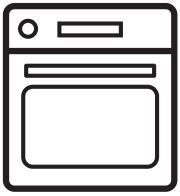
Electrolux

electrolux.com/register



**KOCDH67H**


| | | |
|---|---|---|
| **EN** | User Manual \| **Steam oven** | **2** |
| **FR** | Notice d'utilisation \| **Four vapeur** | **26** |
| **DE** | Benutzerinformation \| **Dampfbackofen** | **53** |
| **IT** | Istruzioni per l'uso \| **Forno a vapore** | **81** |
| **ES** | Manual de instrucciones \| **Horno de vapor** | **108** |

**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....8
**5.** CONTROL PANEL....9
**6.** BEFORE FIRST USE....9
**7.** DAILY USE....10
**8.** ADDITIONAL FUNCTIONS....15
**9.** CLOCK FUNCTIONS....16
**10.** USING THE ACCESSORIES....17
**11.** HINTS AND TIPS....19
**12.** CARE AND CLEANING....21
**13.** TROUBLESHOOTING....24
**14.** ENERGY EFFICIENCY....25
**15.** ENVIRONMENTAL CONCERNS....25


# 1. ⚠ SAFETY INFORMATION

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

## 1.1 Children and vulnerable people safety

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

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

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

## 1.2 General Safety

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

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

## 2. SAFETY INSTRUCTIONS

### 2.1 Installation

**⚠ WARNING!**

Only a qualified person must install this appliance.

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

| | |
|---|---|
| Cabinet minimum height (Cabinet under the 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.
- This appliance is supplied with a main plug and a main cable.

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

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

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

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

## 2.3 Use

**⚠ WARNING!**

Risk of injury, burns and electric shock or explosion.

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

**⚠ WARNING!**

Risk of damage to the appliance.

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

- do not put aluminium foil directly on the bottom of cavity of the appliance.
- do not put water directly into the hot appliance.
- do not keep moist dishes and food in the appliance after you finish the cooking.
- be careful when you remove or install the accessories.

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

## 2.4 Care and cleaning

**⚠ WARNING!**

Risk of injury, fire, or damage to the appliance.

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

## 2.5 Steam Cooking

**⚠ WARNING!**

Risk of burns and damage to the appliance.

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

## 2.6 Internal lighting

**⚠ WARNING!**

Risk of electric shock.

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

## 2.7 Service

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

## 2.8 Disposal

**⚠ WARNING!**

Risk of injury or suffocation.

- Contact your municipal authority for information on how to dispose of the appliance.
- Disconnect the appliance from the mains supply.
- Cut off the mains electrical cable close to the appliance and dispose of it.

- Remove the door catch to prevent children or pets from becoming trapped in the appliance.

# 3. INSTALLATION

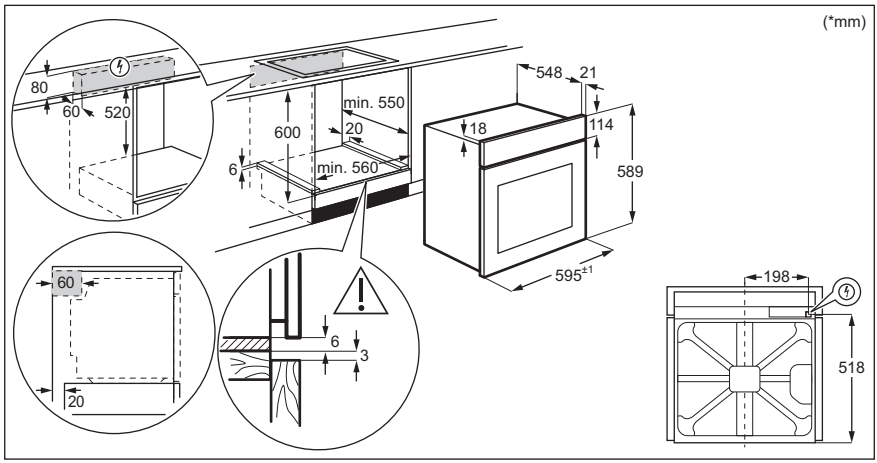
**⚠ WARNING!**

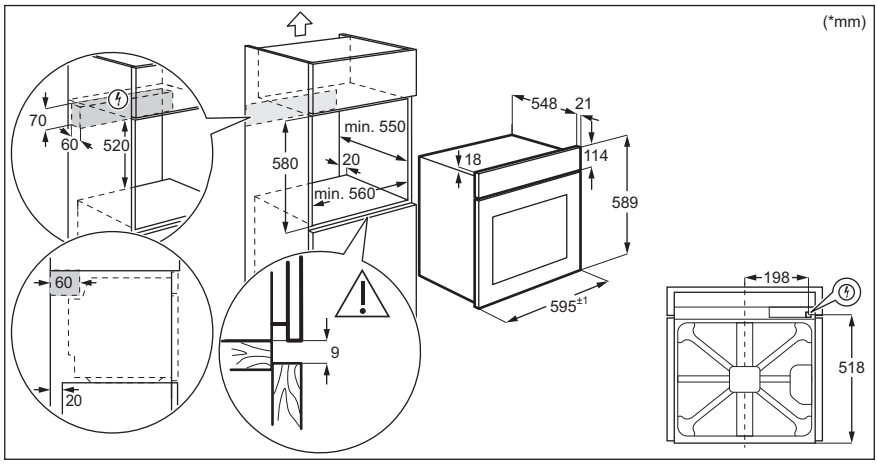
Refer to Safety chapters.

## 3.1 Building in

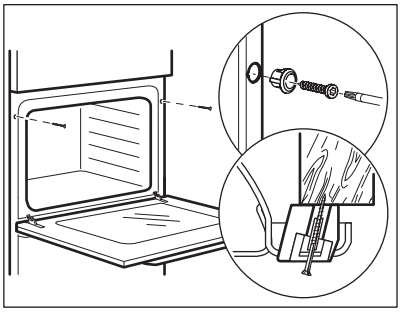
YouTube www.youtube.com/electrolux
www.youtube.com/aeg

How to install your AEG/Electrolux Oven - Column installation



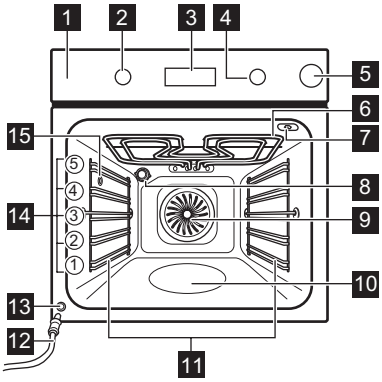



### 3.2 Securing the oven to the cabinet



## 4. PRODUCT DESCRIPTION

### 4.1 General overview




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

### 4.2 Accessories

- **Wire shelf**
  For cookware, cake tins, roasts.
- **Baking tray**
  For cakes and biscuits.
- **Grill- / Roasting pan**
  To bake and roast or as pan to collect fat.
- **Food sensor**
  To measure the temperature inside food.

# 5. CONTROL PANEL

## 5.1 Turning the appliance on and off

To turn on the appliance:

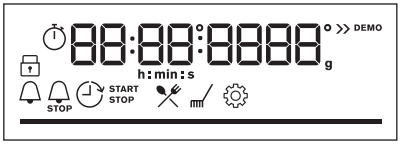
1. Press the knob. The knob comes out.
2. Turn the knob for the heating functions to select a function.
3. Turn the control knob to adjust settings.

To turn off the appliance: turn the knob for the heating functions to the 0.

## 5.2 Control panel overview

| | |
|---|---|
| | Press to set: Clock functions. |
| | Press and hold to set the function: Fast Heat Up. |
| | Press to turn on or to turn off the oven lamp. |
| | Press to set the core temperature of: Food Sensor |
| OK | Press to confirm your selection. |

## 5.3 Display indicators




Display with key functions.

| | |
|---|---|
| | The appliance is locked. |
| | Enter the menu and select the icon to open: Assisted Cooking. |
| | Enter the menu and select the icon to open: Cleaning. |
| | Enter the menu and select the icon to open: Settings |
| | Fast Heat Up is turned on. |
| | The water tank is empty. Refill the tank. |
| | The water tank is half full. |
| | The water tank is full. |
| | Food sensor is turned on. |
| | Minute minder is turned on. |
| STOP | End time is turned on. |
| | Time Delay is turned on. |
| | Uptimer is turned on. |
| | 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

1. Remove all accessories and removable shelf supports from the appliance.
2. Clean the appliance and the accessories only with a microfibre cloth, warm water and a mild detergent.
3. Put the accessories and removable shelf supports back to their initial position.

## 6.2 Initial preheating

Before the first use, set the clock and preheat the empty appliance.

1. Remove all accessories and removable shelf supports from the appliance.
2. Set the function . Set the maximum temperature.
   Let the appliance operate for 1 h.
3. Set the function . Set the maximum temperature.
   Let the appliance operate for 15 min.

4. Set the function . Set the maximum temperature.
   Let the appliance operate for 15 min.

Turn off the appliance and wait until it is cold. The appliance can emit an odour and smoke. Make sure that the airflow in the room is sufficient.

# 7. DAILY USE

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

## 7.1 Heating functions

**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 / Aqua Clean**
To bake and roast food on one shelf position. Refer to "Care and cleaning" chapter for more information about: Aqua Clean.

**Humidity Low**
The function is suitable for meat, poultry, oven dishes and casseroles. Thanks to the combination of steam and heat, the meat gets a juicy and tender texture along with a crusty surface.

**Frozen Foods**
To make convenience food crispy, e.g. french fries, potato wedges or spring rolls.

**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.

**Moist Fan Baking**
This function is designed to save energy during cooking. When you use this function, the temperature inside the appliance may differ from the set temperature. The residual heat is used. The heating power may be reduced. For more information refer to "Daily Use" chapter, Notes on: Moist Fan Baking.

**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.

ⓘ
True Fan Cooking, Conventional Cooking: When you set the temperature below 80 °C the lamp automatically turns off after 30 sec.

## 7.2 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.

## 7.3 Setting: Heating functions

1. Turn the knob for the heating functions to select a heating function.
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.

## 7.4 Setting: Steam cooking

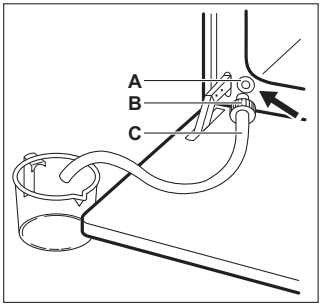
1. Press the cover of the water drawer to open it.
2. Fill the water drawer with 900 ml of water.
3. Push the water drawer to its initial position.
4. Turn the knob for the heating functions to select the heating function .
5. Turn the control knob to set a temperature.

## 7.5 Emptying water tank

| Water tank indicator | |
|---|---|
| | The tank is full. |
| | The tank is half full. |
| | The tank is empty. Refill the tank. |

If you put too much water into the tank, the safety outlet moves the excess water to the bottom of the oven interior.

1. Turn off the appliance, leave it with the door open and wait until the appliance is cold.
2. Connect the draining pipe **C** to the outlet valve **A** through the connector **B**.




3. Keep the end of the pipe below the level of **A** and push **B** repeatedly to collect remaining water.
4. Detach **C** and **B** and dry the appliance with a soft sponge.

## 7.6 Setting: Assisted Cooking

Each dish in this submenu has a recommended heating function and temperature. You can 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 Food Sensor. The degree to which a dish is cooked:
- Rare
- Medium
- Well done

1. Turn the knob for the heating functions to to enter Menu.
2. Select . Press OK.
3. Turn the control knob to select a number of the dish. Press OK.
4. Place the food inside the appliance. Press OK.

### Assisted Cooking

| Legend | |
|---|---|
| | Food sensor available. Place the Food sensor in the thickest part of the dish. The appliance turns off when the set Food sensor temperature is reached. |
| | Add water to the tank. |
| | Preheat the appliance before you start cooking. |
| | Shelf level. |

| | Dish | Weight | Shelf level / Accessory |
|---|---|---|---|
| P1 | **Roast Beef, rare** | 1 - 1.5 kg; 4 - 5 cm thick pieces | **2**; **baking tray**<br>Fry the meat for a few minutes on a hot pan. Insert to the appliance. |
| P2 | **Roast Beef, medium** | | |
| P3 | **Roast Beef, well done** | | |
| P4 | **Steak, medium** | 180 - 220 g per piece; 3 cm thick slices | **3**; roasting dish on **wire shelf**<br>Fry the meat for a few minutes on a hot pan. Insert to the appliance. |
| P5 | **Beef roast / braised** (prime rib, top round, thick flank) | 1.5 - 2 kg | **2**; roasting dish on **wire shelf**<br>Fry the meat for a few minutes on a hot pan. Add liquid. Insert to the appliance. |
| P6 | **Roast Beef, rare** (slow cooking) | 1 - 1.5 kg; 4 - 5 cm thick pieces | **2**; **baking tray**<br>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. |
| P7 | **Roast Beef, medium** (slow cooking) | | |
| P8 | **Roast Beef, well done** (slow cooking) | | |
| P9 | **Fillet of beef, rare** (slow cooking) | 0,5 - 1.5 kg; 5 - 6 cm thick pieces | **2**; **baking tray**<br>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. |
| P10 | **Fillet of beef, medium** (slow cooking) | | |
| P11 | **Fillet of beef, done** (slow cooking) | | |
| P12 | **Veal roast** (e.g. shoulder) | 0.8 - 1.5 kg; 4 cm thick pieces | **2**; roasting dish on **wire shelf**<br>Use your favourite spices. Add liquid. Roast covered. |
| P13 | **Pork roast neck or shoulder** | 1.5 - 2 kg | **1**; roasting dish on **wire shelf**<br>Turn the meat after half of the cooking time. |
| P14 | **Pulled pork** (slow cooking) | 1.5 - 2 kg | **2**; **baking tray**<br>Use your favourite spices. Turn the meat after half of the cooking time to get an even browning. |
| P15 | **Pork loin, fresh** | 1 - 1.5 kg; 5 - 6 cm thick pieces | **2**; roasting dish on **wire shelf**<br>Use your favourite spices. |
| P16 | **Pork spare ribs** | 2 - 3 kg; use raw, 2 - 3 cm thin spare ribs | **3**; **deep pan**<br>Add liquid to cover the bottom of a dish. Turn the meat after half of the cooking time. |
| P17 | **Lamb leg with bones** | 1.5 - 2 kg; 7 - 9 cm thick pieces | **2**; roasting dish on **baking tray**<br>Add liquid. Turn the meat after half of the cooking time. |
| P18 | **Whole chicken** | 1 - 1.5 kg; fresh | **2**; casserole dish on **baking tray**<br>Use your favourite spices. Turn the chicken after half of the cooking time to get an even browning. |

| | Dish | Weight | Shelf level / Accessory |
|---|---|---|---|
| P19 | **Half chicken** | 0.5 - 0.8 kg | **3**; **baking tray**<br>Use your favourite spices. |
| P20 | **Chicken breast** | 180 - 200 g per piece | **2**; casserole dish on **wire shelf**<br>Use your favourite spices. Fry the meat for a few minutes on a hot pan. |
| P21 | **Chicken legs, fresh** | - | **3**; **baking tray**<br>If you marinated chicken legs first, set lower temperature and cook them longer. |
| P22 | **Duck, whole** | 2 - 3 kg | **2**; roasting dish on **wire shelf**<br>Use your favourite spices. Put the meat on roasting dish. Turn the duck after half of the cooking time. |
| P23 | **Goose, whole** | 4 - 5 kg | **2**; **deep pan**<br>Use your favourite spices. Put the meat on deep baking tray. Turn the goose after half of the cooking time. |
| P24 | **Meat loaf** | 1 kg | **2**; **wire shelf**<br>Use your favourite spices. |
| P25 | **Whole fish, grilled** | 0.5 - 1 kg per fish | **2**; **baking tray**<br>Fill the fish with butter and use your favourite spices and herbs. |
| P26 | **Fish fillet** | - | **3**; casserole dish on **wire shelf**<br>Use your favourite spices. |
| P27 | **Cheesecake** | - | **2**; ∅ 28 cm springform tin on **wire shelf** |
| P28 | **Apple cake** | - | **3**; **baking tray** |
| P29 | **Apple tart** | - | **2**; pie form on **wire shelf** |
| P30 | **Apple pie** | - | **1**; ∅ 22 cm pie form on **wire shelf** |
| P31 | **Brownies** | 2 kg of dough | **3**; **deep pan** |
| P32 | **Chocolate muffins** | - | **3**; muffin tray on **wire shelf** |
| P33 | **Loaf cake** | - | **2**; loaf pan on **wire shelf** |
| P34 | **Baked potatoes** | 1 kg | **2**; **baking tray**<br>Put the whole potatoes with skin on baking tray. |
| P35 | **Wedges** | 1 kg | **3**; **baking tray** lined with baking paper<br>Use your favourite spices. Cut potatoes into pieces. |
| P36 | **Grilled mixed vegetables** | 1 - 1.5 kg | **3**; **baking tray** lined with baking paper<br>Use your favourite spices. Cut the vegetables into pieces. |

| | Dish | Weight | Shelf level / Accessory |
|---|---|---|---|
| **P37** | **Croquettes, frozen** | 0.5 kg | **3**; **baking tray** |
| **P38** | **Pommes, frozen** | 0.75 kg | **3**; **baking tray** |
| **P39** | **Meat / vegetable lasagna with dry pasta sheets** | 1 - 1.5 kg | **1**; casserole dish on **wire shelf** |
| **P40** | **Potato gratin** (raw potatoes) | 1 - 1.5 kg | **1**; casserole dish on **wire shelf**<br>Rotate the dish after half of the cooking time. |
| **P41** | **Pizza fresh, thin** | - | **2**; **baking tray** lined with baking paper |
| **P42** | **Pizza fresh, thick** | - | **2**; **baking tray** lined with baking paper |
| **P43** | **Quiche** | - | **2**; baking tin on **wire shelf** |
| **P44** | **Baguette / Ciabatta / White bread** | 0.8 kg | **2**; **baking tray** lined with baking paper<br>More time needed for white bread. |
| **P45** | **Whole grain / Rye / Dark bread** | 1 kg | **2**; **baking tray** lined with baking paper / loaf pan on **wire shelf** |

## 7.7 Changing: Settings

1. Turn the knob for the heating functions to ☰ to enter Menu.
2. Select ⚙. Press OK.
3. Turn the control knob to select the setting. Press OK.
4. Adjust the value. Press OK.

