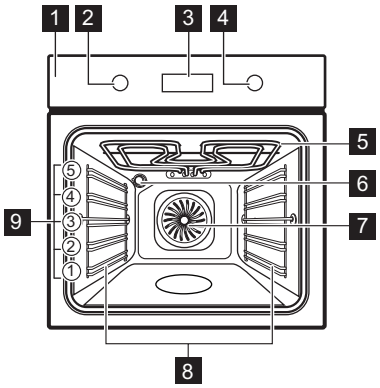


3.2 Fissaggio nel mobile



4. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

4.1 Panoramica generale



1. Pannello dei comandi
2. Manopola di regolazione delle funzioni cottura
3. Display
4. Manopola di regolazione
5. Resistenza
6. Lampadina
7. Ventola
8. Supporto ripiano, rimovibile
9. Posizioni ripiano

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.

5. PANNELLO DEI COMANDI

5.1 Manopola incassabile

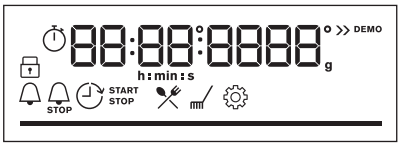
Per utilizzare l'apparecchiatura, premere la manopola. La manopola fuoriesce.

5.2 Panoramica del pannello di controllo

Selezionare una funzione cottura per accendere l'elettrodomestico. Per spegnere l'elettrodomestico, ruotare la manopola delle funzioni cottura fino a portarla in posizione off.

				OK
Timer	Riscaldamento rapido	Luce forno	Blocco	Confermare l'impostazione

5.3 Display



Display con le funzioni chiave.

Spie display

Indicatori di base				
Blocco	Cottura guidata	Pulizia	Impostazioni	Riscaldamento rapido

Spie timer			
Contaminuti	Orario fine	Ritardo	Timer

Barra di avanzamento - per temperatura o tempo. Quando l'elettrodomestico raggiunge la temperatura impostata, la barra è completamente rossa.

6. PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO

⚠ AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

6.1 Pulizia iniziale

Prima del primo utilizzo, pulire l'elettrodomestico vuoto e impostare l'ora:






00:00

Impostare l'ora. Premere OK.

6.2 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 le Funzioni cottura

Passaggio 1	Ruotare la manopola delle funzioni cottura per selezionare una funzione cottura.
Passaggio 2	Ruotare la manopola di regolazione della temperatura per impostare la temperatura.

 - tenere premuto per attivare la funzione: Riscaldamento rapido. È disponibile per alcune funzioni del forno.

7.2 Funzioni cottura

Funzione cottura	Applicazione
 **Cottura ventilata**	Per cuocere su massimo tre posizioni della griglia contemporaneamente ed essiccare i cibi. Impostare la temperatura di 20-40 °C in meno rispetto a quella per Cottura convenzionale.
 **Cottura convenzionale**	Per cuocere e arrostire alimenti su una sola posizione della griglia.
 **Cibi congelati**	Per rendere croccanti i cibi confezionati, come ad esempio patatine fritte, crocchette o involtini primavera.
 **Funzione Pizza**	Per preparare la pizza. Per una doratura intensa e una base croccante.
 **Resistenza inferiore**	Per dorare torte con base croccante e per conservare gli alimenti.

Funzione cottura	Applicazione
 **Scongelamento**	Per scongelare gli alimenti (verdura e frutta). Il tempo di scongelamento dipende dalla quantità e dalle dimensioni del cibo congelato.
 **Cottura ventilata umida**	Questa funzione è progettata per il risparmio energetico durante la cottura. Quando viene usata questa funzione, la temperatura all'interno della cavità potrebbe essere diversa rispetto alla temperatura impostata. Viene utilizzato il calore residuo. La potenza riscaldante potrebbe essere ridotta. Per ulteriori informazioni, consultare il capitolo "Uso quotidiano", Note su: Cottura ventilata umida.
 **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.
 **Menu**	Per accedere al Menu: Cottura guidata, Pulizia, Impostazioni.

7.3 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.

7.4 Come impostare: Cottura guidata

Ogni piatto di questo sottomenu prevede una funzione cottura e una temperatura consigliate. Utilizzare la funzione per preparare un piatto rapidamente con le impostazioni predefinite. È anche possibile regolare l'ora e la temperatura in fase di cottura.

Al termine della funzione, controllare se il cibo è pronto.

Alcune pietanze possono anche essere cucinate usando:	• Peso automatico

Passaggio 1	Passaggio 2	Passaggio 3	Passaggio 4

			
Accedere al menu.	Selezionare Cottura guidata. Premere OK.	Selezionare la pietanza. Premere OK.	Inserire la pietanza nel forno. Confermare l'impostazione.

7.5 Cottura guidata

Legenda	
	Peso automatico disponibile.
	Preriscaldare l'apparecchiatura prima di iniziare la cottura.

Legenda	
	Livello del ripiano.

Sul display viene visualizzato **P** e il **numero** del piatto, che è possibile controllare nella tabella.

	Piatto	Peso	Livello / Accessorio ripiano
1	**Roast beef, al sangue**	1 - 1.5 kg; 4 - 5 pezzi cm spessi	**2 lamiera dolci** Friggere la carne per alcuni minuti in una padella calda. Inserire nell'apparecchiatura.
2	**Roast beef, cottura media**		
3	**Roast beef, ben cotto**		
4	**Bistecca, media cottura**	180 - 220 g per pezzo; 3 fette cm spesse	**3**; pirofila su **ripiano a filo** Friggere la carne per alcuni minuti in una padella calda. Inserire nell'apparecchiatura.
5	**Arrosto di manzo / brasato** (costoletta, scamone, fesa)	1.5 - 2 kg	**2**; pirofila su **ripiano a filo** Friggere la carne per alcuni minuti in una padella calda. Aggiungere liquido. Inserire nell'apparecchiatura.
6	**Roast beef, al sangue** (cottura lenta)	1 - 1.5 kg; 4 - 5 pezzi cm spessi	**2**; **lamiera dolci** Utilizzare le spezie preferite o il semplice pepe macinato. Friggere la carne per alcuni minuti in una padella calda. Inserire nell'apparecchiatura.
7	**Roast beef, cottura media** (cottura lenta)		
8	**Roast beef, ben cotto** (cottura lenta)		
9	**Filetto, al sangue** (cottura lenta)	0,5 - 1,5 kg; 5 - 6 pezzi cm spessi	**2 lamiera dolci** Utilizzare le spezie preferite o il semplice pepe macinato. Friggere la carne per alcuni minuti in una padella calda. Inserire nell'apparecchiatura.
10	**Filetto, cott. media** (cottura lenta)		
11	**Filetto, cotto** (cottura lenta)		

	Piatto	Peso	Livello / Accessorio ripiano
12	**Arrosto di vitello** (ad es. spalla)	0.8 - 1.5 kg; 4 pezzi cm spessi	**2**; pirofila su **ripiano a filo** Utilizzare le spezie preferite. Aggiungere liquido. Arrosto coperto.
13	**Collo o spalla di maiale arrosto**	1.5 - 2 kg	**2**; pirofila su **ripiano a filo** Girare la carne a metà cottura.
14	**Maiale sfilacciato** (cottura lenta)	1.5 - 2 kg	**2 lamiera dolci** Utilizzare le spezie preferite. Girare la carne a metà cottura per ottenere una doratura uniforme.
15	**Lombo, fresco**	1 - 1.5 kg; 5 - 6 pezzi cm spessi	**2**; pirofila su **ripiano a filo** Utilizzare le spezie preferite.
16	**Costolette di maiale**	2 - 3 kg; utilizzare crudo, 2 - 3 cm costolette di maiale sottili	**3**; **leccarda** Aggiungere il liquido per coprire il fondo di un piatto. Girare la carne a metà cottura.
17	**Cosciotto d'agnello con ossa**	1.5 - 2 kg; 7 - 9 pezzi cm spessi	**2**; pirofila su **lamiera dolci** Aggiungere liquido. Girare la carne a metà cottura.
18	**Pollo intero**	1 - 1.5 kg; fresco	**2**; casseruola sulla **lamiera dolci** Utilizzare le spezie preferite. Girare il pollo a metà cottura per ottenere una doratura uniforme.
19	**Mezzo pollo**	0.5 - 0.8 kg	**3**; **teglia da forno** Utilizzare le spezie preferite.
20	**Pollo, petto**	180 - 200 g per pezzo	**2**; casseruola su **ripiano a filo** Utilizzare le spezie preferite. Friggere la carne per alcuni minuti in una padella calda.
21	**Cosce di pollo, fresche**	-	**3**; **lamiera dolci** Se le cosce di pollo sono state marinate prima, impostare la temperatura più bassa e cuocerle più a lungo.
22	**Anatra, intera**	2 - 3 kg	**2**; pirofila su **ripiano a filo** Utilizzare le spezie preferite. Sistemare la carne sulla teglia. Girare l'anatra a metà cottura.
23	**Oca, intera**	4 - 5 kg	**2**; **leccarda** Utilizzare le spezie preferite. Sistemare la carne su una teglia da forno profonda. Girare l'oca a metà cottura.
24	**Polpettone**	1 kg	**2**; **ripiano a filo** Utilizzare le spezie preferite.
25	**Pesce intero, grigliato**	0.5 - 1 kg per pesce	**2 lamiera dolci** Farcire il pesce con burro e utilizzare spezie ed erbe preferite.