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

Menu: Settings

| | Setting | Value |
|---|---|---|
| **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** | Food Sensor Action | 1 - Alarm and stop, 2 - Alarm |
| **06** | Uptimer | On / Off |
| **07** | Light | On / Off |
| **08** | Fast Heat Up | On / Off |
| **09** | Demo mode | Activation code: 2468 |
| **10** | Software version | Check |
| **11** | Reset all settings | Yes / No |

## 7.8 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.

# 8. ADDITIONAL FUNCTIONS

## 8.1 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.

OK - press and hold to turn on the function.

A signal sounds. - flashes 3 times when the lock is turned on.

OK - press and hold to turn off the function.

## 8.2 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 |
| 250 - maximum | 3 |

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

## 8.3 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.

# 9. CLOCK FUNCTIONS

## 9.1 Clock functions description

| | |
|---|---|
| **Time of day** | To set the clock that displays the current time. |
| **Minute minder** | To set a countdown timer. When the timer ends, the signal sounds. This function has no effect on the operation of the oven. |
| **Cooking time** | To set cooking duration. When the timer ends, the signal sounds and the heating function will automatically turn off. |
| **Time Delay** | To postpone the start and / or end of cooking. |
| **Uptimer** | To show how long the appliance operates. Maximum is 23 h 59 min.This function has no effect on the operation of the oven. |

## 9.2 Setting: Time of day

1. Turn the knob for the heating functions to to enter Menu.
2. Turn the control knob to select / Time of day.
3. Turn the control knob to set the clock.
4. Press OK.

## 9.3 Setting: Minute minder

1. Press .

The display shows: 0:00 and .

2. Turn the control knob to set the Minute minder.
3. Press OK. The timer starts counting down immediately.

When the time ends, press OK and turn the knob for the heating functions to the off position.

## 9.4 Setting: Cooking time

1. Turn the knob to select the heating function and set the temperature.
2. Press repeatedly.

The display shows: 0:00 and STOP.

3. Turn the control knob to set the Cooking time.
4. Press OK.

The timer starts counting down immediately.

When the time ends, press OK and turn the knob for the heating functions to the off position.

## 9.5 Setting: Time Delay

1. Turn the knob for the heating functions to select the function.
2. Press repeatedly.

The display shows: the time of day START .

3. Turn the control knob to set the start time.
4. Press OK.

The display shows: **--:--** STOP .

5. Turn the control knob to set the end time.
6. Press OK.

The timer starts counting down at a set start time.

When the time ends, press OK and turn the knob for the heating functions to the off position.

## 9.6 Turning on and off: Uptimer

1. Turn the knob for the heating functions to to enter Menu.
2. Turn the control knob to select / Uptimer. Refer to "Daily Use" chapter, Menu: Settings.
3. Press OK.
4. Turn the control knob to turn the function on and off.
5. Press OK.

# 10. USING THE ACCESSORIES

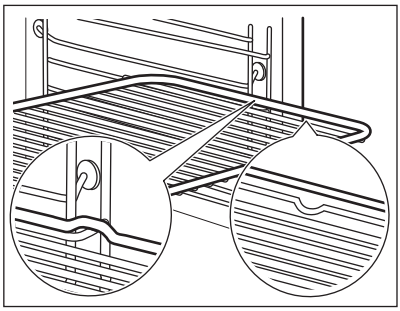
**⚠ WARNING!**

Refer to Safety chapters.

## 10.1 Inserting accessories

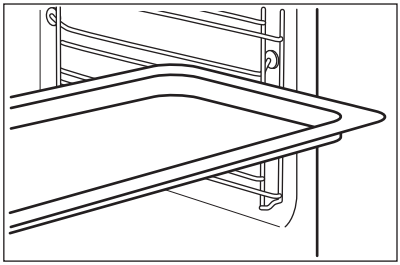
A small indentation at the top increases safety. The indentations are also anti-tip devices. The high rim around the shelf prevents cookware from slipping off the shelf.

**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.

## 10.2 Food sensor

It measures the temperature inside the food.

There are two temperatures to be set:

- °C - the temperature inside the appliance.
- - the food core temperature.

For the best cooking results:

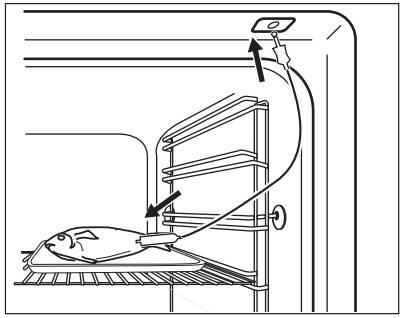
- Ingredients should be at room temperature.
- Do not use it for liquid dishes.
- During cooking the needle of the food sensor must be fully inserted in the dish.

### Cooking with: Food Sensor

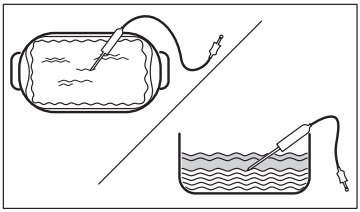
**⚠ WARNING!**

There is a risk of burns as Food Sensor and shelf supports become hot. Do not touch Food Sensor handle with bare hands. Always use oven gloves.

1. Turn on the appliance.
2. Set a heating function and, if necessary, the oven temperature.
3. Insert Food Sensor inside the dish:
   **Meat, poultry and fish**
   Insert the entire needle of the Food Sensor into the centre of meat or fish at its thickest part.



**Casserole**
Insert the tip of Food Sensor exactly in the centre of the casserole. Food Sensor should be stabilized in one place during baking. Use a solid ingredient to achieve that. Use the rim of the baking dish to support the silicone handle of Food Sensor. The tip of Food Sensor should not touch the bottom of a baking dish.



4. Plug Food Sensor into the socket located on the side wall inside the appliance. Refer to "Product description".

The display shows the current temperature of Food Sensor.

5. - press to set the core temperature of the sensor.
6. Press OK.

When food reaches the set temperature, the signal sounds. You can choose to stop or to continue cooking to make sure the food is well done.

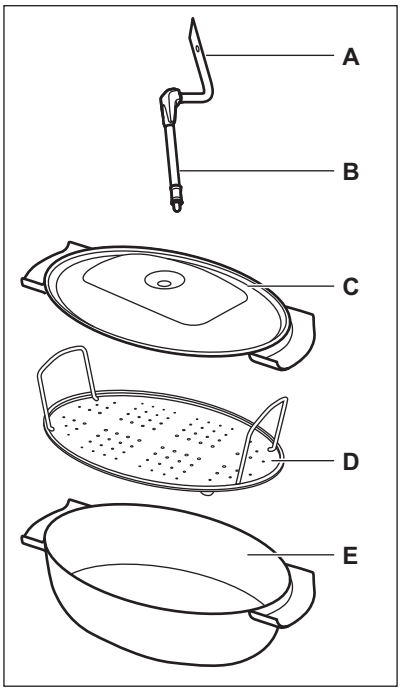
7. Remove Food Sensor plug from the socket and remove the dish from the appliance.

## 10.3 Dietary baking dish for steam cooking

The dietary baking dish is not supplied with the appliance. For more information, contact your local supplier.

Dietary baking dish consists of:

**A.** Injector - for direct steam cooking,
**B.** Injector tube - for steam cooking,
**C.** Lid,
**D.** Steel grill,
**E.** Glass bowl.




Do not:

- put the hot baking dish on cold / wet surfaces.
- pour cold liquids into the baking dish when it is hot.
- use the baking dish on a hot cooking surface.
- clean the baking dish with abrasives, scourers and powders.

## 10.4 Steam cooking in a dietary baking dish

1. Put the food onto the steel grill in the baking dish and cover it with the lid.
2. Put the injector tube into the hole in the lid.
3. Put the baking dish onto the second shelf position from the bottom.
4. Connect the injector tube to the steam inlet. Refer to "Product Description" chapter.
5. Set the appliance for the steam cooking function.

### 10.5 Direct steam cooking

Put the food onto the steel grill in the baking dish. Add some water. Do not use the lid.

When you cook large portions of meat, put the injector inside the dish.

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

1. Put the injector into the injector tube. Connect the other end to the steam inlet. Refer to "Product Description" chapter.
2. Put the baking dish onto the first or second shelf position from the bottom. Make sure that injector tube is not jammed. Keep the injector away from the heating element.
3. Set the appliance for the steam cooking function.

## 11. HINTS AND TIPS

### 11.1 Cooking recommendations

The temperature and cooking times in the tables are for guidance only. They depend on the recipes, quality and quantity of the ingredients used.

Your appliance may bake or roast differently than your previous appliance. 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 specific recipe, look for a similar one.

**Symbols used in the tables:**

| | |
|---|---|
| | Food type |
| | Heating function |
| °C | Temperature |
| | Accessory |
| | Shelf position |
| | Cooking time (min) |

### 11.2 Moist Fan Baking - recommended accessories

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

- **Pizza pan** - dark, non-reflective, diameter 28cm
- **Baking dish** - dark, non-reflective, diameter 26cm
- **Ramekins** - ceramic, diameter 8cm, height 5 cm
- **Flan base tin** - dark, non-reflective, diameter 28cm

### 11.3 Moist Fan Baking

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

| | | °C | | |
|---|---|---|---|---|
| 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 |

| | | °C | | |
|---|---|---|---|---|
| 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 |

## 11.4 Information for test institutes

Tests according to IEC 60350-1.

| | | | | °C | |
|---|---|---|---|---|---|
| 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 **1)** | Conventional Cooking | Wire shelf | 2 | 170 | 40 - 50 |

| | | | | °C | |
|---|---|---|---|---|---|
| Fatless sponge cake, cake mould Ø26 cm 1) | True Fan Cooking | Wire shelf | 2 | 160 | 40 - 50 |
| Fatless sponge cake, cake mould Ø26 cm 1) | True Fan Cooking | Wire shelf | 2 and 4 | 160 | 40 - 60 |
| 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 1) | Grill | Wire shelf | 4 | max. | 1 - 5 |
| Beef burger, 6 pieces, 0.6 kg 2) | Grill | Wire shelf, dripping pan | 4 | max. | 20 - 30 |

1) Preheat the appliance for 10 minutes.

2) Place the wire shelf on the third level and the dripping pan on the second level of the oven. Preheat the appliance for 10 minutes. Turn the food halfway through the cooking time.

# 12. CARE AND CLEANING

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

## 12.1 Notes on cleaning

**Cleaning Agents**

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

**Everyday Use**

- Clean the interior of the appliance 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 food in the appliance for longer than 20 minutes. Dry the interior of the appliance only with a microfibre cloth after each use.

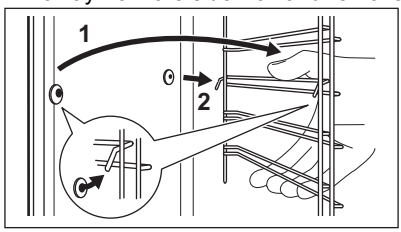
**Accessories**

- 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 Removing the shelf supports

Remove the shelf supports to clean the appliance.

1. Turn off the appliance and wait until it is cold.
2. Pull the front of the shelf support away from the side wall.
3. Pull the rear end of the shelf support away from the side wall and remove it.




Install the shelf supports in the opposite sequence.

## 12.3 Aqua Clean

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

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

## 12.4 Cleaning the water tank

1. Turn off the appliance.
2. Place a deep pan below the steam inlet.
3. Pour water into the water drawer: 850 ml. Add citric acid: 5 teaspoons. Wait for 60 min.
4. Turn on the appliance and set the function: Humidity Low. Set the temperature to 230 °C.
5. Turn off the appliance after 25 min and wait until it is cold.
6. Turn on the appliance and set the function: Humidity Low. Set the temperature between 130 and 230 °C.
7. Turn off the appliance after 10 minutes and wait until it is cold.
8. Empty the water tank. Refer to Daily use, "Emptying the water tank" chapter.

To prevent limestone residue empty the water tank after each steam cooking.

9. Rinse the water tank and clean the remaining limestone residue with a soft cloth.
10. Clean the drain pipe with warm water and a mild detergent.

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

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

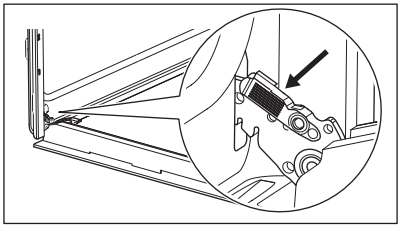
## 12.5 Removing and installing door

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.

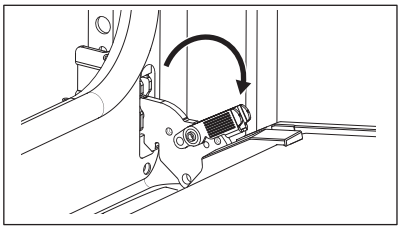
**⚠ CAUTION!**

Do not use the appliance without the glass panels.

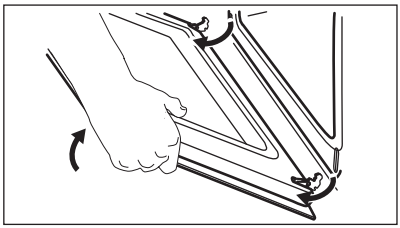
1. Open the door fully and hold both hinges.



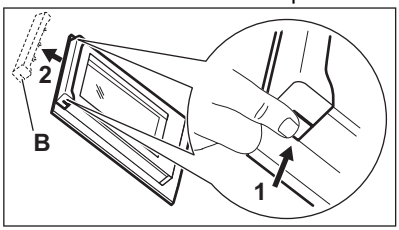
2. Lift and pull the latches until they click.



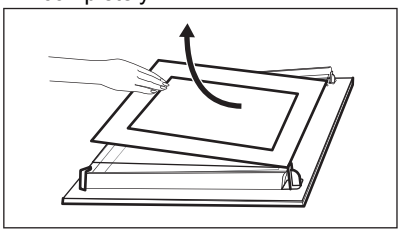
3. Close the oven door halfway to the first opening position. Then lift and pull to remove the door from its seat.



4. Put the door on a soft cloth on a stable surface.
5. Hold the door trim **B** on the top edge of the door at the two sides and push inwards to release the clip seal.




6. Pull the door trim to the front to remove it.
7. Hold the door glass panels 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.

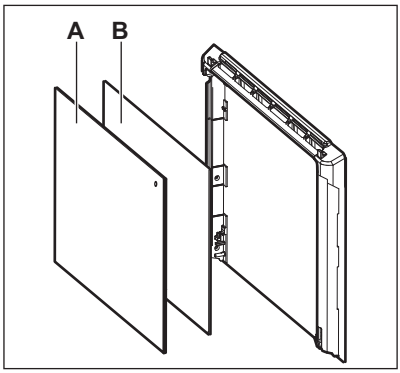


8. Clean the glass panels with water and soap. Dry the glass panels carefully. Do not clean the glass panels in the dishwasher.
9. After cleaning, install the glass panels and the oven door.

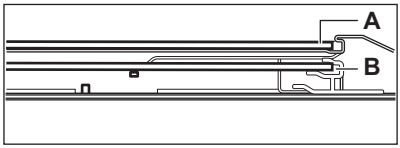
If the door is installed correctly, you will hear a click when closing the latches.

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 Replacing the lamp

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

1. Turn off the appliance and wait until it is cold.
2. Disconnect the appliance from the mains.
3. Place the cloth on the oven floor.

**⚠ CAUTION!**

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

Back lamp

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

# 13. TROUBLESHOOTING

**⚠ WARNING!**

Refer to Safety chapters.

## 13.1 What to do if...

| 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 fuse is not blown. |
| The appliance does not heat up. | Lock is deactivated. |
| The lamp is turned off. | Moist Fan Baking - is activated. |
| The lamp does not work. | The lamp is burnt out. |
| The Food sensor does not operate. | The plug of the Food sensor is fully inserted into the socket. |
| The door gasket is damaged. | Do not use the appliance. Contact an Authorised Service Centre. |
| The display shows 00:00. | There was a power cut. Set the time of day. |
| There is water in the oven interior. | There is not too much water in the water tank. |
| - indicator is off. | There is enough water in the water tank. If water starts to leak in the appliance, and the indicator is still off contact an Authorised Service Centre. |
| - indicator is on. | There is enough water in the tank. If the tank is full and the indicator is still on contact an Authorised Service Centre. |
| The steam cooking does not work. | There is no lime residue in the steam inlet opening. |
| The steam cooking does not work. | There is water in the water tank. |
| It takes more than three minutes to empty the water tank or the water leaks from the steam inlet opening. | There is no lime residue in the steam inlet opening. Clean the water tank. |

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. It is visible when you open the door. Do not remove the rating plate from the appliance.

**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 | KOCDH67H 949494496 |
| 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 | 31.6 kg |

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

## 15. 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....26
**2.** CONSIGNES DE SÉCURITÉ....28
**3.** INSTALLATION....31
**4.** DESCRIPTION DE L'APPAREIL....33
**5.** BANDEAU DE COMMANDE....33
**6.** AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION....34
**7.** UTILISATION QUOTIDIENNE....35
**8.** FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES....40
**9.** FONCTIONS DE L'HORLOGE....41
**10.** UTILISATION DES ACCESSOIRES....42
**11.** CONSEILS....45
**12.** ENTRETIEN ET NETTOYAGE....47
**13.** DÉPANNAGE....50
**14.** RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE....52
**15.** EN MATIÈRE DE PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT....52


# 1. ⚠ INFORMATION SUR LA SÉCURITÉ

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

## 1.1 Sécurité des enfants et des personnes vulnérables

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés d'au moins 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou dénuées d'expérience ou de connaissance, s'ils sont correctement surveillés ou si des instructions relatives à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité leur ont été données et s'ils comprennent les risques encourus. Les enfants de moins de 8 ans et les personnes ayant un handicap très important et complexe doivent être tenus à l'écart de l'appareil, à moins d'être surveillés en permanence.
- Veillez à ce que les enfants ne jouent pas avec l'appareil.
- Ne laissez pas les emballages à la portée des enfants et jetez-les convenablement.
- AVERTISSEMENT : L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant l'utilisation. Tenez les enfants et les animaux éloignés de l'appareil lorsqu'il est en cours d'utilisation et de refroidissement.
- Si l'appareil est équipé d'un dispositif de sécurité enfants, nous vous recommandons de l'activer.
- Le nettoyage et l'entretien par l'usager ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.

## 1.2 Sécurité générale

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

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

## **2.** CONSIGNES DE SÉCURITÉ

### 2.1 Installation

> ⚠ **AVERTISSEMENT!**
>
> L'appareil doit être installé uniquement par un professionnel qualifié.

- Retirez l'intégralité de l'emballage.
- N'installez pas et ne branchez pas un appareil endommagé.
- Suivez scrupuleusement les instructions d'installation fournies avec l'appareil.
- Soyez toujours vigilants lorsque vous déplacez l'appareil car il est lourd. Utilisez toujours des gants de sécurité et des chaussures fermées.
- Ne tirez jamais l'appareil par la poignée.
- Installez l'appareil dans un lieu sûr et adapté répondant aux exigences d'installation.

- Respectez l'espacement minimal requis par rapport aux autres appareils et éléments.
- Avant de monter l'appareil, vérifiez si la porte de l'appareil s'ouvre sans retenue.
- L’appareil est équipé d’un système de refroidissement électrique. Il doit être utilisé avec l’alimentation électrique.

| | |
|---|---|
| Hauteur minimale du meuble (Hauteur minimale du meuble sous le plan de travail) | 580 (600) mm |
| Largeur du meuble | 560 mm |
| Profondeur du meuble | 550 (550) mm |
| Hauteur de l’avant de l’appareil | 589 mm |
| Hauteur de l’arrière de l’appareil | 571 mm |
| Largeur de l’avant de l’appareil | 595 mm |
| Largeur de l’arrière de l’appareil | 559 mm |
| Profondeur de l'appareil | 569 mm |
| Profondeur d’encastrement de l’appareil | 548 mm |
| Profondeur avec porte ouverte | 1022 mm |
| Dimensions minimales de l’ouverture de ventilation. Ouverture placée sur la partie inférieure de la face arrière | 560x20 mm |
| Longueur du câble d’alimentation secteur. Le câble est placé dans le coin droit de la face arrière | 1500 mm |
| Vis de montage | 4x25 mm |

## 2.2 Branchement électrique

**⚠ AVERTISSEMENT!**

Risque d'incendie ou d'électrocution.

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

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

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

| Puissance totale (W) | Section du câble (mm²) |
|---|---|
| maximum 1 380 | 3x0.75 |
| maximum 2 300 | 3x1 |
| maximum 3 680 | 3x1.5 |

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

## 2.3 Utilisation

**⚠ AVERTISSEMENT!**

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

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

**⚠ AVERTISSEMENT!**

Risque de dommages à l'appareil.

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

## 2.4 Entretien et Nettoyage

**⚠ AVERTISSEMENT!**

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

- Avant toute opération d'entretien, désactivez l'appareil et débranchez la fiche secteur.
- Vérifiez que l'appareil est froid. Les panneaux de verre risquent de se briser.
- Remplacez immédiatement les vitres de la porte si elles sont endommagées. Contactez le service après-vente agréé.

- Soyez prudent lorsque vous retirez la porte de l'appareil. La porte est lourde !
- Nettoyez régulièrement l'appareil afin de maintenir le revêtement en bon état.
- Nettoyez l'appareil avec un chiffon doux et humide. Utilisez uniquement des produits de lavage neutres. N'utilisez pas de produits abrasifs, de tampons à récurer, de solvants ou d'objets métalliques.
- Si vous utilisez un spray pour four, suivez les consignes de sécurité figurant sur son emballage.

### 2.5 Cuisson à la vapeur

**⚠ AVERTISSEMENT!**

Risque de brûlures et de dommages à l'appareil.

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

### 2.6 Éclairage interne

**⚠ AVERTISSEMENT!**

Risque d'électrocution.

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

### 2.7 Service

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

### 2.8 Mise au rebut

**⚠ AVERTISSEMENT!**

Risque de blessure ou d'asphyxie.

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

## 3. INSTALLATION

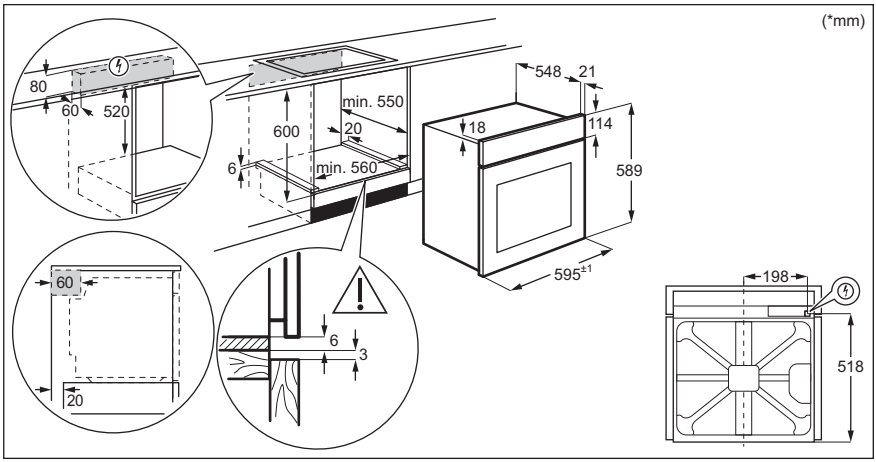
**⚠ AVERTISSEMENT!**

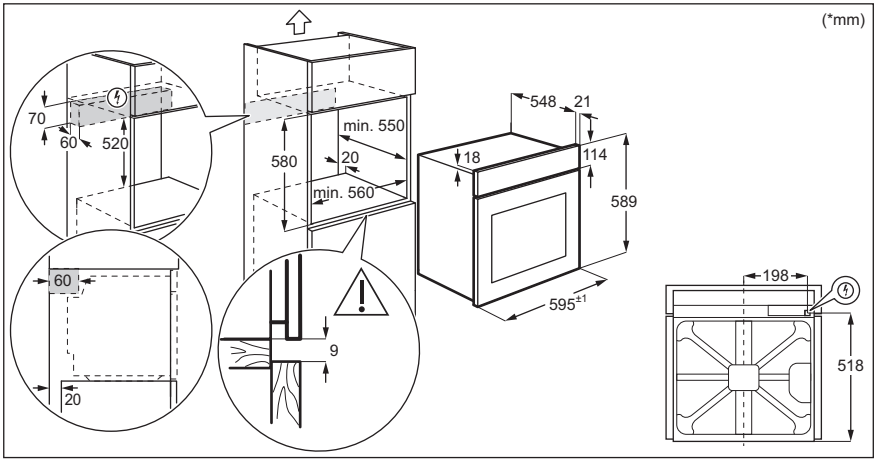
Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

### 3.1 Encastrement

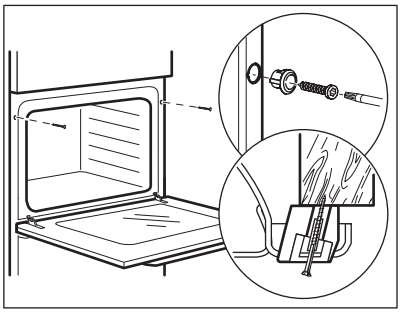
YouTube **www.youtube.com/electrolux**
**www.youtube.com/aeg**

How to install your AEG/Electrolux Oven - Column installation



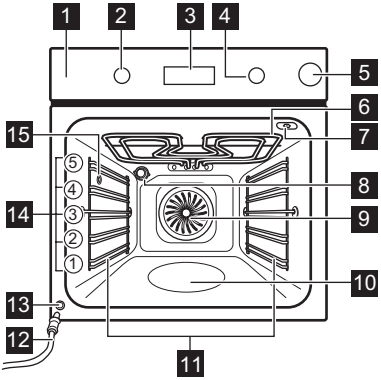




## 3.2 Fixation du four au meuble



# 4. DESCRIPTION DE L'APPAREIL

## 4.1 Vue d'ensemble




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

## 4.2 Accessoires

- **Grille métallique**
  Pour les plats de cuisson, les moules à gâteaux, les rôtis.
- **Plateau de cuisson**
  Pour les gâteaux et biscuits.
- **Plat à rôtir**
  Pour cuire et rôtir ou comme plat pour récupérer la graisse.
- **Sonde de cuisson**
  Pour mesurer la température à l'intérieur des aliments.

# 5. BANDEAU DE COMMANDE

## 5.1 Allumer et éteindre l'appareil

Pour allumer l'appareil :

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

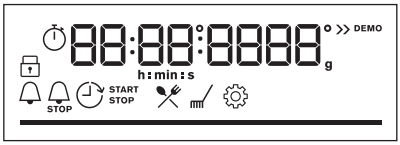
Pour éteindre l'appareil : tournez la manette des modes de cuisson sur la position 0.

## 5.2 Vue d'ensemble du bandeau de commande

| | |
|---|---|
| | Appuyez pour régler sur Fonctions de l'horloge. |
| | Maintenez la touche enfoncée pour régler la fonction : réchauffage rapide |
| | Appuyez pour mettre en fonctionnement et à l'arrêt l'éclairage du four. |

| | |
|---|---|
| | Appuyez pour régler la température à cœur de : Sonde de cuisson |
| OK | Appuyez sur pour confirmer votre sélection. |

### 5.3 Voyants de l'affichage




Affichage avec les principales fonctions.

| | |
|---|---|
| | L'appareil est verrouillé. |
| | Accédez au menu et sélectionnez l'icône pour ouvrir : Cuisson assistée. |
| | Accédez au menu et sélectionnez l'icône pour ouvrir : Nettoyage. |
| | Accédez au menu et sélectionnez l'icône pour ouvrir : Configurations |
| | Préchauffage rapide est allumé. |
| | Le réservoir d'eau est vide. Remplissez le réservoir. |
| | Le réservoir d'eau est à moitié plein. |
| | Le réservoir d'eau est plein. |
| | Sonde de cuisson est allumé. |
| | Minuteur est allumé. |
| STOP | Fin de cuisson est allumé. |
| | Départ différé est allumé. |
| | Compteur est allumé. |
| | Pour la température ou la durée. La barre est entièrement rouge lorsque l'appareil atteint la température réglée. |

## 6. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

**⚠ AVERTISSEMENT!**

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

### 6.1 Nettoyage initial

1. Retirez tous les accessoires et les supports de grille amovibles de l'appareil.
2. Nettoyez l'appareil et les accessoires uniquement avec un chiffon en microfibre, de l'eau chaude et un détergent doux.
3. Remettez les accessoires et les supports d'étagère amovibles à leur position initiale.

### 6.2 Préchauffage initial

Avant la première utilisation, réglez l'horloge et préchauffez l'appareil vide.

1. Retirez tous les accessoires et les supports de grille amovibles de l'appareil.
2. Réglez la fonction . Réglez la température maximale.
   Laissez l'appareil fonctionner pendant 1 h.
3. Réglez la fonction . Réglez la température maximale.
   Laissez l'appareil fonctionner pendant 15 min.
4. Réglez la fonction . Réglez la température maximale.
   Laissez l'appareil fonctionner pendant 15 min.

Éteignez l'appareil et attendez qu'il refroidisse. L'appareil peut émettre une odeur et de la fumée. Assurez-vous que le débit d'air dans la pièce est suffisant.

# 7. UTILISATION QUOTIDIENNE

**⚠ AVERTISSEMENT!**

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

## 7.1 Modes de cuisson

**Chaleur tournante**
Pour faire cuire sur trois niveaux en même temps et pour déshydrater des aliments. Diminuez les températures de 20 à 40 °C par rapport à la Chauffage Haut/Bas.

**Chauffage Haut/Bas / Nettoyage Aqua Clean**
Pour cuire et rôtir des aliments sur un seul niveau.
Reportez-vous au chapitre « Entretien et nettoyage » pour obtenir plus d'informations sur : Aqua Clean.

**Humidité Faible**
Cette fonction convient pour la viande, la volaille, le plat au four et les ragoûts. Grâce à sa combinaison de vapeur et de chaleur, la viande conserve une texture tendre et juteuse, ainsi qu'une surface croustillante.

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

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

**Cuisson de sole**
Pour cuire des gâteaux avec dessous croustillant et pour stériliser des aliments.

**Chaleur Tournante Humide**
Cette fonction est conçue pour économiser de l'énergie pendant la cuisson. Lorsque vous utilisez cette fonction, la température à l'intérieur de l'appareil peut différer de la température réglée. La chaleur résiduelle est utilisée. La puissance de chauffage peut être réduite. Pour plus d'informations, reportez-vous au chapitre « Utilisation quotidienne », Remarques concernant : Chaleur Tournante Humide.

**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.

ⓘ

Chaleur tournante, Chauffage Haut/Bas : lorsque vous réglez la température en dessous de 80 °C, l'éclairage s'éteint automatiquement au bout de 30 secondes.

## 7.2 Remarques sur : Chaleur Tournante Humide

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

## 7.3 Réglage : Modes de cuisson

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

appuyez et maintenez enfoncé pour activer la fonction : Préchauffage rapide. Elle

est disponible pour certaines fonctions du four.

## 7.4 Réglage : Cuisson à la vapeur

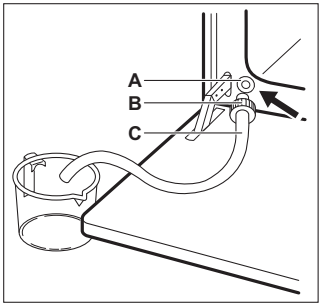
1. Appuyez sur le couvercle du bac à eau pour l'ouvrir.
2. Remplissez le bac à eau avec 900 ml d'eau.
3. Replacez le bac à eau dans sa position initiale.
4. Tournez la manette des modes de cuisson pour sélectionner le mode de cuisson .
5. Tournez le bouton de commande pour régler la température .

## 7.5 Vidange du réservoir d'eau

| Affichage de la réserve d'eau | |
|---|---|
| | Le réservoir est plein. |
| | Le réservoir est à moitié plein. |
| | Le réservoir est vide. Remplissez le réservoir. |

Si vous versez trop d'eau dans le réservoir, le dispositif de sécurité déversera l'excédent d'eau dans le fond de la cavité.

1. Éteignez l'appareil, laissez la porte ouverte et attendez que l'appareil soit froid.
2. Raccordez le tuyau de vidange **C** à la vanne de sortie **A** par le connecteur **B**.




3. Maintenez l'extrémité du tuyau au-dessous du niveau **A** et appuyez à plusieurs reprises sur **B** pour récupérer l'eau résiduelle.
4. Détachez **C B** et séchez l'appareil avec une éponge douce.

## 7.6 Réglage : Cuisson assistée

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

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

Pour certains plats, vous pouvez également cuisiner avec Sonde de cuisson. La température de cuisson d'un plat :
- Saignant
- À point
- Bien cuit

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

Cuisson assistée

| Légende | |
|---|---|
| | Sonde de cuisson disponible. Placez le Sonde de cuisson dans la partie la plus épaisse du plat. L'appareil se met à l'arrêt lorsque la température définie de Sonde de cuisson est atteinte. |
| | Ajoutez de l'eau dans le réservoir. |
| | Préchauffez l'appareil avant de commencer la cuisson. |
| | Niveau de grille. |

| | Plat | Poids | Niveau/Accessoire |
|---|---|---|---|
| **P1** | **Rôti de bœuf, saignant** | 1 - 1.5 kg ; 4 à 5 cm d'épaisseur | **2** ; **plateau de cuisson**<br>Faire frire la viande pendant quelques minutes sur une poêle chaude. Insérez-le dans l'appareil. |
| **P2** | **Rôti de bœuf, à point** | | |
| **P3** | **Rôti de bœuf, bien cuit** | | |
| **P4** | **Steak de bœuf, à point** | 180 - 220 g par pièce ; 3 cm d'épaisseur | **3** ; plat à rôtir sur **grille métallique**<br>Faire frire la viande pendant quelques minutes sur une poêle chaude. Insérez-le dans l'appareil. |
| **P5** | **Bœuf rôti/braisé** (côte de bœuf, intérieur de ronde, flanchet) | 1.5 - 2 kg | **2** ; plat à rôtir sur **grille métallique**<br>Faire frire la viande pendant quelques minutes sur une poêle chaude. Ajoutez du liquide. Insérez-le dans l'appareil. |
| **P6** | **Rôti de bœuf, saignant** (cuisson basse température) | 1 - 1.5 kg ; 4 à 5 cm d'épaisseur | **2** ; **plateau de cuisson**<br>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. |
| **P7** | **Rôti de bœuf, à point** (cuisson basse température) | | |
| **P8** | **Rôti de bœuf, bien cuit** (cuisson basse température) | | |
| **P9** | **Filet de bœuf rare** (cuisson lente) | 0,5 à 1,5 kg ; 5 à 6 cm d'épaisseur | **2** ; **plateau de cuisson**<br>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. |
| **P10** | **Filet de bœuf, moyen** (cuisson lente) | | |
| **P11** | **Filet de bœuf, cuit** (cuisson lente) | | |
| **P12** | **Rôti de veau** (par ex. épaule) | 0.8 - 1.5 kg ; 4 cm d'épaisseur | **2** ; plat à rôtir sur **grille métallique**<br>Utilisez vos épices préférées. Ajoutez du liquide. Rôti couvert. |
| **P13** | **Rôti de porc - collet ou épaule** | 1.5 - 2 kg | **1** ; plat à rôtir sur **grille métallique**<br>Retournez la viande à la moitié du temps de cuisson. |
| **P14** | **Émincé de porc** (cuisson lente) | 1.5 - 2 kg | **2** ; **plateau de cuisson**<br>Utilisez vos épices préférées. Retournez la viande à la moitié du temps de cuisson pour faire dorer de manière homogène. |
| **P15** | **Filet de porc frais** | 1 - 1.5 kg ; 5 à 6 cm d'épaisseur | **2** ; plat à rôtir sur **grille métallique**<br>Utilisez vos épices préférées. |
| **P16** | **Travers de porc** | 2 - 3 kg ; côtes levées crues, 2 à 3 cm d'épaisseur | **3 plat profond**<br>Ajoutez du liquide pour recouvrir le fond d'un plat. Retournez la viande à la moitié du temps de cuisson. |