	Piatto	Peso	Livello / Accessorio ripiano
26	**Filetto di pesce**	-	**3**; casseruola su **ripiano a filo** Utilizzare le spezie preferite.
27	**Torta ai formaggi**	-	**2**; ∅ Tortiera apribile da 28 cm su **ripiano a filo**
28	**Torta di mele**	-	**3**; **lamiera dolci**
29	**Crostata di mele**	-	**2**; tortiera su **ripiano a filo**
30	**Torta di mele americana**	-	**1**; ∅ tortiera da 22 cm su **ripiano a filo**
31	**Brownies**	2 kg di impasto	**3 leccarda**
32	**Muffin al cioccolato**	-	**3**, vassoio muffin su **ripiano a filo**
33	**Torta di pane**	-	**2**; leccarda su **ripiano a filo**
34	**Patate al forno**	1 kg	**2**; **lamiera dolci** Mettere le patate intere con buccia sulla lamiera dolci.
35	**Spicchi**	1 kg	**3 lamiera dolci** rivestita con carta da forno Utilizzare le spezie preferite. Tagliare le patate a pezzi.
36	**Verdure miste grigliate**	1 - 1.5 kg	**3 lamiera dolci** rivestita con carta da forno Utilizzare le spezie preferite. Tagliare le verdure a pezzi.
37	**Crocchette, surgelate**	0.5 kg	**3**; **lamiera dolci**
38	**Patatine, surgelate**	0.75 kg	**3**; **lamiera dolci**
39	**Lasagna di carne/ verdure con fogli di pasta secca**	1 - 1.5 kg	**2**; casseruola su **ripiano a filo**
40	**Patate gratinate** (patate crude)	1 - 1.5 kg	**1**; casseruola su **ripiano a filo** Ruotare il piatto a metà del tempo di cottura.
41	**Pizza fresca, sottile**	-	**2**; **lamiera dolci** rivestita con carta da forno
42	**Pizza fresca, spessa**	-	**2**; **lamiera dolci** rivestita con carta da forno
43	**Quiche**	-	**2**; teglia da forno su **ripiano a filo**
44	**Baguette / Ciabatta / Pane bianco**	0.8 kg	**2**; **lamiera dolci** rivestita con carta da forno Più tempo necessario per il pane bianco.
45	**Impasto per pane integrale / pane di segale /pane nero in uno stampo per pane**	1 kg	**2**; **lamiera dolci** rivestita con carta da forno/ **ripiano a filo**

8. FUNZIONI DEL TIMER

8.1 Funzioni orologio

Funzione Orologio	Applicazione
Contaminuti	Allo scadere del timer, viene emesso un segnale acustico.
STOP **Tempo di cottura**	Quando il timer arriva alla fine, si sente un segnale e la funzione cottura si ferma.
Ritardo	Per posticipare l'inizio e/o la fine della cottura.
Timer	Il massimo è 23 ore 59 min. Questa funzione non ha nessun effetto sul funzionamento del forno. Per accendere e spegnere Timer selezionare: Menu, Impostazioni.

8.2 Come impostare: Funzioni Orologio

Come impostare: Imposta ora		
Passaggio 1	**Passaggio 2**	**Passaggio 3**
		
Per modificare l'ora, accedere al menu e selezionare Impostazioni, Ora.	Impostare l'orologio.	Premere: OK.

Come impostare: Contaminuti			
Passaggio 1		**Passaggio 2**	**Passaggio 3**
	Il display visualizza: 0:00		
Premere: ⏲.		Imposta Contaminuti	Premere: OK.
ⓘ Il timer inizia subito il conto alla rovescia.			

Come impostare: Tempo di cottura

Passaggio 1	Passaggio 2		Passaggio 3	Passaggio 4
		Il display visualizza: 0:00 STOP		
Selezionare una funzione di cottura e impostare la temperatura.	Premere ripetutamente: ⏲.		Impostare la durata della cottura.	Premere: OK.

ⓘ Il timer inizia subito il conto alla rovescia.

Come impostare: Ritardo

Passaggio 1	Passaggio 2		Passaggio 3	Passaggio 4		Passaggio 5	Passaggio 6
		Il display mostra: l'ora del giorno START			Il display visualizza: --:-- STOP		
Selezionare la funzione riscaldamento.	Premere ripetutamente: ⏲.		Impostare l'orario di inizio.	Premere: OK.		Impostare l'orario di fine.	Premere: OK.

ⓘ Il timer inizia il conto alla rovescia a un orario di inizio impostato.

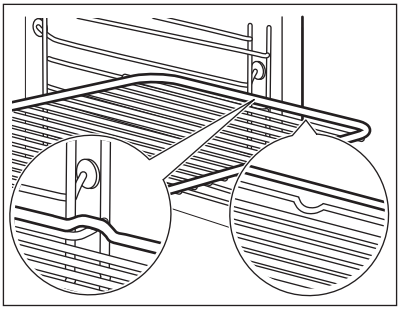
9. UTILIZZO DEGLI ACCESSORI

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

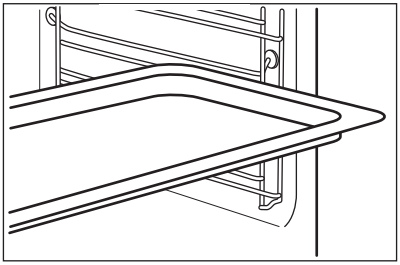
9.1 Inserimento di accessori

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.



10. FUNZIONI AGGIUNTIVE

10.1 Blocco

Questa funzione evita che si cambi per sbaglio la funzione dell'apparecchiatura.

Attivarla quando l'apparecchiatura è in funzione: la cottura impostata continua, il pannello dei comandi è bloccato.
Attivarla quando l'apparecchiatura è spenta - l'apparecchiatura non può essere accesa, il pannello dei comandi è bloccato.



🔒 - tenere premuto per attivare la funzione.
Viene emesso un segnale acustico.

🔒 - premere e tenere premuto per disattivarla.

ⓘ 3 x 🔒 - lampeggia quando il blocco è attivato.

10.2 Spegnimento automatico

Per ragioni di sicurezza, l'elettrodomestico si spegne dopo un determinato periodo di tempo se è attiva una funzione di riscaldamento e non si modificano le impostazioni.

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

(°C)	(ora)
200 - 245	5.5
250 - massimo	3

Lo spegnimento automatico non funziona con le funzioni: Luce forno, Ritardo.

10.3 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

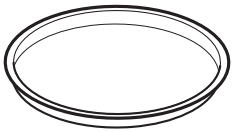
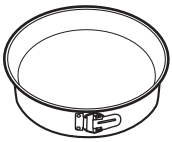
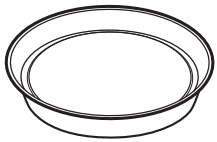
Per ottenere i risultati migliori, attenersi ai suggerimenti elencati nella tabella sottostante.

		(°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
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

		(°C)		(min.)
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	-
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.

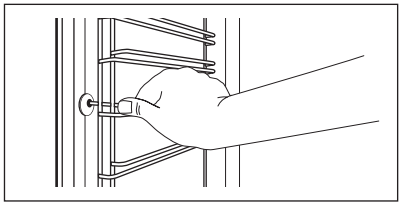
12.1 Note sulla pulizia

 **Agenti di pulizia**	Pulire la parte anteriore dell'apparecchiatura solo con un panno in microfibra imbevuto di acqua tiepida e detergente delicato.
	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.

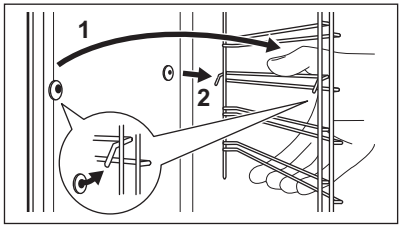
12.2 Come rimuovere: Supporti del ripiano

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.



12.3 Istruzioni d'uso: Pulizia per pirolisi

Pulire il forno con Pulizia per pirolisi.

⚠ AVVERTENZA!

Rischio di ustioni.

⚠ ATTENZIONE!

Se nello stesso armadietto sono installate altre apparecchiature, non utilizzarle allo stesso tempo di questa funzione. Il forno potrebbe subire danni.

Prima della Pulizia per pirolisi:		
Spegnere il forno e attendere che si raffreddi.	Rimuovere tutti gli accessori.	Pulire la base del forno e il vetro interno dello sportello con acqua calda, un panno morbido e un detergente delicato.

Pulizia per pirolisi	
Passaggio 1	Accedere al menu: Pulizia.
Opzione	**Durata**
C1 - Pulizia leggera	1 h
C2 - Pulizia normale	1 h 30 min
C3 - Pulizia completa	2 h 30 min
Passaggio 2	OK - premere per selezionare il programma di pulizia.
Passaggio 3	OK - premere per avviare la pulizia.
Passaggio 4	Dopo la pulizia, ruotare la manopola delle funzioni di cottura sulla posizione di spento.

Pulizia per pirolisi
ⓘ Quando inizia la pulizia, lo sportello del forno è bloccato e la lampadina è spenta. Finché lo sportello non si sblocca il display indica: ⊡.

Al termine della pulizia:		
Spegnere il forno e attendere che si raffreddi.	Pulire la cavità con un panno morbido.	Rimuovere il residuo dal basso della cavità.

12.4 Promemoria Pulizia

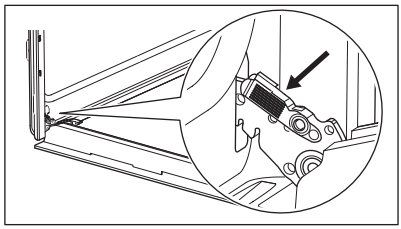
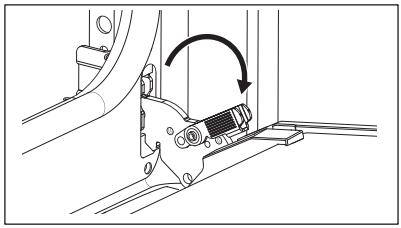
Il forno vi ricorda quando pulirlo con la pulizia pirolitica.	
lampeggia sul display per 5 secondi dopo ogni sessione di cottura.	Per disattivare il promemoria inserire il Menu e selezionare Impostazioni, Promemoria Pulizia.

12.5 Procedura di rimozione e installazione: Sportello

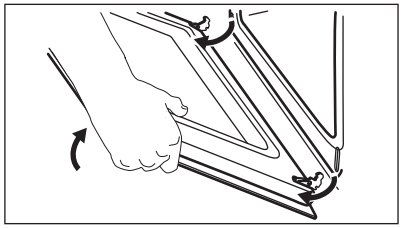
La porta del forno ha tre pannelli in vetro. È possibile rimuovere la porta del forno e i pannelli in vetro interni per pulirli. Leggere tutte le istruzioni "Rimozione e installazione della porta" prima di togliere i pannelli in vetro.

⚠ ATTENZIONE!

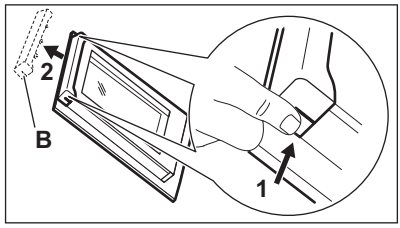
Non utilizzare il forno senza i pannelli in vetro.

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

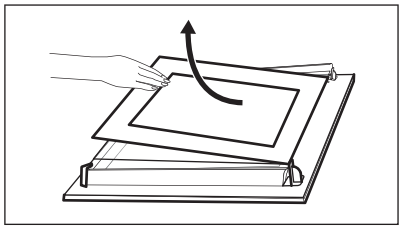
Passaggio 3	Chiudere la porta del forno fino alla prima posizione di apertura. Quindi sollevare e tirare per rimuovere la porta dalla sua sede.
Passaggio 4	Appoggiare la porta su un panno morbido su una superficie stabile.



Passaggio 5	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.
Passaggio 6	Rimuovere il rivestimento tirandolo in avanti.



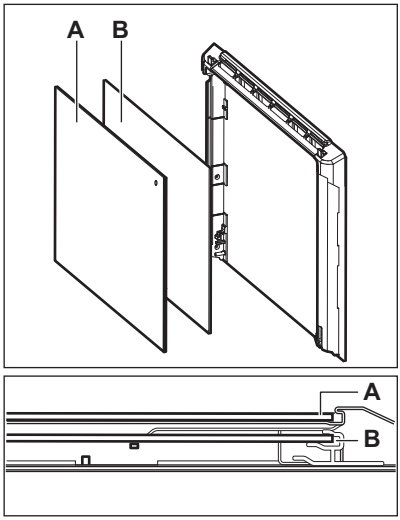
Passaggio 7	Tenere i pannelli in vetro della porta per l'estremità superiore ed estrarli con attenzione, uno alla volta. Iniziare dal pannello superiore. Verificare che il vetro scorra completamente fino a uscire dai supporti.



Passaggio 8	Pulire i pannelli in vetro con acqua e sapone. Asciugare accuratamente i pannelli in vetro. Non pulire i pannelli in vetro in lavastoviglie.
Passaggio 9	Al termine della pulizia installare i pannelli in vetro e la porta del forno.

Se la porta è installata correttamente, si sentirà uno clic quando si chiudono i fermi.

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…

Per tutti i casi non inclusi in questa tabella si prega di contattare un Centro di assistenza autorizzato.

L'apparecchiatura non si accende o non si riscalda	
Problema	**Controllare se...**
Non è possibile attivare o mettere in funzione l'apparecchiatura.	L'apparecchiatura è stata collegata in modo corretto all'alimentazione di rete.
L'elettrodomestico non si riscalda.	Lo spegnimento automatico è disattivo.
L'elettrodomestico non si riscalda.	La porta dell'elettrodomestico è chiusa.
L'elettrodomestico non si riscalda.	È saltato il fusibile.
L'elettrodomestico non si riscalda.	Il blocco è disattivato.

Componenti	
Problema	**Controllare se...**
La spia è spenta.	Cottura ventilata umida - è acceso.
La lampadina non funziona.	La lampadina è bruciata.

Codici di errore	
Il display visualizza…	**Controllare se...**
Err C3	La porta dell'elettrodomestico è chiusa o la chiusura della porta non è rotta.
Err F102	La porta dell'elettrodomestico è chiusa.
Err F102	Il blocco della porta non è rotto.
00:00	Si è verificata un'interruzione dell'alimentazione elettrica. Impostare l'ora.
Il display mostra un codice di errore non presente nella tabella. Disattivare e riattivare il fusibile domestico e riavviare l'elettrodomestico. In caso di ricomparsa del codice di errore, contattare il Centro di assistenza autorizzato.	

13.2 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	KOFDP76X 949498238
Indice di efficienza energetica	81.2
Classe di efficienza energetica	A+
Consumo energetico con carico standard, modalità tradizionale	0.93kWh/ciclo
Consumo di energia con un carico standard, modalità a circolazione d'aria forzata	0.69kWh/ciclo
Numero di cavità	1
Fonte di calore	Elettricità
Volume	72l
Tipo di forno	Forno da incasso
Massa	31.1kg

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
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

Passaggio 1	Passaggio 2	Passaggio 3	Passaggio 4	Passaggio 5
				
☰ - selezionare per accedere alla Menu.	Selezionare l'opzione dalla struttura Menu e premere OK.	Selezionare l'impostazione.	OK - premere per confermare l'impostazione.	Regolare il valore e premere OK.

Ruotare la manopola per le funzioni cottura sulla posizione off per uscire da Menu.

Menu struttura		
Cottura guidata	Pulizia	Impostazioni

Impostazioni					
01	Imposta ora	Modifica	02	Luminosità	1 - 5
03	Volume toni	1 - Bip 2 - Fare clic 3 - Segnale acustico spento	04	Volume acustico	1 - 4
05	Timer	On/Off	06	Luce forno	On/Off
07	Riscaldamento rapido	On/Off	08	Promemoria Pulizia	On/Off
09	Modalità demo	Codice di attivazione: 2468	10	Versione software	Controllare
11	Ripristino impostazioni iniziali di fabbrica	Sì / No			

16. 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.

Le damos la bienvenida a Electrolux. Gracias por elegir nuestro aparato.



En nuestro esfuerzo por ser sostenibles, reducimos el papel y ofrecemos los manuales de usuario al completo en línea. Acceda a su manual de usuario completo en **electrolux.com/manuals**



Obtenga consejos, folletos, soluciones a problemas e información de servicio y reparación en **electrolux.com/support**



Para más recetas, consejos y resolución de problemas, descargue la aplicación **My Electrolux Kitchen**.

Available on the App Store

GET IT ON Google Play

Salvo modificaciones.

CONTENIDO

1. INFORMACIÓN SOBRE SEGURIDAD....119
2. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD....121
3. INSTALACIÓN....125
4. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO....126
5. PANEL DE CONTROL....126
6. ANTES DEL PRIMER USO....127
7. USO DIARIO....128
8. FUNCIONES DEL RELOJ....133
9. USO DE LOS ACCESORIOS....134
10. FUNCIONES ADICIONALES....135
11. CONSEJOS....136
12. MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA....139
13. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS....143
14. EFICACIA ENERGÉTICA....145
15. ESTRUCTURA DEL MENÚ....146
16. ASPECTOS MEDIOAMBIENTALES....147

1. ⚠ INFORMACIÓN SOBRE SEGURIDAD

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

1.1 Seguridad de niños y personas vulnerables

- Este aparato puede ser utilizado por niños de 8 años en adelante y personas cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales estén disminuidas o que carezcan de la experiencia y conocimientos suficientes para manejarlo, siempre que cuenten con las instrucciones o la supervisión sobre el uso del electrodoméstico de forma segura y comprendan los riesgos. Es necesario mantener alejados del aparato a los niños de menos de 8 años, así como a las personas con minusvalías importantes y complejas, salvo que estén bajo supervisión continua.
- Es necesario vigilar a los niños para que no jueguen con el aparato.
- Mantenga todo el material de embalaje fuera del alcance de los niños y deséchelo de forma adecuada.
- ADVERTENCIA: El horno y las piezas accesibles se calientan mucho durante el funcionamiento. Mantenga a los niños y las mascotas alejados del aparato cuando esté en uso y cuando se enfríe.
- Si este aparato tiene un bloqueo de seguridad para niños, debe activarlo.
- La limpieza y mantenimiento de usuario del producto no podrán ser realizados por niños sin supervisión.

1.2 Instrucciones generales de seguridad

- Este aparato está diseñado exclusivamente para cocinar.
- Este aparato está diseñado para uso doméstico en interiores.
- Este aparato se puede utilizar en oficinas, habitaciones de hotel, habitaciones de Bed&Breakfast, casas de campo y otros alojamientos similares donde dicho uso no exceda (en promedio) los niveles de uso doméstico.
- Solo un electricista cualificado puede instalar este aparato y sustituir el cable.
- No utilice el aparato antes de instalarlo en la estructura empotrada.

- Desenchufe el aparato de la red eléctrica antes de realizar tareas de mantenimiento.
- Si el cable de alimentación presenta algún daño, el fabricante, su servicio técnico autorizado o un profesional tendrán que cambiarlo para evitar riesgos.
- ADVERTENCIA: Asegúrese de que el aparato está apagado antes de cambiar la bombilla para evitar el riesgo de descarga eléctrica.
- ADVERTENCIA: El horno y las piezas accesibles se calientan mucho durante el funcionamiento. Debe tener cuidado para evitar tocar los elementos de calentamiento o la superficie del interior del aparato.
- Utilizar siempre guantes o manoplas para horno para retirar o introducir accesorios o recipientes.
- Para retirar los carriles de apoyo, tire primero del frontal del carril y, a continuación, separe el extremo trasero de las paredes laterales. Instale los carriles de apoyo en el orden inverso.
- No utilice un limpiador a vapor para limpiar el aparato.
- No utilice productos de limpieza abrasivos ásperos ni rascadores de metal afilado para limpiar el cristal de las tapas abisagradas de la placa si no quiere arañar su superficie, lo que podría hacer que el cristal se hiciese añicos.
- Antes de la limpieza pirolítica, retirar todos los accesorios y cualquier depósito/derrames que haya en el interior del aparato.

2. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

2.1 Instalación

> ⚠ **ADVERTENCIA!**
>
> Sólo un técnico cualificado puede instalar el aparato.

- Retire todo el embalaje.
- No instale ni utilice un aparato dañado.
- Siga las instrucciones de instalación suministradas con el aparato.
- Tenga cuidado al mover el aparato, porque es pesado. Utilice siempre guantes de protección y calzado cerrado.
- No tire nunca del aparato sujetando el asa.
- Instale el aparato en un lugar seguro y adecuado que cumpla los requisitos de instalación.