| | Plat | Poids | Niveau/Accessoire |
|---|---|---|---|
| P17 | **Gigot d'agneau avec os** | 1.5 - 2 kg ; 7 à 9 cm d'épaisseur | **2** ; plat à rôtir sur **plateau de cuisson**<br>Ajoutez du liquide. Retournez la viande à la moitié du temps de cuisson. |
| P18 | **Poulet entier** | 1 - 1.5 kg ; frais | **2** ; cocotte sur **plateau de cuisson**<br>Utilisez vos épices préférées. Retournez le poulet à la moitié du temps de cuisson pour faire dorer de manière homogène. |
| P19 | **Demi poulet** | 0.5 - 0.8 kg | **3** ; **plateau de cuisson**<br>Utilisez vos épices préférées. |
| P20 | **Escalope de poulet** | 180 - 200 g par pièce | **2** ; cocotte sur **grille métallique**<br>Utilisez vos épices préférées. Faire frire la viande pendant quelques minutes sur une poêle chaude. |
| P21 | **Cuisses de poulet, fraîches** | - | **3** ; **plateau de cuisson**<br>Si vous avez mariné les cuisses de poulet, réglez une température inférieure et faites-les cuire plus longtemps. |
| P22 | **Canard entier** | 2 - 3 kg | **2** ; plat à rôtir sur **grille métallique**<br>Utilisez vos épices préférées. Placez la viande sur un plat à rôtir. Retournez le canard à la moitié du temps de cuisson. |
| P23 | **Oie entière** | 4 - 5 kg | **2**; **poêle profonde**<br>Utilisez vos épices préférées. Placez la viande sur un plateau de cuisson profond. Retournez l'oie à la moitié du temps de cuisson. |
| P24 | **Rôti haché** | 1 kg | **2** ; **grille métallique**<br>Utilisez vos épices préférées. |
| P25 | **Poisson entier, grillé** | 0.5 - 1 kg par poisson | **2** ; **plateau de cuisson**<br>Remplissez le poisson avec du beurre et utilisez vos épices et herbes préférées. |
| P26 | **Filet de poisson** | - | **3** ; cocotte sur **grille métallique**<br>Utilisez vos épices préférées. |
| P27 | **Cheesecake** | - | **2** ; ∅ moule à charnière de 28 cm sur **grille métallique** |
| P28 | **Gâteau aux pommes** | - | **3** ; **plateau de cuisson** |
| P29 | **Tarte aux pommes** | - | **2** ; moule à tarte sur **grille métallique** |
| P30 | **Tarte aux pommes** | - | **1** ; ∅ moule à tarte de 22 cm sur **grille métallique** |
| P31 | **Brownies** | 2 kg de pâte | **3** ; **plat profond** |

| | Plat | Poids | Niveau/Accessoire |
|---|---|---|---|
| P32 | **Muffins au chocolat** | - | **3** ; bac à muffins sur **grille métallique** |
| P33 | **Quatre-quarts** | - | **2** ; moule quatre-quarts sur **grille métallique** |
| P34 | **Pommes de terre au four** | 1 kg | **2** ; **plateau de cuisson**<br>Placez les pommes de terre entières avec la peau sur un plateau de cuisson. |
| P35 | **Pommes quartiers** | 1 kg | **3** ; **plateau de cuisson** recouvert de papier sulfurisé<br>Utilisez vos épices préférées. Coupez les pommes de terre en morceaux. |
| P36 | **Mélange de légumes grillés** | 1 - 1.5 kg | **3** ; **plateau de cuisson** recouvert de papier sulfurisé<br>Utilisez vos épices préférées. Coupez les légumes en morceaux. |
| P37 | **Croquettes surgelées** | 0.5 kg | **3** ; **plateau de cuisson** |
| P38 | **Pommes, surgelées** | 0.75 kg | **3** ; **plateau de cuisson** |
| P39 | **Lasagnes à la viande/aux légumes avec feuilles de pâtes sèches** | 1 - 1.5 kg | **1** ; cocotte sur **grille métallique** |
| P40 | **Gratin de pommes de terre** (pommes de terre crues) | 1 - 1.5 kg | **1** ; cocotte sur **grille métallique**<br>Tournez le plat après la moitié du temps de cuisson. |
| P41 | **Pizza fraîche, fine** | - | **2** ; **plateau de cuisson** recouvert de papier sulfurisé |
| P42 | **Pizza fraîche, épaisse** | - | **2** ; **plateau de cuisson** recouvert de papier sulfurisé |
| P43 | **Quiche** | - | **2** ; plat de cuisson sur **grille métallique** |
| P44 | **Baguette/Ciabatta/ Pain blanc** | 0.8 kg | **2**; **plateau de cuisson** recouvert de papier sulfurisé<br>Prolonger le temps pour le pain blanc. |
| P45 | **Céréales complètes / Riz / Pain noir** | 1 kg | **2** ; **plateau de cuisson** recouvert de papier sulfurisé / **grille métallique** |

## 7.7 Modification : Configurations

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

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

Menu : Configurations

| | Réglage | Valeur |
|---|---|---|
| **01** | Heure actuelle | Modifier |
| **02** | Affichage Luminosité | 1 - 5 |
| **03** | Son touches | 1 - Bip, 2 - Clic, 3 - Son désactivé |
| **04** | Volume alarme | 1 - 4 |
| **05** | Action Sonde de cuisson | 1 - Alarme et arrêt, 2 - Alarme |
| **06** | Compteur | Marche / Arrêt |
| **07** | Eclairage four | Marche / Arrêt |
| **08** | Préchauffage rapide | Marche / Arrêt |
| **09** | Mode démo | Code d'activation : 2468 |
| **10** | Version du logiciel | Contrôle |
| **11** | Réinitialiser tous les réglages | Oui/Non |

## 7.8 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.

# 8. FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES

## 8.1 Touches Verrouil

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

Activez-la lorsque l'appareil est 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.

OK - maintenez la touche enfoncée pour activer la fonction.

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

OK - maintenez la touche enfoncée pour activer la fonction.

### 8.2 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 |
| 250 -maximum | 3 |

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

### 8.3 Ventilateur de refroidissement

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

## 9. FONCTIONS DE L'HORLOGE

### 9.1 Description des fonctions de l'horloge

| | |
|---|---|
| **Heure actuelle** | Pour régler l'horloge qui affiche l'heure actuelle. |
| **Minuteur** | Pour régler un compte à rebours. Lorsque le minuteur termine le décompte, le signal sonore retentit. Cette fonction n'a aucun effet sur le fonctionnement du four. |
| STOP **Heure de cuisson** | Pour régler la durée de cuisson. Lorsque le minuteur se termine, le signal retentit et le mode de cuisson s'éteint automatiquement. |
| **Départ différé** | Pour reporter le début et / ou la fin de la cuisson. |
| **Compteur** | Pour indiquer la durée de fonctionnement de l'appareil. Le maximum est de 23 h 59 min. Cette fonction n'a aucun effet sur le fonctionnement du four. |

### 9.2 Réglage : Heure actuelle

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

### 9.3 Réglage : Minuteur

1. Appuyez sur la touche .

L'affichage indique : 0:00 et .

2. Tournez la manette de commande pour régler les Minuteur.
3. Appuyez sur la touche OK. Le minuteur commence son décompte immédiatement.

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

### 9.4 Réglage : Heure de cuisson STOP

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

L'affichage indique : 0:00 et STOP.

3. Tournez la manette de commande pour régler les Heure de cuisson.
4. Appuyez sur la touche OK.

Le minuteur commence son décompte immédiatement.
Lorsque la durée est écoulée, appuyez sur OK et tournez la manette des modes de cuisson sur la position arrêt.

### 9.5 Réglage : Départ différé

1. Tournez la manette de sélection des modes de cuisson pour sélectionner la fonction.
2. Appuyez à plusieurs reprises su .

L'affichage indique : l'heure actuelle DÉMARRER.

3. Tournez la manette pour régler l'heure de début de cuisson.
4. Appuyez sur la touche OK.

L'affichage indique : **--:--** ARRÊTER

5. Tournez le bouton de commande pour régler l'heure de fin.
6. Appuyez sur la touche OK.

Le minuteur commence le décompte à l'heure réglée pour le début de la cuisson.
Lorsque la durée est écoulée, appuyez sur OK et tournez la manette des modes de cuisson sur la position arrêt.

### 9.6 Activation et désactivation : Compteur

1. Tournez la manette des modes de cuisson vers pour saisir Menu .
2. Tournez le bouton de commande pour sélectionner / Compteur. Consulter le chapitre « Utilisation quotidienne », Menu : Configurations.
3. Appuyez sur la touche OK.
4. Tournez la manette de commande pour activer et désactiver la fonction.
5. Appuyez sur la touche OK.

## 10. UTILISATION DES ACCESSOIRES

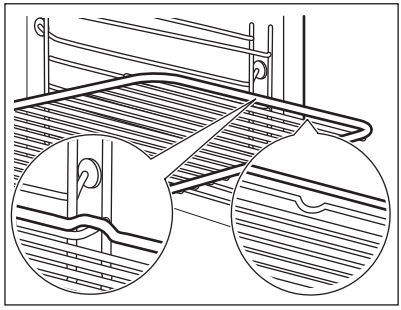
**⚠ AVERTISSEMENT!**

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

### 10.1 Insertion des accessoires

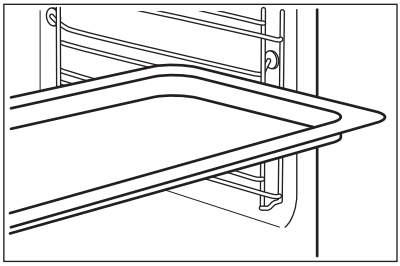
Une petite indentation sur le dessus apporte plus de sécurité. Les indentations sont également des dispositifs anti-bascule. Le rebord élevé de la grille empêche les ustensiles de cuisine de glisser sur la grille.

**Grille métallique**



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.

## 10.2 Sonde de cuisson

Cela mesure la température à l'intérieur des aliments.

Il y a deux températures à régler :

- °C - la température à l'intérieur de l'appareil .
- - la température à cœur des aliments.

Pour obtenir les meilleurs résultats de cuisson :

- Les ingrédients doivent être à température ambiante.
- Ne l'utilisez pas pour des plats liquides.
- Pendant la cuisson, l'aiguille du capteur d'aliments doit être complètement insérée dans le plat.

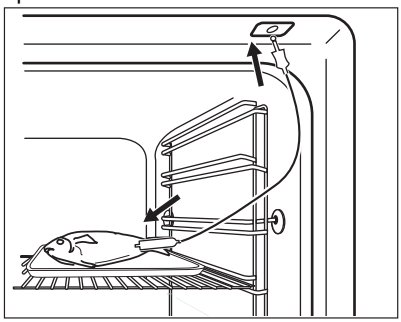
### Cuisson avec : Sonde de cuisson

**⚠ AVERTISSEMENT!**

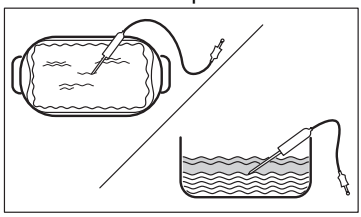
Il existe un risque de brûlures lorsque la sonde alimentaire et les supports de grille deviennent chauds. Ne touchez pas la poignée de la sonde de cuisson avec les mains nues. Utilisez toujours des gants de cuisine.

1. Mettez en fonctionnement l'appareil.
2. Réglez le mode de cuisson et, si nécessaire, la température du four.
3. Insérez la sonde de cuisson dans le plat :

   **Viande, volaille et poisson**
   Insérez toute la longueur de l'aiguille de la sonde alimentaire au centre de la viande ou du poisson à sa partie la plus épaisse.



   **Ragoût**
   Introduisez la pointe de la sonde de cuisson exactement au centre de la cocotte. La sonde de cuisson doit être stabilisée en un seul endroit pendant la cuisson. Pour y parvenir, utilisez un ingrédient solide. Utilisez le rebord du plat de cuisson pour appuyer la poignée en silicone de la sonde de cuisson. La pointe de la sonde de cuisson ne doit pas toucher le fond du plat de cuisson.



4. Branchez la sonde de cuisson dans la prise située sur la paroi latérale à l'intérieur de l'appareil. Reportez-vous au chapitre « Description du produit ».

L'affichage indique la température actuelle de la sonde de cuisson.

5. - appuyez pour régler la température à cœur du capteur.
6. Appuyez sur la touche OK.

Lorsque les aliments atteignent la température définie, un signal sonore retentit. Vous pouvez choisir d'arrêter ou de poursuivre la cuisson pour vous assurer que l'aliment est bien cuit.

7. Débranchez la sonde alimentaire et sortez le plat de l'appareil.

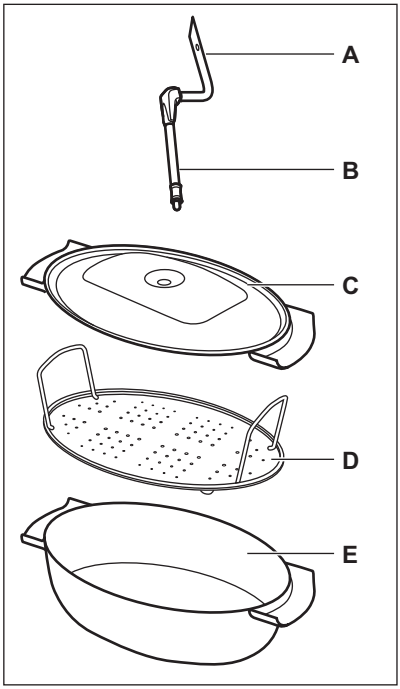
## 10.3 Plat de cuisson alimentaire pour la cuisson à la vapeur

ⓘ

Le plat de cuisson alimentaire n'est pas fourni avec l'appareil. Pour plus d'informations, veuillez contacter votre revendeur local.

Plat de cuisson alimentaire se compose de :

**A.** Injecteur - pour la cuisson à la vapeur directe,
**B.** Tube injecteur - pour la cuisson à la vapeur,
**C.** Couvercle,
**D.** Gril en acier,
**E.** Bol en verre.




Veillez à ne pas :

- poser le plat de cuisson chaud sur des surfaces froides ou mouillées.
- verser des liquides froids dans le plat de cuisson lorsqu'il est chaud.
- mettre le plat de cuisson sur une surface de cuisson chaude.
- nettoyer le plat de cuisson avec des éponges et des poudres abrasifs.

## 10.4 Cuisson à la vapeur dans un plat de cuisson alimentaire

1. Placez le plat de cuisson sur le gril en acier et couvrez-le avec le couvercle.
2. Insérez le tuyau d'injection dans l'orifice du couvercle.
3. Placez le plat de cuisson sur le deuxième niveau de grille partant du bas.
4. Raccordez le tuyau d'injection à l'arrivée de la vapeur. Reportez-vous au chapitre « Description du produit ».
5. Réglez l'appareil pour la fonction de cuisson à la vapeur.

## 10.5 Cuisson à la vapeur directe

placer les aliments sur le grill en acier dans le plat de cuisson. Ajoutez de l'eau. N'utilisez pas le couvercle.

Lorsque vous faites cuire de grandes portions de viande, placez l'injecteur à l'intérieur du plat.

⚠ **AVERTISSEMENT!**

L'injecteur peut être chaud lorsque l'appareil fonctionne. Utilisez toujours des gants de cuisine. Retirez l'injecteur du four lorsque vous n'utilisez pas la fonction vapeur.

1. Placez l'injecteur dans le tube de l'injecteur. Raccordez l'autre extrémité à l'entrée de vapeur. Reportez-vous au chapitre « Description du produit ».
2. Placez le plat de cuisson sur le premier ou le deuxième niveau de grille partant du bas.
   Assurez-vous que le tuyau d'injection ne soit pas coincé. Éloignez l'injecteur de de l'élément chauffant.
3. Réglez l'appareil pour la fonction de cuisson à la vapeur.

# 11. CONSEILS

## 11.1 Recommandations de cuisson

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

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

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

**Symboles utilisés dans les tableaux :**

| | |
|---|---|
| | Type d'aliment |
| | Mode de cuisson |
| °C | Température |
| | Accessoire |
| | Niveau de la grille |
| | Heure de cuisson (min) |

## 11.2 Chaleur Tournante Humide - accessoires recommandés

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

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

## 11.3 Chaleur Tournante Humide

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

| | | °C | | |
|---|---|---|---|---|
| Petits pains sucrés, 16 morceaux | Plateau de cuisson ou plat à rôtir | 180 | 2 | 20 - 30 |
| Petits pains, 9 morceaux | 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 morceaux | 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 |

| | | °C | | |
|---|---|---|---|---|
| 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 morceaux | Plateau de cuisson ou plat à rôtir | 180 | 2 | 20 - 30 |
| Meringues, 24 morceaux | Plateau de cuisson ou plat à rôtir | 180 | 2 | 25 - 35 |
| Muffins, 12 morceaux | Plateau de cuisson ou plat à rôtir | 170 | 2 | 30 - 40 |
| Petite pâtisserie salée, 20 morceaux | Plateau de cuisson ou plat à rôtir | 180 | 2 | 25 - 30 |
| Biscuits à pâte sablée, 20 morceaux | Plateau de cuisson ou plat à rôtir | 150 | 2 | 25 - 35 |
| Tartelettes, 8 morceaux | Plateau de cuisson ou plat à rôtir | 170 | 2 | 20 - 30 |
| Légumes, pochés, 0,4 kg | Plateau de cuisson ou plat à rôtir | 180 | 3 | 35 - 45 |
| Omelette végétarienne | plaque à pizza sur la grille métallique | 200 | 3 | 25 - 30 |
| Légumes méditerranéens, 0,7 kg | Plateau de cuisson ou plat à rôtir | 180 | 4 | 25 - 30 |

## 11.4 Informations pour les organismes de contrôle

Tests conformes à la norme IEC 60350-1.

| | | | | °C | |
|---|---|---|---|---|---|
| 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 | |
|---|---|---|---|---|---|
| Tarte aux pommes, 2 moules Ø20 cm | Chaleur tournante | Grille métallique | 2 | 160 | 70 - 90 |
| Génoise, moule à gâteau Ø26 cm **1)** | Chauffage Haut/Bas | Grille métallique | 2 | 170 | 40 - 50 |
| Génoise, moule à gâteau Ø26 cm **1)** | Chaleur tournante | Grille métallique | 2 | 160 | 40 - 50 |
| Génoise, moule à gâteau Ø26 cm **1)** | Chaleur tournante | Grille métallique | 2 et 4 | 160 | 40 - 60 |
| 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 **1)** | Gril | Grille métallique | 4 | max. | 1 - 5 |
| Steak haché de bœuf, 6 pièces, 0,6 kg **2)** | Gril | Grille métallique, lèchefrite | 4 | max. | 20 - 30 |

**1)** Préchauffez l'appareil pendant 10 minutes.

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

# **12.** ENTRETIEN ET NETTOYAGE

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

## 12.1 Remarques concernant le nettoyage

**Agent nettoyant**

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

**Utilisation quotidienne**

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

**Accessoires**

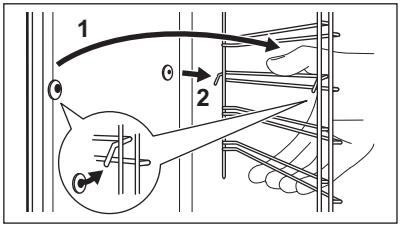
- Nettoyez tous les accessoires après chaque utilisation et laissez-les sécher. Utilisez uniquement un chiffon en microfibre avec de l'eau tiède et un

détergent doux. Ne lavez pas les accessoires au lave-vaisselle.
- Ne nettoyez pas les accessoires antiadhésifs avec un produit nettoyant abrasif ou des objets tranchants.