- Respete siempre la distancia mínima entre el aparato y los demás electrodomésticos y mobiliario.
- Antes de montar el aparato, compruebe si la puerta se abre sin limitaciones.
- El aparato está equipado con un sistema de refrigeración eléctrica. Debe utilizarse con la fuente de alimentación eléctrica.

Altura mínima del armario (Altura mínima del armario debajo de la encimera)	580 (600) mm
Ancho del armario	560 mm
Profundidad del armario	550 (550) mm
Altura de la parte frontal del aparato	589 mm
Altura de la parte trasera del aparato	571 mm
Anchura de la parte frontal del aparato	595 mm
Anchura de la parte trasera del aparato	559 mm
Fondo del aparato	569 mm
Fondo empotrado del aparato	548 mm
Fondo con la puerta abierta	1022 mm
Tamaño mínimo de la abertura de ventilación. Abertura situada en la parte trasera inferior	560x20 mm
Longitud del cable de alimentación. El cable está en la esquina derecha de la parte trasera	1500 mm
Tornillos de montaje	4x25 mm

2.2 Conexión eléctrica

⚠ ADVERTENCIA!

Riesgo de incendios y descargas eléctricas.

- Todas las conexiones eléctricas deben realizarlas electricistas cualificados.
- El aparato debe conectarse a tierra.
- Asegúrese de que los parámetros de la placa de características son compatibles con los valores eléctricos del suministro eléctrico.
- Utilice siempre una toma con aislamiento de conexión a tierra correctamente instalada.
- No utilice adaptadores de enchufes múltiples ni cables prolongadores.
- Asegúrese de no provocar daños en el enchufe ni en el cable de red. Si es necesario cambiar el cable de alimentación del aparato, debe hacerlo el centro de servicio técnico autorizado.
- Evite que el cable de red toque o entre en contacto con la puerta del aparato o con el hueco por debajo del aparato, especialmente mientras funciona o si la puerta está caliente.
- Los mecanismos de protección contra descargas eléctricas de componentes con corriente y aislados deben fijarse de forma que no puedan aflojarse sin utilizar herramientas.
- Conecte el enchufe a la toma de corriente únicamente cuando haya terminado la instalación. Asegúrese de tener acceso al enchufe del suministro de red una vez finalizada la instalación.
- Si la toma de corriente está floja, no conecte el enchufe.
- No desconecte el aparato tirando del cable de conexión a la red. Tire siempre del enchufe.
- Use únicamente dispositivos de aislamiento apropiados: línea con protección contra los cortocircuitos, fusibles (tipo tornillo que puedan retirarse del soporte), dispositivos de fuga a tierra y contactores.
- La instalación eléctrica debe tener un dispositivo de aislamiento que permita desconectar el aparato de todos los polos de la red. El dispositivo de aislamiento debe tener una apertura de contacto con una anchura mínima de 3 mm.
- Cierre completamente la puerta del aparato antes de enchufar el cable de alimentación a la toma de corriente.
- El aparato se suministra con enchufe y cable de red.

Tipos de cables aplicables para su instalación o cambio para Europa:
H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F

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

Potencia total (W)	Sección del cable (mm²)
máximo 1380	3x0.75
máximo 2300	3x1
máximo 3680	3x1.5

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

2.3 Uso

⚠ ADVERTENCIA!

Riesgo de lesiones, quemaduras y descargas eléctricas o explosiones.

- No cambie las especificaciones de este aparato.
- Asegúrese de que las aberturas de ventilación no están bloqueadas.
- No deje el aparato desatendido durante el funcionamiento.
- Apague el aparato después de cada uso.
- Tenga cuidado al abrir la puerta del aparato mientras funciona. Puede liberarse aire caliente.
- No utilice el aparato con las manos mojadas ni con agua en contacto.
- No ejerza presión sobre la puerta abierta.
- No utilice el aparato como superficie de trabajo ni para depositar objetos.
- Abra la puerta del aparato con cuidado. El uso de ingredientes con alcohol puede provocar una mezcla de alcohol y aire.
- No deje que los chispas ni las llamas abiertas entren en contacto con el aparato cuando abra la puerta.
- No coloque productos inflamables o artículos mojados con productos inflamables dentro, cerca o sobre el aparato.

⚠ ADVERTENCIA!

Podría dañar el aparato.

- Para evitar daños o decoloraciones en el esmalte:
  - no coloque recipientes ni otros objetos directamente en la base.
  - no coloque papel de aluminio directamente en la parte inferior del interior del aparato.
  - no ponga agua directamente en el aparato caliente.
  - no deje platos húmedos ni alimentos en el aparato una vez finalizada la cocción.
  - tenga cuidado al retirar o instalar los accesorios.
- La pérdida de color del esmalte o el acero inoxidable no afecta al rendimiento del aparato.
- Utilice una bandeja honda para pasteles húmedos. Los jugos de las frutas provocan manchas permanentes.
- Cocina siempre con la puerta del aparato cerrada.
- Si el aparato se instala detrás de un panel de un mueble (por ejemplo una puerta) asegúrese de que la puerta nunca esté cerrada mientras funciona el aparato. El calor y la humedad pueden acumularse detrás de un panel del armario cerrado y provocar daños al aparato, el alojamiento o el suelo. No cierre del panel del armario hasta que el aparato se haya enfriado completamente después de su uso.

2.4 Mantenimiento y limpieza

⚠ ADVERTENCIA!

Existe riesgo de lesiones, incendios o daños al aparato.

- Antes de proceder con el mantenimiento, apague el aparato y desconecte el enchufe de la red.
- Asegúrese de que el aparato esté frío. Los paneles de cristal pueden romperse.
- Cambie inmediatamente los paneles de cristal de la puerta que estén dañados. Póngase en contacto con el servicio técnico autorizado.
- Tenga cuidado al desmontar la puerta del aparato. ¡La puerta es muy pesada!
- Limpie periódicamente el aparato para evitar el deterioro del material de la superficie.
- Limpie el aparato con un paño suave humedecido. Utilice solo detergentes

neutros. No utilice productos abrasivos, estropajos duros, disolventes ni objetos metálicos.
- Si utiliza aerosoles de limpieza para hornos, siga las instrucciones de seguridad del envase.

2.5 Limpieza Pirolítica

⚠ ADVERTENCIA!

Riesgo de lesiones / Incendios / Emisiones químicas (humos) en el modo pirolítico.

- Antes de realizar la limpieza pirolítica y el precalentamiento inicial, retire del interior del horno:
  - restos de comida, aceite o grasa o depósitos.
  - cualquier objeto extraíble (incluidos estantes, rieles laterales, etc., suministrados con el aparato), especialmente cualquier olla, sartén, bandeja, utensilio, etc. antiadherente.
- Lea atentamente todas las instrucciones de limpieza pirolítica.
- Mantenga a los menores alejados del aparato cuando se realiza la limpieza pirolítica. El aparato se calienta mucho y el aire caliente se expulsa por las salidas de ventilación delanteras.
- La limpieza pirolítica es una operación a alta temperatura que puede liberar humos de los residuos de cocción y de los materiales de fabricación, por lo que se recomienda a los consumidores:
  - proporcionar una buena ventilación durante y después de la limpieza pirolítica.
  - proporcionar una buena ventilación durante y después del precalentamiento inicial.
- No derrame ni aplique agua a la puerta del horno durante y después de la limpieza pirolítica para no provocar daños en los paneles de vidrio.
- Los humos emitidos por todos los hornos pirolíticos y residuos de cocción descritos no son dañinos para las personas, incluidos los niños o personas con problemas médicos.
- Mantenga las mascotas pequeñas alejadas del aparato durante y después de la limpieza pirolítica y precalentamiento inicial. Las mascotas pequeñas (especialmente las aves y los reptiles) pueden ser muy sensibles a los cambios de temperatura y los humos emitidos.
- Las superficies antiadherentes de recipientes, sartenes, bandejas, utensilios, etc., pueden dañarse por la alta temperatura pirolítica de todos los hornos pirolíticos y también pueden ser fuente de humos dañinos de baja intensidad.

2.6 Iluminación interna

⚠ ADVERTENCIA!

Riesgo de descarga eléctrica.

- En cuanto a la(s) bombilla(s) de este producto y las de repuesto vendidas por separado: Estas bombillas están destinadas a soportar condiciones físicas extremas en los aparatos domésticos, como la temperatura, la vibración, la humedad, o están destinadas a señalar información sobre el estado de funcionamiento del aparato. No están destinadas a utilizarse en otras aplicaciones y no son adecuadas para la iluminación de estancias domésticas.
- Este producto contiene una fuente luminosa de la clase de eficiencia energética G.
- Utilice solo bombillas de las mismas características .

2.7 Asistencia tecnica

- Para reparar el aparato, póngase en contacto con el centro de servicio autorizado.
- Utilice solamente piezas de recambio originales.

2.8 Eliminación

⚠ ADVERTENCIA!

Existe riesgo de lesiones o asfixia.

- Contacte con las autoridades locales para saber cómo desechar correctamente el aparato.
- Desconecte el aparato de la red.

- Corte el cable eléctrico cerca del aparato y deséchelo.
- Retire el pestillo de la puerta para evitar que los niños o las mascotas queden atrapados en el aparato.

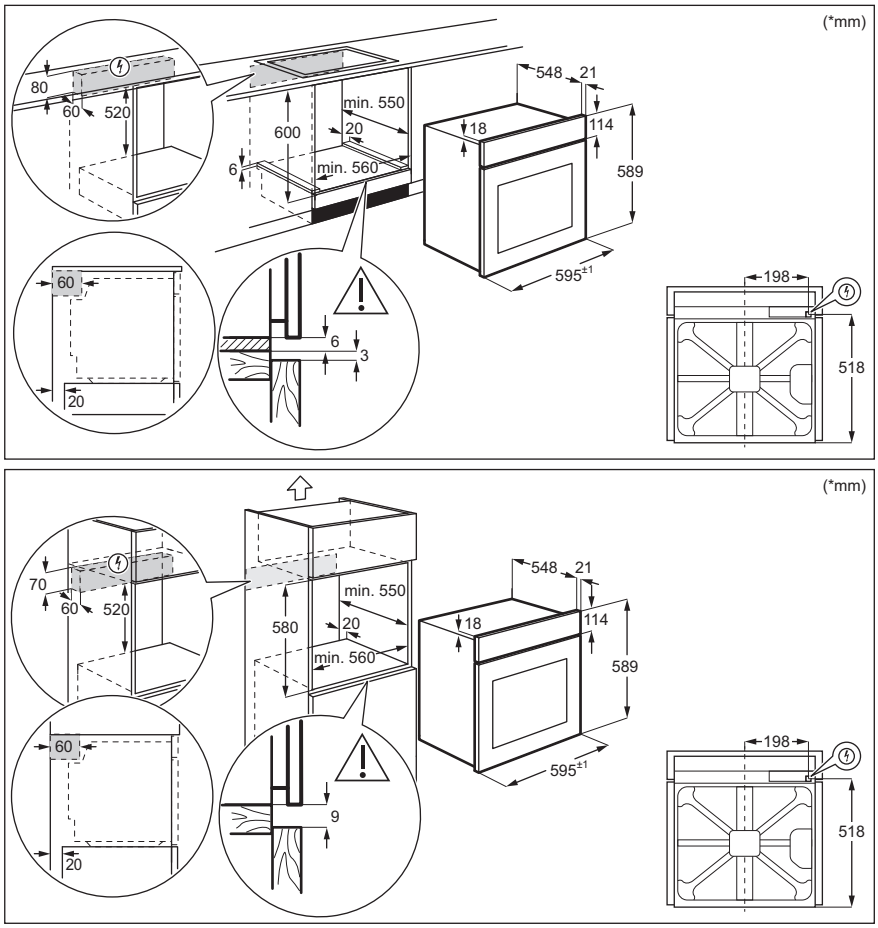
3. INSTALACIÓN

⚠ ADVERTENCIA!
Consulte los capítulos sobre seguridad.

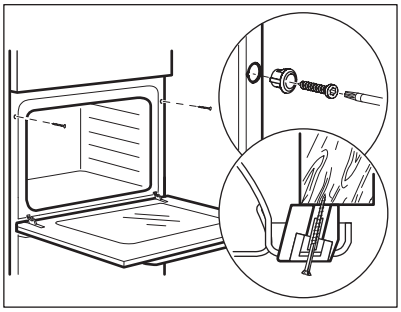
3.1 Empotrado

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

How to install your AEG/Electrolux Oven - Column installation

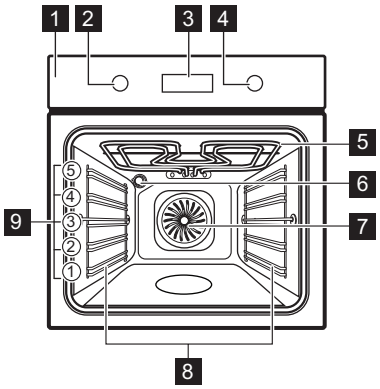


3.2 Fijación del horno al mueble



4. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

4.1 Resumen general



1 Panel de control
2 Mando de las funciones de cocción
3 Pantalla
4 Mando de control
5 Resistencia
6 Bombilla
7 Ventilador
8 Soporte de parrilla extraíble
9 Posiciones de las parrillas

4.2 Accesorios

- **Parrilla**
  Para utensilios de cocina, moldes de pastelería, asados.
- **Bandeja**
  Para bizcochos y galletas.
- **Parrilla/sartén para asar**
  Para hornear y asar o como bandeja para grasa.

5. PANEL DE CONTROL

5.1 Mandos escamoteables

Para usar el aparato, presione el mando. El mando sale del alojamiento.

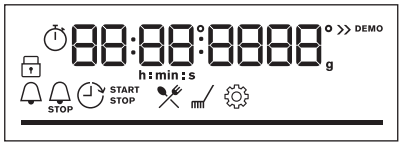
5.2 Vista general del panel de control

Seleccione una función de cocción para encender el aparato. Gire el mando de las

funciones de cocción hasta la posición de apagado para apagar el aparato.

				OK
Temporizador	Calentamiento rápido	Luz	Bloqueo	Confirmar ajuste

5.3 Pantalla



Pantalla con funciones principales.

Indicadores de pantalla

Indicadores básicos				
Bloqueo	Cocción asistida	Limpieza	Ajustes	Calentamiento rápido

Indicadores de temporizador			
Avisador	STOP Hora de fin	Tiempo de retardo	Tiempo de funcionamiento

Barra de progreso - para la temperatura o el tiempo. La barra está completamente roja cuando el aparato alcanza la temperatura ajustada.

6. ANTES DEL PRIMER USO

⚠ **ADVERTENCIA!**
Consulte los capítulos sobre seguridad.

6.1 Limpieza inicial

Antes del primer uso, limpie el aparato vacío y ajuste el tiempo:






00:00

Ajuste la hora. Pulse OK.

6.2 Precalentamiento inicial

Precaliente el horno vacío antes de utilizarlo por primera vez.

Paso 1	Retire todos los accesorios del horno y carriles laterales extraíbles del horno.
Paso 2	Seleccione la temperatura máxima para la función: . Deje funcionar el horno 1h.
Paso 3	Seleccione la temperatura máxima para la función: . Deje funcionar el horno 15min.

ⓘ El horno puede emitir olores y humos durante el precalentamiento. Asegúrese de que la sala esté ventilada.

7. USO DIARIO

⚠ **ADVERTENCIA!**
Consulte los capítulos sobre seguridad.

7.1 Cómo ajustar: Funciones de cocción

Paso 1	Gire el mando del horno y seleccione la función de cocción.
Paso 2	Gire el mando de control para ajustar la temperatura.

 - mantenga pulsado para activar la función. Calentamiento rápido. Disponible para algunas funciones del horno.

7.2 Funciones de cocción

Función de cocción	Aplicación
 **Aire caliente**	Para hornear en hasta tres posiciones de parrilla a la vez y para secar alimentos. Ajuste la temperatura entre 20 y 40 °C menos que para Cocción convencional.
 **Cocción convencional**	Para hornear y asar alimentos en una posición de parrilla.
 **Congelados**	Para productos precocinados (por ejemplo, patatas fritas, porciones de patata o rollitos de primavera) crujientes.
 **Función Pizza**	Para hornear pizza. Para obtener un dorado más intenso y una base más crujiente.

Función de cocción	Aplicación
 Calor inferior	Para hornear pasteles con base crujiente y conservar alimentos.
 Descongelar	Para descongelar alimentos (verduras y frutas). El tiempo de descongelación depende de la cantidad y el tamaño de los alimentos congelados.
 Horneado húmedo + ventilador	Función diseñada para ahorrar energía durante la cocción. Cuando se utiliza esta función, la temperatura del horno puede diferir de la temperatura programada. Se utiliza el calor residual. La potencia calorífica puede reducirse. Para más información, consulte el capítulo “Uso diario”, Notas sobre: Horneado húmedo + ventilador.
 Grill	Para asar al grill alimentos de poco espesor y tostar pan.
 Grill turbo	Asado con aire caliente para piezas de carne más grandes o aves con hueso en un nivel. Para gratinar y dorar.
 Menú	Para acceder al menú: Cocción asistida, Limpieza, Ajustes.

7.3 Notas sobre la función Moist Fan:Horneado húmedo + ventilador

Esta función se utilizaba para cumplir con los requisitos de eficiencia energética y diseño ecológico (según EU 65/2014 y EU 66/2014). Pruebas según: IEC/EN 60350-1.

La puerta del horno debe estar cerrada durante la cocción para que no se interrumpa la función y el horno funcione con la máxima eficiencia energética posible.

Cuando se utiliza esta función, la lámpara se apaga automáticamente después de 30 s.

Consulte las instrucciones de cocción en el capítulo “Consejos”, Horneado húmedo + ventilador.Para recomendaciones generales sobre ahorro energético, consulte el capítulo “Eficiencia energética”, Ahorro energético.

7.4 Cómo ajustar: Cocción asistida

Para cada plato de este submenú se recomienda una función de cocción y una temperatura. Utilice la función para preparar un plato rápidamente con los ajustes predeterminados. Puede ajustar la hora y la temperatura durante la cocción.

Cuando termine la función, compruebe si la comida está lista.

Para algunos de los platos, también puede cocinar con:	• Peso automático

Paso 1	Paso 2	Paso 3	Paso 4



Acceda al menú.



Seleccione Cocción asistida. Pulse OK.



Seleccione el plato. Pulse OK.



Introduzca el plato en el horno. Confirmar ajuste.

7.5 Cocción asistida

Leyenda	
	Peso automático disponible.
	Precaliente el aparato antes de empezar a cocinar.

Leyenda	
	Nivel del estante.

La pantalla muestra **P** y un **número** del plato que puede consultar en la tabla.

	Plato	Peso	Nivel/accesorio de la parrilla
1	**Rosbif, poco hecho**	1 - 1.5 kg; 4-5 pedazos gruesos cm	**2 bandeja de hornear** Fría la carne durante unos minutos en una sartén caliente. Insértelo en el aparato.
2	**Rosbif, al punto**		
3	**Rosbif, muy hecho**		
4	**Bistec, en su punto**	180 - 220 g por pedazo; 3 rebanadas gruesas cm	**3** fuente de asado encendida **parrilla** Fría la carne durante unos minutos en una sartén caliente. Insértelo en el aparato.
5	**Asado de ternera/ estofado** (costillas de cebado, redondo superior, flanco grueso)	1.5 - 2 kg	**2** fuente de asado encendida **parrilla** Fría la carne durante unos minutos en una sartén caliente. Añada líquido. Insértelo en el aparato.
6	**Rosbif, poco hecho** (cocción lenta)	1 - 1.5 kg; 4-5 pedazos gruesos cm	**2**; **bandeja** Use sus condimentos favoritos o simplemente sal y pimienta con molienda fresca. Fría la carne durante unos minutos en una sartén caliente. Insértelo en el aparato.
7	**Rosbif, al punto** (cocción lenta)		
8	**Rosbif, muy hecho** (cocción lenta)		
9	**Filete poco hecho** (cocción lenta)	0,5 - 1,5 kg; 5 - 6 pedazos gruesos cm	**2 bandeja de hornear** Use sus condimentos favoritos o simplemente sal y pimienta con molienda fresca. Fría la carne durante unos minutos en una sartén caliente. Insértelo en el aparato.
10	**Filete, en su punto** (cocción lenta)		
11	**Filete hecho** (cocción lenta)		
12	**Asado de ternera** (por ejemplo, el hombro)	0.8 - 1.5 kg; 4- pedazos gruesos cm	**2** fuente de asado encendida **parrilla** Use sus especias favoritas. Añada líquido. Asado cubierto.