## 12.2 Retrait des supports de grille

Retirez les supports de grille pour nettoyer le four.

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




Installez les supports de grille dans l'ordre inverse.

## 12.3 Nettoyage Aqua Clean

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

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

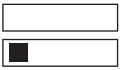
## 12.4 Nettoyage du réservoir d'eau

1. Mettez à l'arrêt l'appareil.
2. Placez un plat profond sous le tuyau d'arrivée de la vapeur.
3. Versez de l'eau dans le bac à eau : 850 Ajoutez l'acide citrique : 5 cuillères à café. Attendre 60 min.
4. Allumez l'appareil et sélectionnez la fonction : Humidité Faible. Réglez la température sur 230 °C.
5. Éteignez l'appareil après 25 min et attendez qu'il refroidisse.
6. Allumez l'appareil et sélectionnez la fonction : Humidité Faible. Réglez la température entre 130 et 230 °C.
7. Éteignez l'appareil au bout de 10 minutes et attendez qu'il refroidisse.
8. Vidangez le réservoir d'eau. Reportez-vous à Utilisation quotidienne, chapitre « Vidange du réservoir d'eau ».

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

9. Rincez le réservoir d'eau et nettoyez les résidus de calcaire restants avec un chiffon doux.
10. Nettoyez le tuyau de vidange avec de l'eau chaude et un détergent doux.

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

| Dureté de l'eau | | Bandelette de test | Dépôt de calcium (mg/l) | Classification de l'eau | Nettoyez le réservoir d'eau tous les |
|---|---|---|---|---|---|
| Niveau | tH | | | | |
| 1 | 0 - 7 |  | 0 - 50 | douce | 75 cycles - 2,5 mois |
| 2 | 8 - 14 |  | 51 - 100 | modérément dure | 50 cycles - 2 mois |

| Dureté de l'eau | | Bandelette de test | Dépôt de calcium (mg/l) | Classification de l'eau | Nettoyez le réservoir d'eau tous les |
|---|---|---|---|---|---|
| Niveau | tH | | | | |
| 3 | 15 - 21 | | 101 - 150 | dure | 40 cycles - 1,5 mois |
| 4 | 22 - 28 | | plus de 151 | très dure | 30 cycles - 1 mois |

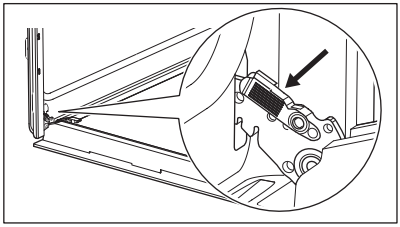
## 12.5 Retrait et installation de la porte

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.

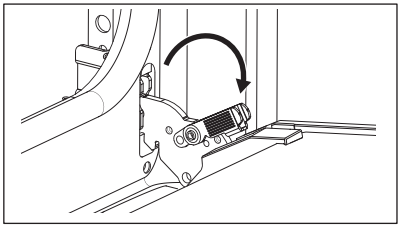
**⚠ ATTENTION!**

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

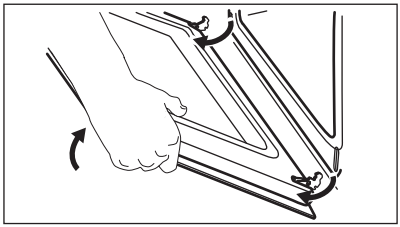
1. Ouvrez complètement la porte et saisissez les 2 charnières de porte.



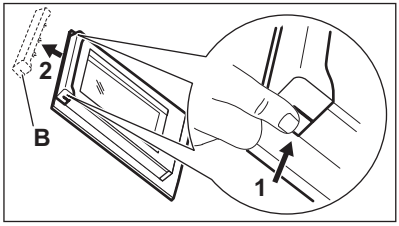
2. Soulevez et tirez les loquets jusqu'à ce qu'ils produisent un clic.



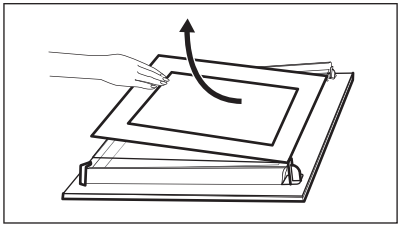
3. Fermez la porte du four à mi-chemin de la première position d'ouverture. Puis, soulevez et tirez pour retirer la porte de son emplacement.



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




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



8. Nettoyez les vitres à l'eau savonneuse. Essuyez soigneusement les panneaux de

verre. Ne passez pas les panneaux en verre au lave-vaisselle.

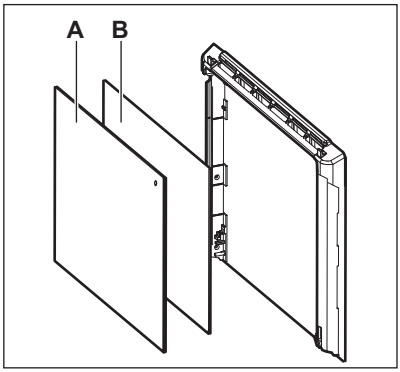
9. Après le nettoyage, installez les panneaux de verre et la porte du four.

Si la porte est installée correctement, vous entendrez un clic lors de la fermeture des loquets.

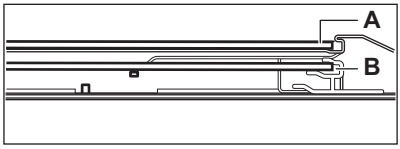
Veillez à replacer les panneaux de verre

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

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




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




### 12.6 Remplacement de l'ampoule

**⚠ AVERTISSEMENT!**

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

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

**⚠ ATTENTION!**

Tenez toujours la lampe halogène avec un chiffon pour éviter que les résidus de graisse ne brûlent sur la lampe.

#### Lampe arrière

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

## 13. DÉPANNAGE

**⚠ AVERTISSEMENT!**

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

### 13.1 Que faire si...

| Problème | Vérifiez 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. | Le fusible n'a pas disjoncté. |
| L'appareil ne chauffe pas. | Touches Verrouil est désactivée. |

| Problème | Vérifiez si... |
|---|---|
| L'éclairage est éteint. | Chaleur Tournante Humide - est activée. |
| L’éclairage ne fonctionne pas. | L’ampoule est grillée. |
| La Sonde de cuisson ne fonctionne pas. | La fiche de la Sonde de cuisson est complètement insérée dans la prise. |
| Le joint de porte est endommagé. | N’utilisez pas l’appareil. Contactez un service après-vente agréé. |
| L’affichage indique 00:00. | Une coupure de courant s’est produite. Réglez l’heure actuelle. |
| Il y a de l'eau à l'intérieur du four. | Le réservoir d'eau n’est pas trop rempli. |
| Le voyant est éteint. | Le réservoir d'eau est assez rempli. Si de l'eau commence à fuir dans l’appareil et que le voyant est toujours éteint, contactez un service après-vente agréé. |
| Le voyant est allumé. | Il y a assez d’eau dans le réservoir. Si le réservoir est plein et que le voyant est toujours allumé, contactez un service après-vente agréé. |
| La cuisson à la vapeur ne fonctionne pas. | Il n’y a aucun résidu de calcaire dans l'ouverture du tuyau d’arrivée de la vapeur. |
| La cuisson à la vapeur ne fonctionne pas. | De l'eau est présente dans le réservoir d'eau. |
| Il faut plus de trois minutes pour vidanger le réservoir d'eau ou l’eau fuit de l’ouverture du tuyau d’arrivée de la vapeur. | Il n’y a aucun résidu de calcaire dans l'ouverture du tuyau d’arrivée de la vapeur. Nettoyez le réservoir de l’eau. |

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. Elle est visible lorsque vous ouvrez la porte. Ne retirez pas la plaque signalétique de la cavité de l'appareil.

**Nous vous recommandons d’écrire les informations ici :**

| |
|---|
| Modèle (MOD.) : |
| Référence produit (PNC) : |
| Numéro de série (SN) : |

# **14.** RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE

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

| | |
|---|---|
| Nom du fournisseur | Electrolux |
| Identification du modèle | KOCDH67H 949494496 |
| Indice d'efficacité énergétique | 81.2 |
| Classe d'efficacité énergétique | A+ |
| Consommation d'énergie avec charge standard, en mode conventionnel | 0.93 kWh/cycle |
| Consommation d'énergie avec charge standard, en mode chaleur tournante | 0.69 kWh/cycle |
| Nombre de cavités | 1 |
| Source de chaleur | Électricité |
| Volume | 72 l |
| Type de four | Four encastrable |
| Masse | 31.6 kg |

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

# **15.** EN MATIÈRE DE PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

Recyclez les matériaux portant le symbole ♺. Déposez les emballages dans les conteneurs prévus à cet effet. Contribuez à la protection de l'environnement et à votre sécurité, recyclez vos produits électriques et électroniques. Ne jetez pas les appareils portant le symbole avec les ordures ménagères. Emmenez un tel produit dans votre centre local de recyclage ou contactez vos services municipaux.



**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..... 53
**2.** SICHERHEITSANWEISUNGEN..... 56
**3.** MONTAGE..... 59
**4.** GERÄTEBESCHREIBUNG..... 60
**5.** BEDIENFELD..... 61
**6.** VOR DER ERSTEN VERWENDUNG..... 61
**7.** TÄGLICHER GEBRAUCH..... 62
**8.** ZUSATZFUNKTIONEN..... 68
**9.** UHRFUNKTIONEN..... 68
**10.** VERWENDUNG DES ZUBEHÖRS..... 69
**11.** TIPPS UND HINWEISE..... 72
**12.** REINIGUNG UND PFLEGE..... 74
**13.** FEHLERSUCHE..... 77
**14.** ENERGIEEFFIZIENZ..... 78
**15.** INFORMATIONEN ZUR ENTSORGUNG..... 79

# 1. ⚠ SICHERHEITSHINWEISE

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

## 1.1 Sicherheit von Kindern und schutzbedürftigen Personen

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

## 1.2 Allgemeine Sicherheit

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

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

# 2. SICHERHEITSANWEISUNGEN

## 2.1 Montage

**⚠ WARNUNG!**

Nur eine qualifizierte Fachkraft darf die Montage des Geräts vornehmen.

- Entfernen Sie das gesamte Verpackungsmaterial.
- Montieren Sie ein beschädigtes Gerät nicht und benutzen Sie es nicht.
- Halten Sie sich an die mitgelieferte Montageanleitung.
- Seien Sie beim Umsetzen des Gerätes vorsichtig, da es sehr schwer ist. Tragen Sie stets Sicherheitshandschuhe und festes Schuhwerk.
- Ziehen Sie das Gerät nicht am Griff.
- Montieren Sie das Gerät an einem sicheren und geeigneten Ort, der den Montageanforderungen entspricht.
- Die Mindestabstände zu anderen Geräten und Küchenmöbeln sind einzuhalten.
- Überprüfen Sie vor der Montage des Gerätes, ob sich die Gerätetür ungehindert öffnen lässt.
- Das Gerät ist mit einem elektrischen Kühlsystem ausgestattet. Es muss mit der elektrischen Stromversorgung betrieben werden.

| | |
|---|---|
| Mindesthöhe des Einbaumöbels (Mindesthöhe des Schranks unter der Arbeitsplatte) | 580 (600) mm |
| Schrankbreite | 560 mm |
| Schranktiefe | 550 (550) mm |
| Höhe der Gerätevorderseite | 589 mm |
| Höhe der Geräterückseite | 571 mm |
| Breite der Gerätevorderseite | 595 mm |
| Breite der Geräterückseite | 559 mm |
| Gerätetiefe | 569 mm |
| Geräteeinbautiefe | 548 mm |
| Tiefe bei geöffneter Tür | 1022 mm |
| Mindestgröße der Belüftungsöffnung. Öffnung auf der Rückseite unten | 560x20 mm |
| Länge des Netzanschlusskabels. Das Kabel befindet sich in der rechten Ecke auf der Rückseite | 1500 mm |
| Befestigungsschrauben | 4x25 mm |

## 2.2 Elektrischer Anschluss

**⚠ WARNUNG!**

Brand- und Stromschlaggefahr.

- Alle elektrischen Anschlüsse sind von einem geprüften Elektriker vorzunehmen.
- Das Gerät muss geerdet sein.
- Stellen Sie sicher, dass die Daten auf dem Typenschild mit den elektrischen Nennwerten der Netzspannung übereinstimmen.
- Schließen Sie das Gerät nur an eine ordnungsgemäß installierte Schutzkontaktsteckdose an.
- Verwenden Sie keine Mehrfachsteckdosen oder Verlängerungskabel.
- Achten Sie darauf, Netzstecker und Netzkabel nicht zu beschädigen. Falls das Netzkabel des Geräts ersetzt werden muss, lassen Sie diese Arbeit durch unseren autorisierten Kundendienst durchführen.
- Achten Sie darauf, dass das Netzkabel die Gerätetür oder die Nische unter dem Gerät nicht berührt oder in ihre Nähe gelangt, insbesondere wenn das Gerät eingeschaltet oder die Tür heiß ist.
- Alle Teile, die gegen direktes Berühren schützen, sowie die isolierten Teile müssen so befestigt werden, dass sie nicht ohne Werkzeug entfernt werden können.
- Stecken Sie den Netzstecker erst nach Abschluss der Montage in die Steckdose. Stellen Sie sicher, dass der Netzstecker nach der Montage noch zugänglich ist.

- Falls die Steckdose lose ist, schließen Sie den Netzstecker nicht an.
- Ziehen Sie nicht am Netzkabel, wenn Sie das Gerät von der Stromversorgung trennen möchten. Ziehen Sie stets am Netzstecker.
- Verwenden Sie nur geeignete Trenneinrichtungen: Überlastschalter, Sicherungen (Schraubsicherungen müssen aus dem Halter entfernt werden können), Fehlerstromschutzschalter und Schütze.
- Die elektrische Installation muss eine Trenneinrichtung aufweisen, mit der Sie das Gerät allpolig von der Stromversorgung trennen können. Die Trenneinrichtung muss mit einer Kontaktöffnungsbreite von mindestens 3 mm ausgeführt sein.
- Das Gerät wird mit einem Netzstecker und Netzkabel geliefert.

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

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

| Gesamtleistung (W) | Kabelquerschnitt ($mm^2$) |
|---|---|
| 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!**

Verletzungsgefahr, Brandgefahr oder Beschädigung des Geräts.

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

## 2.5 Dampfgaren

**⚠ WARNUNG!**

Verbrennungs- und Beschädigungsgefahr am Gerät.

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

## 2.6 Innenbeleuchtung

**⚠ WARNUNG!**

Stromschlaggefahr.

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

## 2.7 Wartung

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

## 2.8 Entsorgung

**⚠ WARNUNG!**

Verletzungs- und Erstickungsgefahr.

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

# 3. MONTAGE

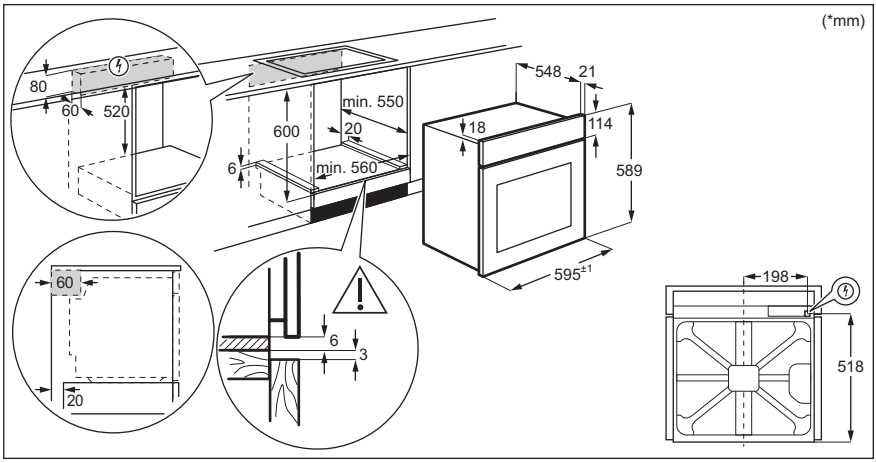
**⚠ WARNUNG!**

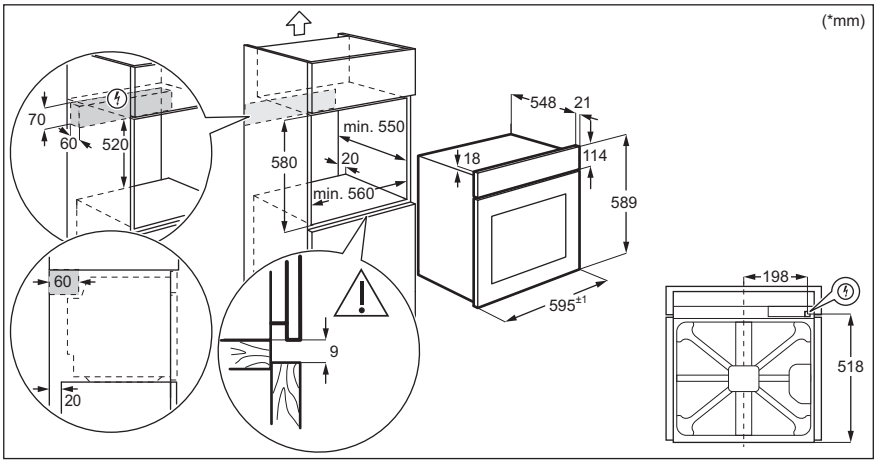
Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

## 3.1 Montage

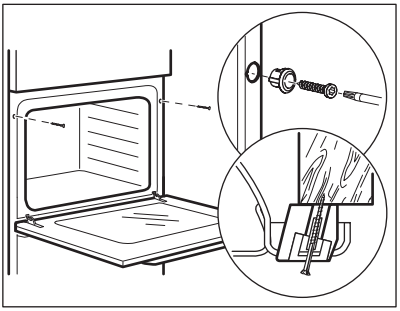
www.youtube.com/electrolux
www.youtube.com/aeg

How to install your AEG/Electrolux Oven - Column installation



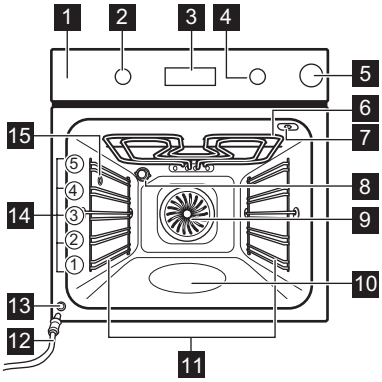



### 3.2 Befestigung des Ofens am Möbel



## 4. GERÄTEBESCHREIBUNG

### 4.1 Gesamtansicht




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

### 4.2 Zubehör

- **Kombirost**
  Für Kochgeschirr, Kuchenformen, Braten.
- **Backblech**
  Für Kuchen und Plätzchen.
- **Brat- und Fettpfanne**
  Zum Backen und Braten oder als Pfanne zum Aufsammeln von Fett.
- **Temperatursensor**
  Zum Messen der Temperatur in der Speise.