	Plato	Peso	Nivel/accesorio de la parrilla
13	**Cerdo asado en el cuello o en el hombro**	1.5 - 2 kg	**2** fuente de asado encendida **parrilla** Después de la mitad del tiempo de cocción, voltee la carne.
14	**Cerdo desmigado** (cocción lenta)	1.5 - 2 kg	**2 bandeja de hornear** Use sus especias favoritas. Dé la vuelta a la carne a la mitad del tiempo de cocción para dorar uniformemente.
15	**Lomo, fresco**	1 - 1.5 kg; 5-6 pedazos gruesos cm	**2**; fuente de asado en la**parrilla** Use sus especias favoritas.
16	**Costillas**	2 - 3 kg; utilice 2-3 costillas finas cm	**3 bandeja honda** Añada líquido para cubrir la base de un plato. Después de la mitad del tiempo de cocción, voltee la carne.
17	**Pierna de cordero con hueso**	1.5 - 2 kg; 7-9 pedazos gruesos cm	**2**; fuente de asado en la **bandeja** Añada líquido. Después de la mitad del tiempo de cocción, voltee la carne.
18	**Pollo entero**	1 - 1.5 kg; fresco	**2**; cazuela sobre **bandeja** Use sus especias favoritas. Dele la vuelta al pollo a la mitad del tiempo de cocción para obtener un dorado uniforme.
19	**Medio pollo**	0.5 - 0.8 kg	**3 bandeja de hornear** Use sus especias favoritas.
20	**Pechuga de pollo**	180 - 200 g por trozo	**2** cazuela sobre **parrilla** Use sus especias favoritas. Fría la carne durante unos minutos en una sartén caliente.
21	**Muslos de pollo, frescos**	-	**3 bandeja de hornear** Si se marchan las patas de pollo marinadas, ajuste la temperatura más baja y cocínelas más tiempo.
22	**Pato entero**	2 - 3 kg	**2** fuente de asado encendida **parrilla** Use sus especias favoritas. Coloque la carne en la fuente. Dé la vuelta al pato a la mitad del tiempo de cocción.
23	**Ganso entero**	4 - 5 kg	**2**; **bandeja honda** Use sus especias favoritas. Coloque la carne en la bandeja honda. Dele la vuelta a la mitad del tiempo de cocción.
24	**Pastel de carne**	1 kg	**2**; **parrilla** Use sus especias favoritas.
25	**Pescado entero, al grill**	0.5 - 1 kg por pescado	**2 bandeja de hornear** Llene el pescado con mantequilla y utilice sus especias y hierbas favoritas.
26	**Filete de pescado**	-	**3** cazuela sobre **parrilla** Use sus especias favoritas.

	Plato	Peso	Nivel/accesorio de la parrilla
27	**Tarta de queso**	-	**2**; ∅ molde desmontable de 28 cm en la **parrilla**
28	**Tarta de manzana**	-	**3**; **bandeja**
29	**Tarta de manzana**	-	**2**; forma de pastel en la **parrilla**
30	**Pastel de manzana**	-	**1** ∅ pastel de 22 cm en **parrilla**
31	**Brownies**	2 kg de masa	**3 bandeja honda**
32	**Magdalenas de chocolate**	-	**3** bandeja para magdalenas encendida **parrilla**
33	**Pastel de hogaza**	-	**2**; molde de pan en la **parrilla**
34	**Patatas al horno**	1 kg	**2**; **bandeja** Ponga las patatas enteras con piel en la bandeja.
35	**Porciones**	1 kg	**3 bandeja de hornear** forrado con papel de hornear Use sus especias favoritas. Corte las patatas en trozos.
36	**Verduras al grill**	1 - 1.5 kg	**3 bandeja de hornear** forrado con papel de hornear Use sus especias favoritas. Corte las verduras en trozos.
37	**Croquetas congeladas**	0.5 kg	**3**; **bandeja**
38	**Pomos congelados**	0.75 kg	**3**; **bandeja**
39	**Lasaña de carne/ verdura con láminas de pasta seca**	1 - 1.5 kg	**2**; cazuela sobre **parrilla**
40	**Patatas gratinadas** (patatas crudas)	1 - 1.5 kg	**1**; cazuela sobre **parrilla** Gire el plato transcurrida la mitad del tiempo de cocción.
41	**Pizza fresca y fina**	-	**2**; **bandeja** forrada con papel de hornear
42	**Pizza fresca, gruesa**	-	**2**; **bandeja** forrada con papel de hornear
43	**Quiche**	-	**2**; molde de hornear en la **parrilla**
44	**Baguette / chapata / pan blanco**	0.8 kg	**2**; **bandeja** forrada con papel de hornear Se necesita más tiempo para el pan blanco.
45	**Todo el grano / centeno / pan oscuro de grano en molde de pan**	1 kg	**2**; **bandeja** forrada con papel de hornear/**parrilla**

8. FUNCIONES DEL RELOJ

8.1 Funciones de reloj

Función de reloj	Aplicación
Avisador	Al finalizar el tiempo, sonará la señal acústica.
STOP **Tiempo de cocción**	Cuando el temporizador finaliza, suena la señal y la función de cocción se detiene.
Tiempo de retardo	Para posponer el inicio y/o fin de la cocción.
Tiempo de funcionamiento	El máximo es 23 h 59 min. Esta función no influye en el funcionamiento del horno. Para encender y apagar Tiempo de funcionamiento seleccione: Menú, Ajustes.

8.2 Cómo ajustar: Funciones de reloj

Cómo ajustar: Hora		
Paso 1	**Paso 2**	**Paso 3**
		
Para cambiar la hora, acceda al menú y seleccione Ajustes, Hora.	Ajuste el reloj	Pulse: OK.

Cómo ajustar: Avisador			
Paso 1		**Paso 2**	**Paso 3**
	La pantalla muestra: 0:00		
Pulse: .		Ajustar la Avisador	Pulse: OK.
El temporizador comienza la cuenta atrás inmediatamente.			

Cómo ajustar: Tiempo de cocción

Paso 1	Paso 2		Paso 3	Paso 4
		La pantalla muestra: 0:00 STOP		
Elija una función de cocción y la temperatura.	Pulse repetidamente: ⏲.		Ajuste el tiempo de cocción.	Pulse: OK.

ⓘ El temporizador comienza la cuenta atrás inmediatamente.

Cómo ajustar: Tiempo de retardo

Paso 1	Paso 2		Paso 3	Paso 4		Paso 5	Paso 6
		La pantalla muestra: la hora ⏲ INICIO			La pantalla muestra: --:-- ⏲ PARAR		
Seleccione la función de cocción.	Pulse repetidamente: ⏲.		Ajuste la hora de inicio.	Pulse: OK.		Ajuste la hora de fin.	Pulse: OK.

ⓘ El temporizador empieza a contar hacia atrás a una hora programada.

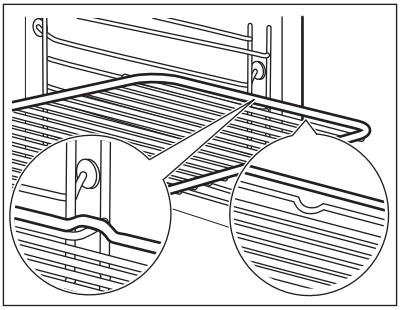
9. USO DE LOS ACCESORIOS

⚠ **ADVERTENCIA!**
Consulte los capítulos sobre seguridad.

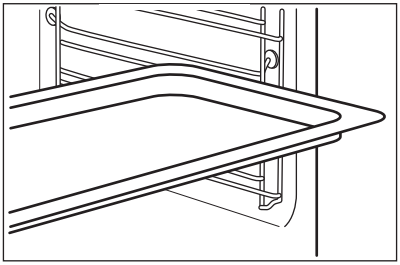
9.1 Inserción de accesorios

Una pequeña muesca en la parte superior aumenta la seguridad. Las hendiduras también son dispositivos antivuelco. El borde elevado que rodea la bandeja evita que los utensilios de cocina resbalen de la parrilla.

Parrilla:
Inserte la parrilla entre las guías del carril y asegúrese de que las hendiduras apuntan hacia abajo.



Bandeja / Bandeja honda:
Introduzca la bandeja entre las guías del carril de apoyo.



10. FUNCIONES ADICIONALES

10.1 Bloqueo

Esta función impide que se produzca accidentalmente un cambio en la función del aparato.

Actívela cuando el aparato esté en funcionamiento: la cocción ajustada continúa y el panel de control está bloqueado.
Actívela cuando el aparato esté apagado: no se puede encender y el panel de control está bloqueado.



🔒 - mantenga pulsado para activar la función. 🔒 - mantenga pulsado para apagarla.
Suena una señal.

ⓘ 3 x 🔒 - parpadea cuando se enciende el bloqueo.

10.2 Desconexión automática

Por motivos de seguridad, el aparato se desactiva transcurrido un tiempo si una función de cocción está en funcionamiento y no se modifica ningún ajuste.

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

(°C)	(h)
250 - máximo	3

La función de desconexión automática no funciona con las siguientes funciones: Luz, Tiempo de retardo.

10.3 Ventilador de refrigeración

Cuando el aparato está en funcionamiento, el ventilador de enfriamiento se enciende automáticamente para mantener frías sus superficies. Si apaga el aparato, el ventilador de enfriamiento puede seguir funcionando hasta que se enfríe.