# 5. BEDIENFELD

## 5.1 Ein- und Ausschalten des Geräts

Einschalten des Geräts:

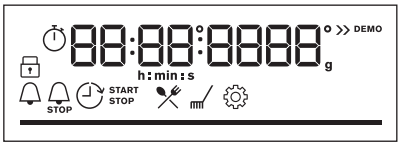
1. Drücke den Knopf. Der Knopf lässt sich herausziehen.
2. Drehe den Knopf für die Ofenfunktionen zur Auswahl einer Funktion.
3. Drehe den Bedienknopf, um die Einstellungen zu ändern.

Drehe den Knopf für die Ofenfunktionen in die 0-Position, um das Gerät auszuschalten.

## 5.2 Überblick – Bedienfeld

| | |
|---|---|
| | Zum Einstellen Uhrfunktionen drücken. |
| | Zum Einstellen der Funktion gedrückt halten: Schnellaufheizung. |
| | Zum Ein- und Ausschalten der Backofenlampe drücken. |
| | Zur Einstellung der Kerntemperatur des Temperatursensors drücken |
| OK | Zur Bestätigung der Auswahl drücken. |

## 5.3 Display-Anzeigen




Display mit Tastenfunktionen.

| | |
|---|---|
| | Das Gerät ist verriegelt. |
| | Öffne das Menü und wähle das zu öffnende Symbol aus: Koch-Assistent. |
| | Öffne das Menü und wähle das zu öffnende Symbol aus: Reinigung. |
| | Öffne das Menü und wähle das zu öffnende Symbol aus: Einstellungen |
| | Schnellaufheizung ist eingeschaltet. |
| | Der Wassertank ist leer. Fülle den Tank auf. |
| | Der Wassertank ist halb voll. |
| | Der Wassertank ist voll. |
| | Temperatursensor ist eingeschaltet. |
| | Kurzzeit-Wecker ist eingeschaltet. |
| STOP | Ende ist eingeschaltet. |
| | Zeitvorwahl ist eingeschaltet. |
| | Uptimer ist eingeschaltet. |
| | Für Temperatur oder Zeit. Der Balken ist vollständig rot, wenn das Gerät die eingestellte Temperatur erreicht. |

# 6. VOR DER ERSTEN VERWENDUNG

**⚠ WARNUNG!**

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

## 6.1 Erste Reinigung

1. Entferne alle Zubehörteile und die herausnehmbaren Einhängegitter aus dem Gerät.
2. Reinige das Gerät und das Zubehör nur mit einem Mikrofasertuch, warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel.
3. Setze die Zubehörteile und die entnehmbaren Einhängegitter wieder in ihre ursprüngliche Position ein.

## 6.2 Erstes Vorheizen

Stelle vor dem ersten Gebrauch die Uhr ein und heize das leere Gerät vor.

1. Entferne alle Zubehörteile und die herausnehmbaren Einhängegitter aus dem Gerät.
2. Einstellen der Funktion . Einstellen der Höchsttemperatur.
   Lasse das Gerät für 1 Std laufen.
3. Einstellen der Funktion . Einstellen der Höchsttemperatur.
   Lasse das Gerät für 15 Min laufen.
4. Einstellen der Funktion . Einstellen der Höchsttemperatur.
   Lasse das Gerät für 15 Min laufen.

Schalte das Gerät aus und warte, bis es abgekühlt ist. Das Gerät kann Geruch und Rauch verströmen. Stelle sicher, dass die Luftzirkulation im Raum ausreichend ist.

# 7. TÄGLICHER GEBRAUCH

**⚠ WARNUNG!**

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

## 7.1 Ofenfunktionen

**Heißluft**
Zum Backen auf bis zu 3 Einschubebenen gleichzeitig und zum Dörren. Stelle eine 20 - 40 °C niedrigere Temperatur als bei Ober-/ Unterhitze ein.

**Ober-/Unterhitze / Aqua Reinigung**
Backen und Braten von Speisen auf einer Einschubebene.
Weitere Informationen zu folgenden Themen findest du im Kapitel „Pflege und Reinigung“: Aqua-Reinigung.

**Feuchtigkeit, niedrig**
Diese Funktion ist geeignet für Fleisch, Geflügel, Ofengerichte und Aufläufe. Durch die Kombination von Dampf und Hitze werden Fleischstücke zart und saftig und erhalten eine knusprige Oberfläche.

**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.

**Feuchte Umluft**
Diese Funktion ist darauf ausgelegt, beim Kochen Energie zu sparen. Wenn du diese Funktion verwendest, kann die Temperatur im Gerät von der eingestellten Temperatur abweichen. Die Restwärme wird verwendet. Der Heizstrom kann reduziert werden. Weitere Informationen findest du im Kapitel „Tägliche Verwendung“, Hinweise zu: Feuchte Umluft.

**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.

ⓘ

Heißluft, Ober-/Unterhitze: Wenn du die Temperatur auf unter 80 °C einstellst, schaltet sich die Lampe nach 30 Sekunden automatisch aus.

## 7.2 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.

## 7.3 Einstellung: Ofenfunktionen

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

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

## 7.4 Einstellung: Garen mit Dampf

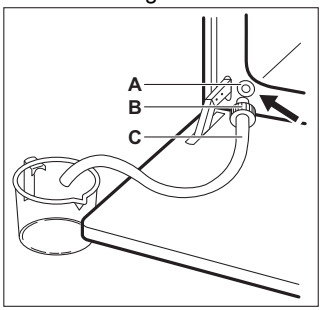
1. Drücke auf den Deckel des Wassertanks, um ihn zu öffnen.
2. Befülle den Wassertank mit 900 ml Wasser.
3. Schiebe den Wassertank in seine ursprüngliche Position.
4. Drehe den Knopf für die Ofenfunktionen, zur Auswahl der Funktion .
5. Drehe den Bedienknopf zur Einstellung der Temperatur .

## 7.5 Entleeren des Wassertanks

| Wassertank-Füllstandsanzeige | |
|---|---|
| | Der Tank ist voll. |
| | Der Tank ist halb voll. |
| | Der Tank ist leer. Fülle den Tank auf. |

Wenn du zu viel Wasser in den Tank füllst, leitet der Sicherheitsauslass das überschüssige Wasser in den Boden des Innenraums des Backofens.

1. Schalte das Gerät aus, lasse es bei geöffneter Tür stehen und warte, bis das Gerät abgekühlt ist.
2. Schließe den Ablaufschlauch **C** am Auslassventil **A** mit Hilfe des Verbindungsteils **B** an.




3. Halte das Ende des Schlauchs unter der Höhe **A** und drücke mehrmals **B**, um das restliche Wasser aufzufangen.
4. Trenne **C** und **B** und trockne das Gerät mit einem weichen Schwamm.

## 7.6 Einstellung: Koch-Assistent

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

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

Bei einigen der Gerichte kannst du auch mit Temperatursensor kochen. Der Grad, zu dem ein Gericht gegart wird:

- Blutig
- Mittel
- Durch

1. Drehe den Knopf für die Ofenfunktionen auf , um zu Menü zu gelangen.
2. Wähle . Drücke OK.
3. Drehe den Einstellknopf, um die Nummer des Gerichts auszuwählen. Drücke OK.
4. Das Gericht in das Gerät geben. Drücke OK.

## Koch-Assistent

| Legende | |
|---|---|
|  | Temperatursensor verfügbar. Den Temperatursensor in den dicksten Teil des Gerichts geben.<br>Das Gerät schaltet sich ab, wenn die eingestellte Temperatursensor Temperatur erreicht ist. |

| Legende | |
|---|---|
|  | Gib Wasser in den Wassertank. |
|  | Heize das Gerät vor, bevor du mit dem Kochen beginnst. |
|  | Einschubebene. |

| | Speise | Gewicht | Einschubebene / Zubehör |
|---|---|---|---|
| **P1** | **Roastbeef, blutig** | 1 - 1.5 kg; 4 – 5 cm dicke Stücke |  **2**; **Backblech**<br>Brate das Fleisch einige Minuten in einer heißen Pfanne. In das Gerät einlegen. |
| **P2** | **Roastbeef, rosa** | | |
| **P3** | **Roastbeef, durch** | | |
| **P4** | **Steak, rosa** | 180 - 220 g pro Stück; 3 cm dicke Scheiben |  **3**; Bräter auf **Kombirost**<br>Brate das Fleisch einige Minuten in einer heißen Pfanne. In das Gerät einlegen. |
| **P5** | **Rinderbraten / geschmort** (Prime Rib, obere runde, dicke Flanke) | 1.5 - 2 kg |  **2**; Bräter auf **Kombirost**<br>Brate das Fleisch einige Minuten in einer heißen Pfanne. Flüssigkeit hinzugeben. In das Gerät einlegen. |
| **P6** | **Roastbeef, blutig** (Niedertemperatur-Garen) | 1 - 1.5 kg; 4 – 5 cm dicke Stücke |  **2**; **Backblech**<br>Verwende deine Lieblingsgewürze oder einfach Salz und frisch gemahlenen Pfeffer. Brate das Fleisch einige Minuten in einer heißen Pfanne. In das Gerät einlegen. |
| **P7** | **Roastbeef, rosa** (Niedertemperatur-Garen) | | |
| **P8** | **Roastbeef, durch** (Niedertemperatur-Garen) | | |
| **P9** | **Rindfleischfilet, blutig** (Niedertemperatur Garen) | 0,5 – 1,5 kg; 5 – 6 cm dicke Stücke |  **2**; **Backblech**<br>Verwende deine Lieblingsgewürze oder einfach Salz und frisch gemahlenen Pfeffer. Brate das Fleisch einige Minuten in einer heißen Pfanne. In das Gerät einlegen. |
| **P10** | **Rindfleischfilet, rosa** (Niedertemperatur Garen) | | |
| **P11** | **Rindfleischfilet, fertig** (Niedertemperatur Garen) | | |
| **P12** | **Kalbsbraten** (z. B. Schulter) | 0.8 - 1.5 kg; 4 cm dicke Stücke |  **2**; Bräter auf **Kombirost**<br>Verwende deine Lieblingsgewürze. Flüssigkeit hinzugeben. Braten zugedeckt. |
| **P13** | **Schweinebraten Nacken oder Schulter** | 1.5 - 2 kg |  **1**; Bräter auf **Kombirost**<br>Wende das Fleisch nach der Hälfte der Garzeit. |

| | Speise | Gewicht | Einschubebene / Zubehör |
|---|---|---|---|
| **P14** | **Pulled Pork** (Niedertemperatur Garen) | 1.5 - 2 kg | **2**; **Backblech**<br>Verwende deine Lieblingsgewürze. Wende das Fleisch nach der Hälfte der Garzeit, um eine gleichmäßige Bräunung zu erzielen. |
| **P15** | **Schweinelende, frisch** | 1 - 1.5 kg; 5 – 6 cm dicke Stücke | **2**; Bräter auf **Kombirost**<br>Verwende deine Lieblingsgewürze. |
| **P16** | **Schweinefleisch-Spareribs** | 2 - 3 kg; verwende rohe, 2 – 3 cm dünne Spare Ribs | **3**; **tiefe Pfanne**<br>Flüssigkeit hinzufügen, um den Boden eines Gerichts zu bedecken. Wende das Fleisch nach der Hälfte der Garzeit. |
| **P17** | **Lammkeule mit Knochen** | 1.5 - 2 kg; 7 – 9 cm dicke Stücke | **2**; Bräter auf **Backblech**<br>Flüssigkeit hinzugeben. Wende das Fleisch nach der Hälfte der Garzeit. |
| **P18** | **Hähnchen, ganz** | 1 - 1.5 kg; frisch | **2**; Auflaufform auf **Backblech**<br>Verwende deine Lieblingsgewürze. Das Hähnchen nach der Hälfte der Garzeit wenden, um eine gleichmäßige Bräunung zu erzielen. |
| **P19** | **Halbes Hähnchen** | 0.5 - 0.8 kg | **3**; **Backblech**<br>Verwende deine Lieblingsgewürze. |
| **P20** | **Hähnchenbrust** | 180 - 200 g pro Stück | **2**; Auflaufform auf **Kombirost**<br>Verwende deine Lieblingsgewürze. Brate das Fleisch einige Minuten in einer heißen Pfanne. |
| **P21** | **Hähnchenschenkel, frisch** | - | **3**; **Backblech**<br>Wenn du die Hähnchenschenkel zuerst marinierst, stelle die niedrigere Temperatur ein und gare sie länger. |
| **P22** | **Ente, ganz** | 2 - 3 kg | **2**; Bräter auf **Kombirost**<br>Verwende deine Lieblingsgewürze. Lege das Fleisch in den Bräter. Die Ente nach der Hälfte der Garzeit wenden. |
| **P23** | **Gans, ganz** | 4 - 5 kg | **2**; **tiefe Pfanne**<br>Verwende deine Lieblingsgewürze. Lege das Fleisch auf das tiefe Backblech. Die Gans nach der Hälfte der Garzeit wenden. |
| **P24** | **Hackbraten** | 1 kg | **2**; **Kombirost**<br>Verwende deine Lieblingsgewürze. |
| **P25** | **Ganzer Fisch, gegrillt** | 0.5 - 1 kg pro Fisch | **2**; **Backblech**<br>Fisch mit Butter füllen und deine Lieblingsgewürze und Kräuter verwenden. |
| **P26** | **Fischfilet** | - | **3**; Auflaufform auf **Kombirost**<br>Verwende deine Lieblingsgewürze. |

| | Speise | Gewicht | Einschubebene / Zubehör |
|---|---|---|---|
| P27 | **Käsekuchen** | - | **2**; ∅ Springform 28 cm auf **Kombirost** |
| P28 | **Apfelkuchen** | - | **3**; **Backblech** |
| P29 | **Apfelkuchen** | - | **2**; Kuchenform auf **Kombirost** |
| P30 | **Apfelkuchen** | - | **1**; ∅ 22 cm Kuchenform auf **Kombirost** |
| P31 | **Brownies** | 2 kg Teig | **3**; **tiefe Pfanne** |
| P32 | **Schokoladenmuffins** | - | **3**; Muffin-Blech auf **Kombirost** |
| P33 | **Brotkuchen** | - | **2**; Brotpfanne auf **Kombirost** |
| P34 | **Ofenkartoffeln** | 1 kg | **2**; **Backblech**<br>Die ganzen Kartoffeln mit der Schale auf das Backblech geben. |
| P35 | **Kartoffelspalten** | 1 kg | **3**; **Backblech** mit Backpapier ausgekleidet<br>Verwende deine Lieblingsgewürze. Kartoffeln in Stücke schneiden. |
| P36 | **Gemischtes Grillgemüse** | 1 - 1.5 kg | **3**; **Backblech** mit Backpapier ausgekleidet<br>Verwende deine Lieblingsgewürze. Gemüse in Stücke schneiden. |
| P37 | **Kroketten, gefroren** | 0.5 kg | **3**; **Backblech** |
| P38 | **Pommes frites, gefroren** | 0.75 kg | **3**; **Backblech** |
| P39 | **Fleisch- / Gemüselasagne mit trockenen Nudelblättern** | 1 - 1.5 kg | **1**; Auflaufform auf **Kombirost** |
| P40 | **Kartoffelgratin** (rohe Kartoffeln) | 1 - 1.5 kg | **1**; Auflaufform auf **Kombirost**<br>Drehe das Gericht nach der Hälfte der Garzeit um. |
| P41 | **Pizza frisch, dünn** | - | **2**; **Backblech** mit Backpapier ausgekleidet |
| P42 | **Pizza frisch, dick** | - | **2**; **Backblech** mit Backpapier ausgekleidet |
| P43 | **Quiche** | - | **2**; Backform auf **Kombirost** |
| P44 | **Baguette / Ciabatta / Weißbrot** | 0.8 kg | **2**; mit Backpapier ausgelegtes **Backblech**<br>Für Weißbrot mehr Zeit nötig. |
| P45 | **Vollkorn- / Roggen- / dunkles Brot** | 1 kg | **2**; **Backblech** mit Backpapier ausgekleidet / Kastenform auf **Kombirost** |

## 7.7 Ändern: Einstellungen

1. Drehe den Knopf für die Ofenfunktionen auf ☰, um zu Menü zu gelangen.
2. Wähle ⚙. Drücke OK.
3. Drehe den Bedienknopf, um die Einstellung auszuwählen. Drücke OK.
4. Passen Sie den Wert an. Drücke OK.

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

### Menü: Einstellungen

| | Einstellung | Wert |
|---|---|---|
| **01** | Uhrzeit | Ändern |
| **02** | Helligkeit | 1 - 5 |
| **03** | Tastentöne | 1 – Piepton, 2 – Klicken, 3 – Ton aus |
| **04** | Lautstärke | 1 - 4 |
| **05** | Temperatursensor Aktion | 1 - Alarm und Stopp, 2 - Alarm |
| **06** | Uptimer | Ein / Aus |
| **07** | Backofenbeleuchtung | Ein / Aus |
| **08** | Schnellaufheizung | Ein / Aus |
| **09** | DEMO | Aktivierungscode: 2468 |
| **10** | Softwareversion | Prüfen |
| **11** | Gerät auf Werkseinstellungen zurücksetzen | Ja / Nein |

## 7.8 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.

# 8. ZUSATZFUNKTIONEN

## 8.1 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.

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

OK – gedrückt halten, um die Funktion einzuschalten.

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

OK – gedrückt halten, um die Funktion auszuschalten.

## 8.2 Automatische Abschaltung

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

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

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

## 8.3 Kühlgebläse

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

# 9. UHRFUNKTIONEN

## 9.1 Beschreibung der Uhrfunktionen

| | |
|---|---|
| **Uhrzeit** | Einstellen der Uhr, die die aktuelle Uhrzeit anzeigt. |
| **Kurzzeit-Wecker** | Einstellen einer Countdownzeit. Nach Ablauf der Zeit ertönt der Signalton. Diese Funktion hat keine Auswirkung auf den Backofenbetrieb. |
| STOP **Garzeitdauer** | Einstellen der Gardauer. Nach Ablauf des Timers ertönt ein akustisches Signal und die Ofenfunktion stoppt automatisch. |
| **Zeitvorwahl** | Verzögerung des Starts und/oder des Endes des Kochens. |
| **Uptimer** | Anzeigen der Einschaltzeit des Geräts. Die maximale Zeit beträgt 23 Std 59 Min. Diese Funktion wirkt sich nicht auf den Betrieb des Backofens aus. |

## 9.2 Einstellung: Uhrzeit

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

## 9.3 Einstellung: Kurzzeit-Wecker

1. Drücken Sie .

Im Display wird Folgendes angezeigt: 0:00 und .

2. Drehe den Bedienknopf, um die Kurzzeit-Wecker einzustellen.
3. Drücke OK. Der Timer startet umgehend.

Wenn die Zeit abgelaufen ist, drücke OK und drehe den Knopf für die Ofenfunktionen auf die Position „Aus“.

### 9.4 Einstellung: Garzeitdauer STOP

1. Drehe den Knopf, um die Ofenfunktion auszuwählen und die Temperatur einzustellen.
2. Drücke ⏲ wiederholt.

Im Display wird Folgendes angezeigt: 0:00 und STOP.

3. Drehe den Bedienknopf, um die Garzeitdauer einzustellen.
4. Drücke OK.

Der Timer startet umgehend.

Wenn die Zeit abgelaufen ist, drücke OK und drehe den Knopf für die Ofenfunktionen auf die Position „Aus“.

### 9.5 Einstellung: Zeitvorwahl

1. Drehe den Knopf für die Ofenfunktionen zur Auswahl der Funktion.
2. Drücke ⏲ wiederholt.

Das Display zeigt die Uhrzeit an START.

3. Drehe den Knopf, um die Startzeit einzustellen.
4. Drücke OK.

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

5. Drehe den Bedienknopf, um das Ende einzustellen.
6. Drücke OK.

Der Countdown des Timers beginnt zu der eingestellten Startzeit.

Wenn die Zeit abgelaufen ist, drücke OK und drehe den Knopf für die Ofenfunktionen auf die Position „Aus“.

### 9.6 Ein- und Ausschalten: Uptimer

1. Drehe den Knopf für die Ofenfunktionen auf ☰, um zu Menü zu gelangen.
2. Drehe den Bedienknopf, um ⚙ / Uptimer auszuwählen. Siehe Kapitel „Tägliche Verwendung“, Menü: Einstellungen.
3. Drücke OK.
4. Drehe den Bedienknopf, um die Funktion ein- und auszuschalten.
5. Drücke OK.

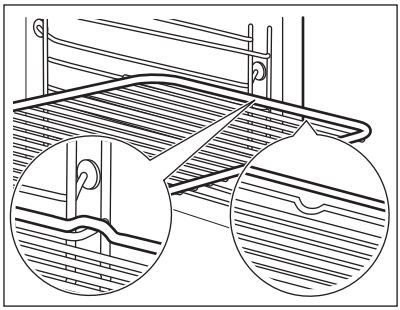
## 10. VERWENDUNG DES ZUBEHÖRS

> ⚠ **WARNUNG!**
> Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

### 10.1 Einsetzen des Zubehörs

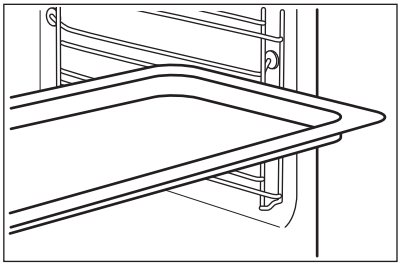
Die kleine Einkerbung auf der Oberseite erhöht die Sicherheit. Die Vertiefungen sind auch Kippsicherungen. Durch den umlaufend erhöhten Rand des Rosts ist das Kochgeschirr gegen Abrutschen vom Rost gesichert.

**Kombirost**



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

**Backblech / Auflaufpfanne**



Schiebe das Backblech zwischen die Führungsstäbe der Einhängegitter.

## 10.2 Temperatursensor

Er misst die Temperatur im Inneren der Speise.

Es gibt zwei Temperatureinstellungen:

- °C - die Temperatur im Gerät.
- - Die Kerntemperatur der Speise.

Für beste Garergebnisse:

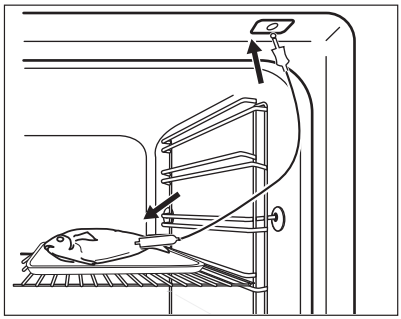
- Die Zutaten sollten Raumtemperatur haben.
- Verwende ihn nicht für flüssige Speisen.
- Während des Garens muss die Nadel des Temperatursensors vollständig in das Gericht eingeführt werden.

### Garen mit: Temperatursensor

**⚠ WARNUNG!**

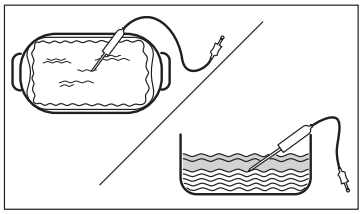
Es besteht Verbrennungsgefahr, da der Temperatursensor und die Einhängegitter heiß werden. Den Griff des Temperatursensors nicht mit bloßen Händen berühren. Trage stets Ofenhandschuhe.

1. Schalte das Gerät ein.
2. Stelle die Ofenfunktion und, falls notwendig, die Temperatur ein.
3. Setze den Temperatursensor in die Speise ein:
   **Fleisch, Geflügel und Fisch**
   Führe die gesamte Spitze des Temperatursensors in der Mitte des Fleischstücks oder Fischs ein, möglichst im dicksten Teil.



**Auflauf**

Führe die Spitze des Temperatursensors so ein, dass sie sich in der Mitte der Auflaufform befindet. Der Temperatursensor sollte während des Backvorgangs an einer Stelle abgestützt werden. Verwende hierzu eine feste Zutat. Verwende den Rand der Auflaufform zum Abstützen des Silikongriffs des Temperatursensors. Die Spitze des Temperatursensors sollte nicht den Boden der Auflaufform berühren.



4. Stecke den Temperatursensor in die Steckdose an der Seitenwand im Gerät. Siehe Kapitel „Gerätebeschreibung“.

Das Display zeigt die aktuelle Temperatur des Temperatursensors an.

5. Drücke , um die Kerntemperatur des Sensors einzustellen.
6. Drücke OK.

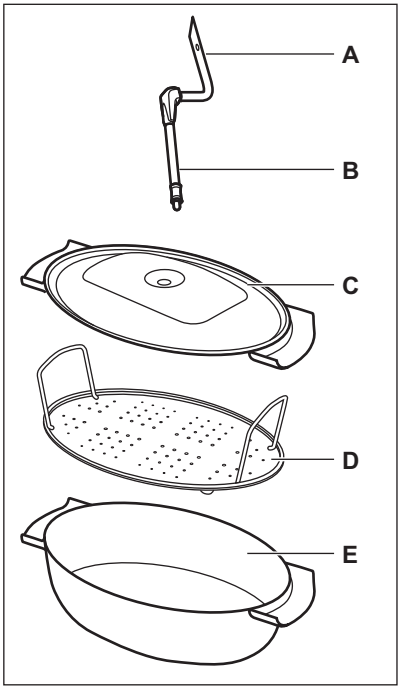
Wenn die Speise die eingestellte Temperatur erreicht, ertönt ein Signalton. Du kannst den Garprozess anhalten oder fortsetzen, um sicherzustellen, dass die Speise durchgegart ist.

7. Ziehe den Stecker des Temperatursensors aus der Buchse und nimm das Gericht aus dem Gerät.

## 10.3 Diätauflaufform für Dampfgarfunktionen

Die Diätauflaufform wird nicht mit dem Gerät geliefert. Wende dich für weitere Informationen an deinen Händler vor Ort.

Diätbräter besteht aus:
**A.** Injektor - zum direkten Dampfgaren,
**B.** Injektionsrohr - zum Dampfgaren,
**C.** Deckel,
**D.** Stahlgrill,
**E.** Glasschüssel.




Nicht erlaubt:

- Stelle die heiße Auflaufform nicht auf kalte oder nasse Oberflächen.
- Gib keine kalten Flüssigkeiten in die Auflaufform, wenn sie heiß ist.
- Verwende die Auflaufform nicht auf einer heißen Kochfläche.
- Reinige die Auflaufform nicht mit Scheuermitteln, Scheuerschwämmchen und Scheuerpulvern.

## 10.4 Dampfgaren in einer Diätauflaufform

1. Lege die Lebensmittel auf den Stahlrost der Auflaufform und decke sie mit dem Deckel ab.
2. Stecke den Injektorschlauch in die Öffnung im Deckel.
3. Setze die Auflaufform in die zweite Einschubebene von unten ein.
4. Schließe den Injektorschlauch an den Dampfeinlass an. Siehe Kapitel „Gerätebeschreibung“.
5. Stelle das Gerät für die Dampfgarfunktion ein.

## 10.5 Direktdampfgaren

Lege die Lebensmittel auf den Stahlrost der Auflaufform. Gib etwas Wasser hinzu. Verwende den Deckel nicht.

Wenn du große Portionen Fleisch garen willst, lege den Injektor in das Gericht.

**WARNUNG!**

Der Injektor kann beim Betrieb des Backofens heiß sein. Trage stets Ofenhandschuhe. Entferne den Injektor aus dem Backofen, wenn du keine Dampffunktion verwendest.

1. Setze den Injektor in den Injektorschlauch ein. Schließe das andere Ende an den Dampfeinlass an. Siehe Kapitel „Gerätebeschreibung“.
2. Setze die Auflaufform in die erste oder zweite Einschubebene von unten ein. Vergewissere dich, dass der Injektorschlauch nicht verstopft ist. Halte die Dampfstrahldüse vom Heizelement fern.
3. Stelle das Gerät für die Dampfgarfunktion ein.

# 11. TIPPS UND HINWEISE

## 11.1 Garempfehlungen

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

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

Findest du für ein bestimmtes Rezept keine konkreten Einstellungen, orientiere dich an einem ähnlichen Rezept.

**In den Tabellen verwendete Symbole:**

| | |
|---|---|
| | Lebensmittelart |
| | Ofenfunktion |
| °C | Temperatur |
| | Zubehör |
| | Einschubebene |
| | Garzeit (Min) |

## 11.2 Feuchte Umluft - Empfohlenes Zubehör

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

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

## 11.3 Feuchte Umluft

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

| | | °C | | |
|---|---|---|---|---|
| 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 |
| Fisch, ganz, 0,2 kg | Backblech oder tiefes Blech | 180 | 3 | 25 - 35 |
| Fischfilet, 0,3 kg | Pizzapfanne auf Kombirost | 180 | 3 | 25 - 30 |

| | | °C | | |
|---|---|---|---|---|
| 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 |

## 11.4 Informationen für Prüfinstitute

Tests gemäß IEC 60350-1.

| | | | | °C | |
|---|---|---|---|---|---|
| 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 **1)** | Ober-/Unterhitze | Kombirost | 2 | 170 | 40 - 50 |
| Fettfreier Biskuit, Kuchenform Ø 26 cm **1)** | Heißluft | Kombirost | 2 | 160 | 40 - 50 |
| Fettfreier Biskuit, Kuchenform Ø 26 cm **1)** | Heißluft | Kombirost | 2 und 4 | 160 | 40 - 60 |
| 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 |

| | | | | °C | |
|---|---|---|---|---|---|
| Toast, 4 - 6 Stück **1)** | Grill | Kombirost | 4 | Max. | 1 - 5 |
| Hamburger aus Rindfleisch, 6 Stück, 0,6 kg **2)** | Grill | Kombirost, Fettpfanne | 4 | Max. | 20 - 30 |

**1)** Gerät 10 Minuten vorheizen.

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

# 12. REINIGUNG UND PFLEGE

**⚠ WARNUNG!**

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

## 12.1 Hinweise zur Reinigung

**Reinigungsmittel**

- Reinige die Vorderseite des Geräts nur mit einem Mikrofasertuch mit warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel. Reinige und überprüfe die Türdichtung um den Garraumrahmen.
- Reinige die Metalloberflächen mit einer geeigneten Reinigungslösung.
- Reinige Flecken mit einem milden Reinigungsmittel.

**Täglicher Gebrauch**

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

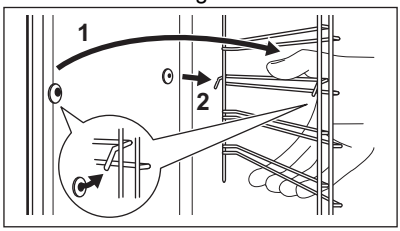
**Zubehör**

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

## 12.2 Entfernen der Einhängegitter

Entferne die Einhängegitter zur Reinigung des Geräts.

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




Setze die Einhängegitter in umgekehrter Reihenfolge ein.

## 12.3 Aqua Reinigung

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

1. Fülle Wasser in die Garraumvertiefung: 300 ml.
2. Schalte die Funktion ein.
3. Stelle die Temperatur auf 90 °C ein.
4. Lasse das Gerät für 30 Min arbeiten.
5. Schalte das Gerät aus.

6. Warte, bis das Gerät kalt ist. Trockne den Garraum mit einem weichen Lappen ab.

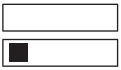
## 12.4 Reinigung des Wassertanks

1. Schalte das Gerät aus.
2. Setze eine Auflaufpfanne unter dem Dampfeinlass ein.
3. Fülle Wasser in den Wassertank: 850 ml. Zitronensäure hinzugeben: 5 Teelöffel. Warte 60 Min lang.
4. Schalte das Gerät ein und stelle die Funktion ein: Feuchtigkeit, niedrig. Stelle die Temperatur auf 230 °C ein.
5. Schalte das Gerät nach 25 Min aus und warte, bis es abgekühlt ist.
6. Schalte das Gerät ein und stelle die Funktion ein: Feuchtigkeit, niedrig. Stelle die Temperatur zwischen 130 und 230 °C ein.
7. Schalte das Gerät nach 10 Minuten aus und warte, bis es abgekühlt ist.
8. Wassertank leeren. Siehe Täglicher Gebrauch, Kapitel „Wassertank leeren“.

Leere den Wassertank nach dem Dampfgaren, um Kalkrückstände zu verhindern.

9. Spüle den Wassertank aus und reinige die restlichen Kalkrückstände mit einem weichen Lappen.
10. Reinige den Ablaufschlauch mit warmem Wasser und einem milden Spülmittel.

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

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

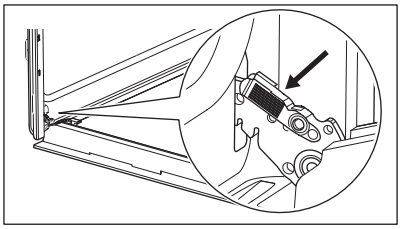
## 12.5 Aus- und Einbauen der Tür

Die Backofentür hat drei Glasscheiben. Du kannst die Backofentür und die inneren Glasscheiben entfernen, um sie zu reinigen. Lese die gesamte Anleitung „Aus- und Einbauen der Tür“, bevor du die Glasscheiben entfernst.

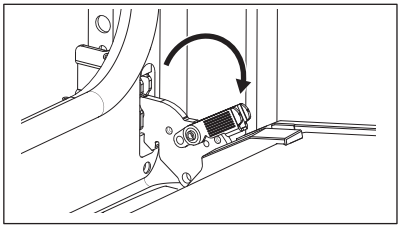
**⚠ VORSICHT!**

Verwende den Backofen nicht ohne die Glasscheiben.

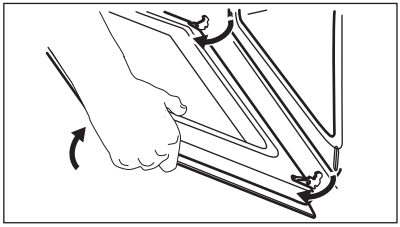
1. Öffne die Backofentür vollständig und halte beide Scharniere fest.



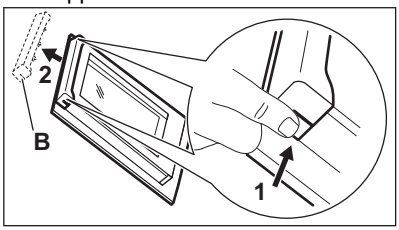
2. Hebe und ziehe die Verriegelungen an, bis sie einrasten.



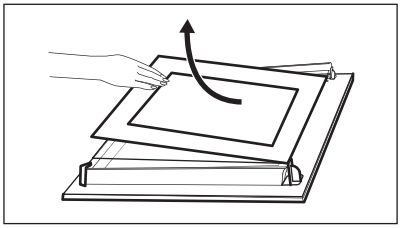
3. Schließe die Backofentür halb bis zur ersten Öffnungsstellung. Anschließend hebst und ziehst du die Tür aus der Aufnahme heraus.



4. Lege die Tür auf einer stabilen Oberfläche auf einen weichen Lappen.
5. Fasse die Türabdeckung **B** an der Oberkante der Tür an beiden Seiten an und drücke sie nach innen, um den Klippverschluss zu lösen.