11. CONSEJOS

11.1 Recomendaciones de cocción

ⓘ

La temperatura y los tiempos de cocción de las tablas son meramente orientativos. Dependen de las recetas y de la calidad y cantidad de los ingredientes utilizados.
El aparato puede hornear o asar de forma diferente del aparato que tenía anteriormente. Las siguientes sugerencias muestran los ajustes recomendados para la temperatura, el tiempo de cocción y la posición de los estantes para tipos de alimentos concretos.
Si no encuentra los ajustes para una receta especial, busque otra similar.

11.2 Horneado húmedo + ventilador

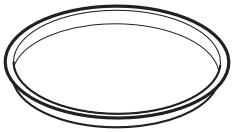
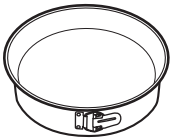
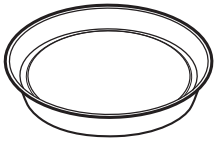
Para obtener el mejor resultado, siga las recomendaciones de la tabla siguiente.

		(°C)		(min)
Rollitos dulces, 16 piezas	bandeja o bandeja honda	180	2	20 - 30
Rollitos, 9 piezas	bandeja o bandeja honda	180	2	30 - 40
Pizza congelada, 0,35 kg	parrilla	220	2	10 - 15
Brazo de gitano	bandeja o bandeja honda	170	2	25 - 35
Brownie	bandeja o bandeja honda	175	3	25 - 30
Soufflé, 6 piezas	ramekin cerámico sobre parrilla	200	3	25 - 30
Base de masa brisé	molde de base sobre parrilla	180	2	15 - 25
Tarta Victoria	bandeja de hornear sobre parrilla	170	2	40 - 50
Pescado pochado, 0,3 kg	bandeja o bandeja honda	180	3	20 - 25

		(°C)		(min)
Pescado entero, 0,2 kg	bandeja o bandeja honda	180	3	25 - 35
Filete de pescado, 0,3 kg	molde para pizza sobre parrilla	180	3	25 - 30
Carne pochada, 0,25 kg	bandeja o bandeja honda	200	3	35 - 45
Shashlik, 0,5 kg	bandeja o bandeja honda	200	3	25 - 30
Galletas, 16 piezas	bandeja o bandeja honda	180	2	20 - 30
Mostachones de almendra, 24 piezas	bandeja o bandeja honda	180	2	25 - 35
Muffins, 12 piezas	bandeja o bandeja honda	170	2	30 - 40
Tarta salada, 20 piezas	bandeja o bandeja honda	180	2	25 - 30
Galletas crujientes de masa quebrada, 20 piezas	bandeja o bandeja honda	150	2	25 - 35
Tartaletas, 8 piezas	bandeja o bandeja honda	170	2	20 - 30
Verduras pochadas, 0,4 kg	bandeja o bandeja honda	180	3	35 - 45
Tortilla vegetariana	molde para pizza sobre parrilla	200	3	25 - 30
Verduras mediterráneas, 0,7 kg	bandeja o bandeja honda	180	4	25 - 30

11.3 Horneado húmedo + ventilador - accesorios recomendados

Utilice molde y recipientes oscuros y mates. Tiene mejor absorción del calor que los platos de color claro y brillantes.

 **Bandeja para pizza**	 **Bandeja para hornear**	 **Ramequines**	 **Molde para base**
Oscuro, mate 28 cm de diámetro	Oscuro, mate 26 cm de diámetro	Cerámica 8 cm de diámetro, 5 cm de altura	Oscuro, mate 28 cm de diámetro

11.4 Tablas de cocción para organismos de control

Información para institutos de pruebas

Pruebas realizadas de conformidad con IEC 60350-1.

				(°C)	(min)	
Pastelillos, 20 unidades por bandeja	Cocción convencional	Bandeja	3	170	20 - 35	-
Pastelillos, 20 unidades por bandeja	Aire caliente	Bandeja	3	150 - 160	20 - 35	-
Pastelillos, 20 unidades por bandeja	Aire caliente	Bandeja	2 y 4	150 - 160	20 - 35	-
Tarta de manzana, 2 moldes, Ø 20 cm	Cocción convencional	Parrilla	2	180	70 - 90	-
Tarta de manzana, 2 moldes, Ø 20 cm	Aire caliente	Parrilla	2	160	70 - 90	-
Bizcocho sin grasa, molde para bizcocho Ø26 cm	Cocción convencional	Parrilla	2	170	40 - 50	Precaliente el horno durante 10 min
Bizcocho sin grasa, molde para bizcocho Ø26 cm	Aire caliente	Parrilla	2	160	40 - 50	Precaliente el horno durante 10 min
Bizcocho sin grasa, molde para bizcocho Ø26 cm	Aire caliente	Parrilla	2 y 4	160	40 - 60	Precaliente el horno durante 10 min
Mantecados	Aire caliente	Bandeja	3	140 - 150	20 - 40	-
Mantecados	Aire caliente	Bandeja	2 y 4	140 - 150	25 - 45	-

				(°C)	(min)	
Mantecados	Cocción convencional	Bandeja	3	140 - 150	25 - 45	-
Tostadas, 4 - 6 trozos	Grill	Parrilla	4	máx.	1 - 5	Precaliente el horno durante 10 min
Hamburguesa de vacuno, 6 piezas, 0,6 kg	Grill	Parrilla, bandeja de goteo	4	máx.	20 - 30	Coloque la parrilla en el cuarto nivel y la grasera en el tercer nivel del horno. De la vuelta a la comida a la mitad del tiempo de cocción. Precaliente el horno durante 10 min

12. MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA

⚠ **ADVERTENCIA!**

Consulte los capítulos sobre seguridad.

12.1 Notas sobre la limpieza



Agentes limpiadores

Limpie la parte frontal del aparato solo con un paño de microfibra humedecido en agua tibia y detergente suave.

Utilice un producto de limpieza para limpiar las superficies metálicas.

Limpie las manchas con un detergente suave.



Uso diario

Limpie el interior después de cada uso. La acumulación de grasa u otros residuos puede provocar un incendio.

Puede aparecer condensación por humedad en el aparato o en los paneles de cristal. Para reducir la condensación ponga en funcionamiento el horno 10 minutos antes de cocinar. No guarde la comida en el aparato más de 20 minutos. Seque la cavidad solo con un paño de microfibra después de cada uso.



Accesorios

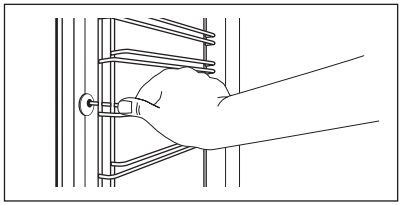
Limpie todos los accesorios después de cada uso y déjelos secar. Use solo un paño suave humedecido en agua tibia y detergente suave. No lave los accesorios en el lavavajillas.

Evite limpiar los accesorios antiadherentes con limpiadores abrasivos u objetos afilados.

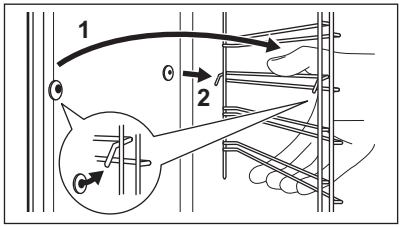
12.2 Cómo quitar: Carriles de apoyo

Para limpiar el horno, retire los carriles de apoyo.

Paso 1	Apague el horno y espere a que esté frío.
Paso 2	Tire de la parte delantera del carril de apoyo para separarlo de la pared lateral.



Paso 3	Tire del extremo trasero del carril de apoyo para separarlo de la pared y extráigalo.
Paso 4	Instale los carriles de apoyo en el orden inverso.



12.3 Instrucciones de uso: Limpieza pirolítica

Limpie el horno con Limpieza pirolítica.

⚠ ADVERTENCIA!

Existe riesgo de quemaduras.

⚠ PRECAUCIÓN!

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

Antes de Limpieza pirolítica:		
Apague el horno y espere a que esté frío.	Retire todos los accesorios del horno.	Limpie el suelo del horno y la puerta interior de cristal con agua templada, un paño suave y detergente suave.

Limpieza pirolítica	
Paso 1	Acceda al menú: Limpieza.
Opción	**Duración**
C1 - Limpieza ligera	1 h
C2 - Limpieza normal	1 h 30 min
C3 - Limpieza a fondo	2 h 30 min
Paso 2	OK: pulse para seleccionar el programa de limpieza.
Paso 3	OK - pulse para comenzar la limpieza.
Paso 4	Tras la limpieza, gire el mando de las funciones de cocción hasta la posición de apagado.

Limpieza pirolítica
ⓘCuando comienza la limpieza, se bloquea la puerta del horno y se apaga la bombilla. Hasta que la puerta se abra, la pantalla mostrará: ⊡.

Cuando termina la limpieza:		
Apague el horno y espere a que esté frío.	Seque el interior con un paño suave.	Retire los residuos de la parte inferior del interior.

12.4 Aviso de limpieza

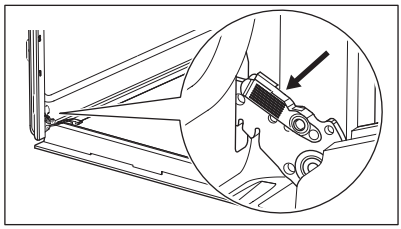
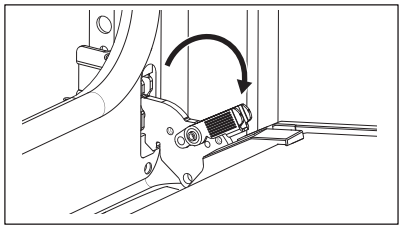
El horno le recuerda que debe limpiarlo con la limpieza pirolítica.	
mm parpadea en la pantalla durante 5 segundos después de cada sesión de cocción.	Para desactivar el aviso, pulse la tecla Menú y seleccione Ajustes, Aviso de limpieza.

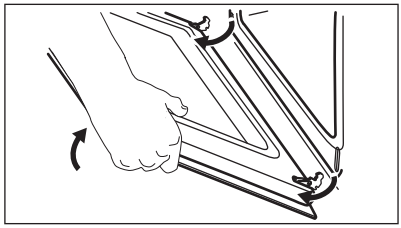
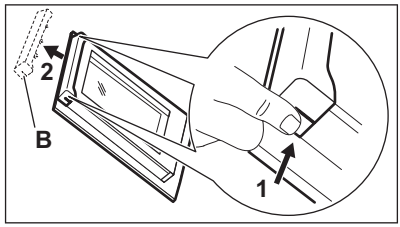
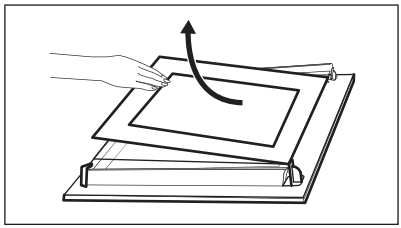
12.5 Cómo quitar e instalar: Puerta

La puerta del horno tiene tres paneles de cristal. Puedes retirar la puerta del horno y los paneles internos de cristal para limpiarlos. Lee enteramente las instrucciones de "Extracción e instalación de la puerta" antes de retirar los paneles de cristal.

⚠ PRECAUCIÓN!

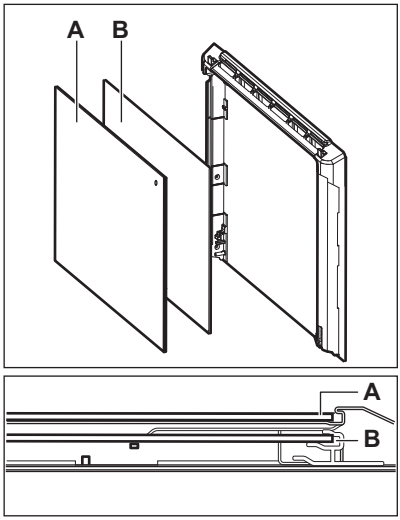
No utilices el horno sin los paneles de cristal.

Paso 1	Abra completamente la puerta y sujete las dos bisagras.	
Paso 2	Levanta y tira de los pestillos hasta que hagan clic.	

Paso 3	Cierre la puerta del horno hasta la primera posición de apertura (a mitad de camino). A continuación, levanta y tira de la puerta para extraerla de su sitio.	
Paso 4	Coloque la puerta sobre un paño suave en una superficie estable.	
Paso 5	Sujete el marco de la puerta (B) por el borde superior de la puerta por ambos lados y empuje hacia dentro para soltar el cierre.	
Paso 6	Tire del borde del acabado de la puerta hacia delante para desengancharla.	
Paso 7	Sujeta los paneles de cristal de la puerta por el borde superior y tira con cuidado de ellos uno a uno. Empieza por el panel superior. Asegúrese de que el cristal se desliza completamente fuera de los soportes.	
Paso 8	Limpie los paneles de cristal con agua y jabón. Seque cuidadosamente los paneles de cristal con cuidado. No limpies los paneles de cristal en el lavavajillas.	
Paso 9	Después de la limpieza, instala el panel de cristal y la puerta del horno.	

Si la puerta está instalada correctamente, oirás un clic al cerrar los pestillos.

Asegúrate de volver a colocar los paneles de cristal (A y B) en el orden correcto. Compruebe el símbolo/la ilustración del lado del panel de cristal, cada uno de los paneles de cristal es distinto para facilitar el montaje y desmontaje.
Al instalarlo correctamente, el acabado de la puerta hace clic.
Asegúrese de que coloca correctamente el panel de cristal intermedio en los puntos de sujeción adecuados.



12.6 Cómo cambiar: Bombilla

⚠ **ADVERTENCIA!**

Riesgo de descarga eléctrica.
La lámpara puede estar caliente.

Coja siempre la bombilla halógena con un paño para evitar quemar los residuos de grasa.

Antes de reemplazar la bombilla:		
Paso 1	**Paso 2**	**Paso 3**
Apague el horno. Espere hasta que el horno esté frío.	Desconecte el horno de la red.	Coloque un paño en el fondo de la cavidad.

Bombilla trasera

Paso 1	Gire la tapa de cristal para extraerla.
Paso 2	Limpie la tapa de cristal.
Paso 3	Cambie la bombilla por otra apropiada termorresistente hasta 300 °C.
Paso 4	Instale la tapa de cristal.

13. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

⚠ **ADVERTENCIA!**

Consulte los capítulos sobre seguridad.

13.1 Qué hacer si...

En cualquier caso no incluido en esta tabla, por favor contacte con un Centro de Servicio Autorizado.

El aparato no se enciende o no se calienta	
Problema	**Compruebe que...**
No se puede encender ni utilizar el aparato.	El aparato está bien conectado a la red eléctrica.
El aparato no se calienta.	El apagado automático está desactivado.
El aparato no se calienta.	La puerta del aparato está cerrada.
El aparato no se calienta.	No ha saltado el fusible.
El aparato no se calienta.	El icono del candado está apagado.

Componentes	
Problema	**Compruebe que...**
La bombilla está apagada.	Horneado húmedo + ventilador - está encendido.
La bombilla no funciona.	La bombilla se ha fundido.

Código de error	
La pantalla muestra…	**Compruebe que...**
Err C3	La puerta del aparato está cerrada o el cierre de la puerta no está roto.
Err F102	La puerta del aparato está cerrada.
Err F102	El cierre de la puerta no está roto.
00:00	Se ha producido un corte de corriente. Ajuste la hora.
Si la pantalla muestra un código de error que no está en esta tabla, apague y encienda el fusible de la vivienda para reiniciar el aparato. Si el código de error se repite, contacte con un Centro de servicio autorizado.	

13.2 Datos de servicio

Si no logra subsanar el problema, póngase en contacto con su distribuidor o un centro de servicio técnico autorizado.

Los datos que necesita para el Centro de servicio técnico se encuentran en la placa de características. La placa de características se encuentra en el marco delantero del interior del aparato. No retire la placa de características de la cavidad del aparato.

Se recomienda escribir los datos aquí:	
Modelo (MOD):	.....
Número de producto (PNC)	.....
Número de serie (S.N.)	.....

14. EFICACIA ENERGÉTICA

14.1 Información del producto y ficha de información del producto conforme a la normativa de la UE sobre etiquetado energético y diseño ecológico

Nombre del proveedor	Electrolux
Identificación del modelo	KOFDP76X 949498238
Índice de eficiencia energética	81.2
Clase de eficiencia energética	A+
Consumo de energía con una carga estándar, modo convencional	0.93kWh/ciclo
Consumo de energía con una carga estándar, modo de ventilador forzado	0.69kWh/ciclo
Número de cavidades	1
Fuente de energía	Electricidad
Volumen	72l
Tipo de horno	Horno empotrable
Masa	31.1kg

IEC/EN 60350-1 - Aparatos electrodomésticos de cocción - Parte 1: Cocinas, hornos, hornos de vapor y grills - Métodos de medida del rendimiento.

14.2 Ahorro energético

El aparato tiene características que le ayudan a ahorrar energía durante la cocina de cada día.

Asegúrese de que la puerta del aparato esté cerrada cuando esté en funcionamiento. No abra la puerta del aparato muchas veces durante la cocción. Mantenga limpia la junta de la puerta y asegúrese de que está bien fijada en su posición.

Utilice utensilios de cocina de metal para mejorar el ahorro energético.

No precaliente el aparato antes de cocinar en la medida de lo posible.

Reduzca al máximo el tiempo entre horneados cuando prepare varios platos de una vez.

Cocción con ventilador
En la medida de lo posible, utilice las funciones de cocción con ventilador para ahorrar energía.

Calor residual
La bombilla y el ventilador siguen funcionando. Al apagar el aparato la pantalla mostrará el calor residual. El calor puede emplearse para mantener caliente los alimentos.

Para una duración de la cocción superior a 30 minutos, reduzca la temperatura del aparato un mínimo de 3 a 10 minutos antes de llegar al final de la cocción. El calor residual dentro del aparato hará que la comida se siga cocinando.

Utilice el calor residual para calentar otros platos.

Mantener calientes los alimentos
Si desea utilizar el calor residual para mantener calientes los alimentos, seleccione el ajuste de temperatura más bajo posible. El

indicador de calor residual o la temperatura aparecen en la pantalla.

Cocción con la bombilla apagada
Apague la luz mientras cocina. Enciéndala únicamente cuando la necesite.

Horneado húmedo + ventilador
Función diseñada para ahorrar energía durante la cocción.

Cuando utilice esta función, la lámpara se apagará automáticamente después de 30 segundos. Puede volver a encender la luz, pero de este modo reducirá el ahorro energético esperado.

15. ESTRUCTURA DEL MENÚ

15.1 Menú

Paso 1	Paso 2	Paso 3	Paso 4	Paso 5
				
☰ - seleccione para acceder al Menú.	Seleccione la opción de la estructura Menú y pulse OK.	Seleccione el ajuste.	OK: pulse para confirmar el ajuste.	Ajuste el valor y pulse OK.

Gire el mando de las funciones de cocción hasta la posición de apagado para salir de Menú.

Menú estructura		
Cocción asistida	Limpieza	Ajustes

Ajustes					
01	Hora	Cambiar	02	Brillo de la pantalla	1 - 5
03	Tono de teclas	1 - Pitido 2 - Haga clic 3 - Sonido apagado	04	Volumen del timbre	1 - 4
05	Tiempo de funcionamiento	Encendido/ Apagado	06	Luz	Encendido/Apagado
07	Calentamiento rápido	Encendido/ Apagado	08	Aviso de limpieza	Encendido/Apagado
09	Modo demostración	Código de activación. 2468	10	Versión del software	Comprobar
11	Restaurar todos los ajustes	Sí / No			

16. ASPECTOS MEDIOAMBIENTALES

Recicle los materiales con el símbolo ♺. Coloque el material de embalaje en los contenedores adecuados para su reciclaje. Ayude a proteger el medio ambiente y la salud pública, así como a reciclar residuos de aparatos eléctricos y electrónicos. No deseche los aparatos marcados con el símbolo junto con los residuos domésticos. Lleve el producto a su centro de reciclaje local o póngase en contacto con su oficina municipal.

electrolux.com

867369379-B-212023