6. Ziehe die Türabdeckung nach vorn, um sie abzunehmen.
7. Halte die Glasscheiben der Tür an der Oberkante fest und ziehe sie vorsichtig einzeln heraus. Beginne mit der oberen Glasscheibe. Achte darauf, dass die Glasscheiben vollständig aus den Halterungen gezogen werden.



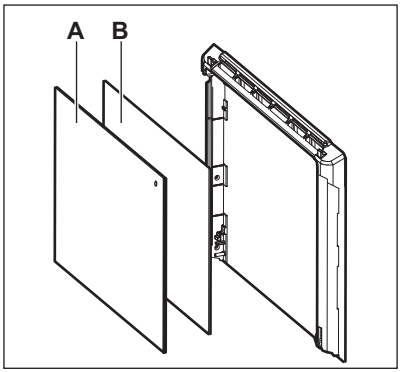
8. Reinige die Glasscheiben mit Wasser und Spülmittel. Trockne die Glasscheiben sorgfältig. Reinige die Glasscheiben nicht im Geschirrspüler.
9. Setze nach der Reinigung die Glasscheiben und die Backofentür ein.

Wenn die Tür korrekt installiert ist, hörst du beim Schließen der Verriegelungen ein Klicken.

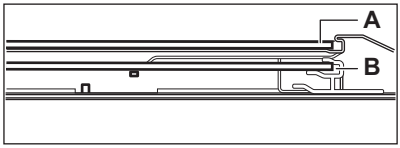
Achte beim Wiedereinsetzen der

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

Bei korrektem Einbau macht die Türabdeckung ein Klickgeräusch.




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



### 12.6 Austauschen der Lampe

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

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

> ⚠ **VORSICHT!**
>
> Halte die Halogenlampe immer mit einem Tuch fest, um zu verhindern, dass Fettrückstände auf der Lampe verbrennen.

Hintere Lampe

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

## 13. FEHLERSUCHE

> ⚠ **WARNUNG!**
>
> Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

### 13.1 Was zu tun ist, wenn …

| Störung | Prüfe, 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 Abschaltautomatik ist ausgeschaltet. |
| Das Gerät erwärmt sich nicht. | Die Sicherung ist nicht durchgebrannt. |
| Das Gerät erwärmt sich nicht. | Verriegelung ist ausgeschaltet. |
| Die Lampe ist ausgeschaltet. | Feuchte Umluft - ist eingeschaltet. |
| Die Lampe funktioniert nicht. | Die Lampe ist durchgebrannt. |
| Der Temperatursensor funktioniert nicht. | Der Stecker des Temperatursensor ist vollständig in die Buchse eingesteckt. |
| Die Türdichtung ist beschädigt. | Verwende das Gerät nicht. Wende dich an ein autorisiertes Servicezentrum. |
| Auf dem Display wird 00:00 angezeigt. | Es gab einen Stromausfall. Stelle die Uhrzeit ein. |
| Es befindet sich Wasser im Inneren des Backofens. | Es ist nicht zu viel Wasser im Wassertank. |
|  - Anzeige leuchtet nicht. | Es ist genug Wasser im Wassertank. Wenn Wasser in das Gerät eindringt und die Anzeige immer noch nicht aufleuchtet, wende dich an das autorisierte Servicezentrum. |

| Störung | Prüfe, ob Folgendes zutrifft ... |
|---|---|
| ⌴ - Anzeige leuchtet. | Es ist genug Wasser im Wassertank. Wenn der Tank voll ist und die Anzeige immer noch leuchtet, wende dich an das autorisierte Servicezentrum. |
| Die Funktion Dampfgaren wird nicht ausgeführt. | Es sind keine Kalkrückstände in der Dampfeinlassöffnung vorhanden. |
| Die Funktion Dampfgaren wird nicht ausgeführt. | Wasser ist im Wassertank. |
| Das Entleeren des Wassertanks dauert länger als drei Minuten, oder es tritt Wasser aus der Dampfeinlassöffnung aus. | Es sind keine Kalkrückstände in der Dampfeinlassöffnung vorhanden. Reinige den Wassertank. |

ⓘ

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

### 13.2 Service-Daten

Wenn du das Problem nicht selbst lösen kannst, wende dich an deinen Händler oder ein autorisiertes Servicezentrum.

Die vom Kundendienst benötigten Daten findest du auf dem Typenschild. Das Typenschild befindet sich am vorderen Rahmen des Geräts. Er ist bei geöffneter Tür sichtbar. Entferne das Typenschild nicht vom Gerät.

**Wir empfehlen dir, 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 | KOCDH67H 949494496 |
| Energieeffizienzindex | 81.2 |
| Energieeffizienzklasse | A+ |
| Energieverbrauch mit einer Standardbeladung, konventioneller Modus | 0.93 kWh/Programm |
| Energieverbrauch mit einer Standardbeladung, Umluft-Modus | 0.69 kWh/Programm |
| Anzahl der Garräume | 1 |
| Wärmequelle | Strom |
| Volumen | 72 l |
| Art des Backofens | Eingebauter Backofen |
| Masse | 31.6 kg |

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

## **15.** INFORMATIONEN ZUR ENTSORGUNG

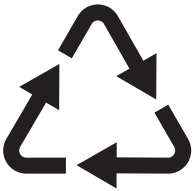
**Ihre Pflichten als Endnutzer**



Dieses Elektro- bzw. Elektronikgerät ist mit einer durchgestrichenen Abfalltonne auf Rädern gekennzeichnet. Das Gerät darf deshalb nur getrennt vom unsortierten Siedlungsabfall gesammelt und zurückgenommen werden, es darf also nicht in den Hausmüll gegeben werden. Das Gerät kann z. B. bei einer kommunalen Sammelstelle oder ggf. bei einem Vertreiber (siehe zu deren Rücknahmepflichten unten) abgegeben werden. Das gilt auch für alle Bauteile, Unterbaugruppen und Verbrauchsmaterialien des zu entsorgenden Altgeräts.

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

**Hinweise zum Recycling**



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

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

**Rücknahmepflichten der Vertreiber in Deutschland**

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

Ort der Abgabe ist auch der private Haushalt, wenn das neue Elektro- oder Elektronikgerät dorthin geliefert wird; in diesem Fall ist die Abholung des Altgerätes für den Endnutzer kostenlos.

Die vorstehenden Pflichten gelten auch für den Vertrieb unter Verwendung von Fernkommunikationsmitteln, wenn die

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

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

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

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

Die Rücknahme von Elektro- und Elektronikgeräten kann auch auf Containerplätzen oder zugelassenen Recyclinghöfen erfolgen. Für weitere Informationen wenden Sie sich bitte an Ihre Gemeindeverwaltung.

**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..... 81
**2.** ISTRUZIONI DI SICUREZZA..... 83
**3.** INSTALLAZIONE..... 86
**4.** DESCRIZIONE DEL PRODOTTO..... 88
**5.** PANNELLO DEI COMANDI..... 88
**6.** PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO..... 89
**7.** UTILIZZO QUOTIDIANO.....90
**8.** FUNZIONI AGGIUNTIVE..... 95
**9.** FUNZIONI DEL TIMER..... 96
**10.** UTILIZZO DI ACCESSORI.....97
**11.** CONSIGLI E SUGGERIMENTI UTILI..... 99
**12.** PULIZIA E CURA..... 102
**13.** RISOLUZIONE DEI PROBLEMI..... 105
**14.** EFFICIENZA ENERGETICA..... 106
**15.** CONSIDERAZIONI SULL'AMBIENTE..... 107


# 1. ⚠ INFORMAZIONI DI SICUREZZA

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

## 1.1 Sicurezza di bambini e persone vulnerabili

- Quest'apparecchiatura può essere usata da bambini a partire da 8 anni di età e da adulti con capacità fisiche,

sensoriali o mentali limitate o con scarsa esperienza e conoscenza sull'uso dell'apparecchiatura, solamente se sorvegliati o se istruiti relativamente all'utilizzo in sicurezza dell'apparecchiatura e se hanno compreso i rischi coinvolti. I bambini che hanno meno di 8 anni e le persone con disabilità diffuse e complesse vanno tenuti lontani dall'elettrodomestico, a meno che non vi sia una supervisione continua.

- I bambini devono essere sorvegliati per assicurarsi che non giochino con l'apparecchiatura.
- Tenere gli imballaggi lontano dai bambini e smaltirli in modo adeguato.
- AVVERTENZA: L'elettrodomestico e le parti accessibili si riscaldano molto durante l'uso. Tenere i bambini e gli animali domestici lontani dall'apparecchiatura durante l'uso e durante il raffreddamento.
- Se l'elettrodomestico ha un dispositivo di sicurezza per i bambini sarà opportuno attivarlo.
- I bambini non devono eseguire interventi di pulizia e manutenzione sull'elettrodomestico senza essere supervisionati.

## 1.2 Avvertenze di sicurezza generali

- L'apparecchiatura è destinata solo alla cottura.
- Quest'apparecchiatura è progettata per un uso domestico singolo in un ambiente interno.
- Quest'apparecchiatura può essere utilizzata in uffici, camere d'albergo, camere di bed & breakfast, alloggi in agriturismi e altre sistemazioni simili in cui tale utilizzo non superi i livelli di utilizzo domestico (medi).
- L'installazione dell'apparecchiatura e la sostituzione dei cavideve essere effettuata unicamente da personale qualificato.
- Non utilizzare l'apparecchiatura prima di installarla nella struttura a incasso.

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

## **2.** ISTRUZIONI DI SICUREZZA

### 2.1 Installazione

**⚠ AVVERTENZA!**

L’installazione dell’apparecchiatura deve essere eseguita da personale qualificato.

- Rimuovere tutti i materiali di imballaggio.
- Non installare o utilizzare l'apparecchiatura se è danneggiata.
- Attenersi alle istruzioni fornite insieme all'apparecchiatura.
- Prestare sempre attenzione in fase di spostamento dell'apparecchiatura, dato che è pesante. Usare sempre i guanti di sicurezza e le calzature adeguate.
- Non tirare l’apparecchiatura per la maniglia.
- Installare l'apparecchiatura in un luogo sicuro e idoneo che soddisfi i requisiti di installazione.
- È necessario rispettare la distanza minima dalle altre apparecchiature.

- Prima di montare l'apparecchiatura controllare che la porta dell'apparecchio si apra senza limitazioni.
- L'apparecchiatura è dotata di un sistema di raffreddamento elettrico. Quest'ultimo funziona a corrente elettrica.

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

## 2.2 Collegamento elettrico

**⚠ AVVERTENZA!**

Rischio di incendio e scossa elettrica.

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

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

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

| Potenza totale (W) | Sezione del cavo (mm²) |
|---|---|
| massimo 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!**

Rischio di lesioni, di incendio o di danni all'apparecchiatura.

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

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

### 2.5 Cottura a vapore

**⚠ AVVERTENZA!**

Rischio di ustioni e di danni all'apparecchiatura.

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

### 2.6 Illuminazione interna

**⚠ AVVERTENZA!**

Pericolo di scossa elettrica.

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

### 2.7 Assistenza

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

### 2.8 Smaltimento

**⚠ AVVERTENZA!**

Rischio di lesioni o soffocamento.

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

## 3. INSTALLAZIONE

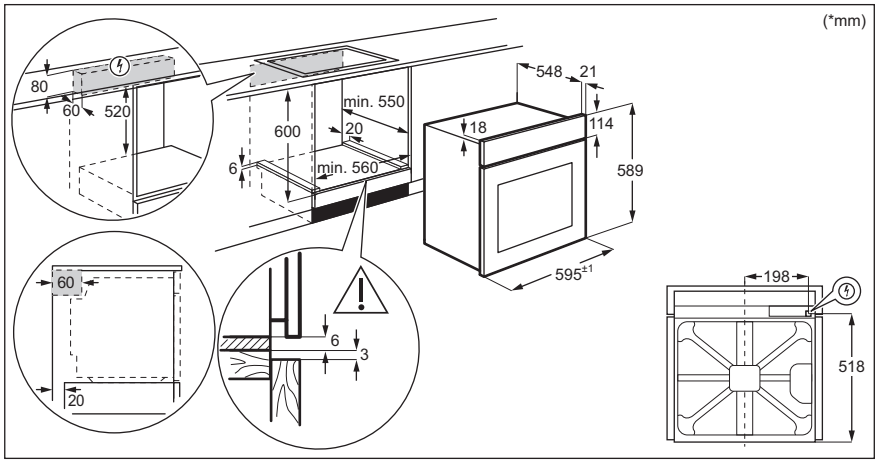
**⚠ AVVERTENZA!**

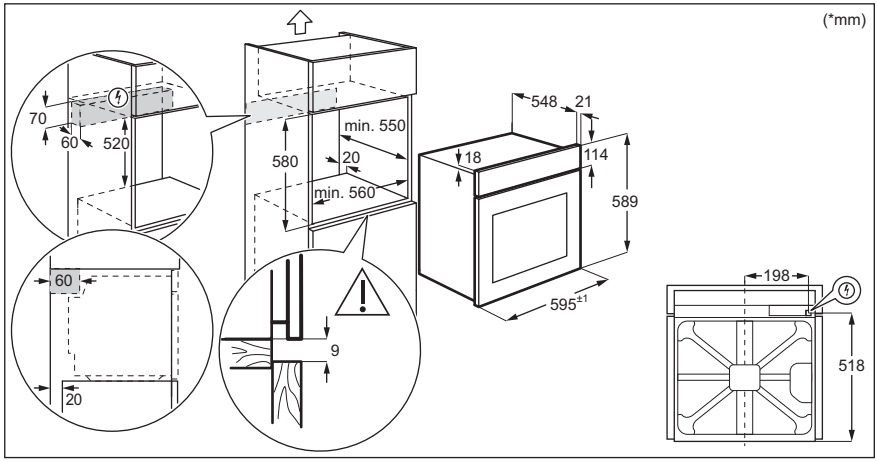
Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

### 3.1 Incasso

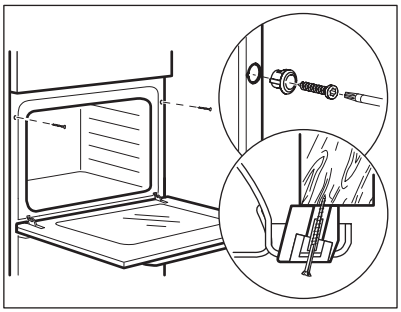
YouTube **www.youtube.com/electrolux**
**www.youtube.com/aeg**

How to install your AEG/Electrolux Oven - Column installation



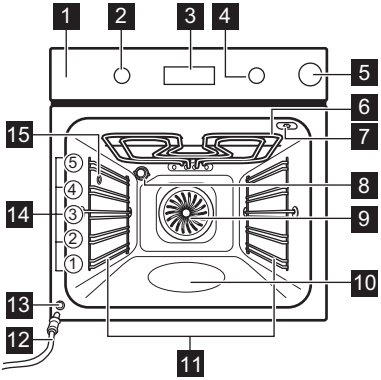




## 3.2 Fissaggio nel mobile



# 4. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

## 4.1 Panoramica generale




1 Pannello dei comandi
2 Manopola di regolazione delle funzioni cottura
3 Display
4 Manopola di regolazione
5 Vaschetta dell'acqua
6 Resistenza
7 Presa per la termosonda
8 Lampadina
9 Ventola
10 Goffratura cavità - Contenitore pulizia con acqua
11 Supporto ripiano, rimovibile
12 Tubo di scarico
13 Valvola di scarico dell'acqua
14 Posizioni ripiano
15 Foro di entrata vapore

## 4.2 Accessori

- **Ripiano a filo**
  Per stoviglie, stampi per dolci, arrosti.
- **Lamiera dolci**
  Per torte e biscotti.
- **Leccarda**
  Per cuocere al forno e arrostire o per raccogliere il grasso.
- **Termosonda**
  Per misurare la temperatura all'interno delle pietanze.

# 5. PANNELLO DEI COMANDI

## 5.1 Accensione e spegnimento dell'apparecchiatura

Per accendere l'apparecchiatura:

1. Premere la manopola. La manopola fuoriesce.
2. Ruotare la manopola delle funzioni cottura per selezionare una funzione.
3. Ruotare la manopola di controllo per regolare le impostazioni.

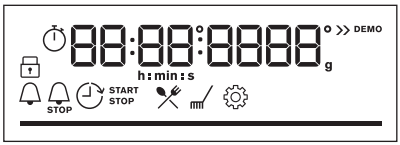
Per spegnere l'apparecchiatura: ruotare la manopola delle funzioni cottura fino a portarla su 0.

## 5.2 Panoramica del pannello di controllo

| | |
|---|---|
| | Premere per impostare: Funzioni Orologio. |
| | Tenere premuto per impostare la funzione: Riscaldamento rapido. |
| | Premere per accendere o spegnere la lampada del forno. |
| | Premere per impostare la temperatura del Sensore alimenti |

| | |
|---|---|
| OK | Premere per confermare la selezione. |

### 5.3 Spie display




Display con le funzioni chiave.

| | |
|---|---|
| | L'apparecchiatura è bloccata. |
| | Accedere al menu e selezionare l'icona da aprire: Cottura guidata. |
| | Accedere al menu e selezionare l'icona da aprire: Pulizia. |
| | Accedere al menu e selezionare l'icona da aprire: Impostazioni |

| | |
|---|---|
| | Riscaldamento rapido è acceso. |
| | Il serbatoio dell'acqua è vuoto. Riempire nuovamente il serbatoio. |
| | Il serbatoio dell'acqua è mezzo pieno. |
| | Il serbatoio dell'acqua è pieno. |
| | Termosonda è acceso. |
| | Contaminuti è acceso. |
| STOP | Orario fine è acceso. |
| | Ritardo è acceso. |
| | Timer è acceso. |
| | 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

1. Rimuovere gli accessori e i supporti ripiano rimovibili dall'apparecchiatura.
2. Pulire l'apparecchiatura e gli accessori solo con un panno in microfibra imbevuto di acqua tiepida e detergente delicato.
3. Riporre gli accessori e i supporti del ripiano rimovibile nella loro posizione iniziale.

### 6.2 Preriscaldamento iniziale

Prima del primo utilizzo, impostare l'ora e preriscaldare l'apparecchiatura vuota.

1. Rimuovere gli accessori e i supporti ripiano rimovibili dall'apparecchiatura.
2. Impostare la funzione . Impostare la temperatura massima.
   Lasciare in funzione l'apparecchiatura per 1 h.
3. Impostare la funzione . Impostare la temperatura massima.
   Lasciare in funzione l'apparecchiatura per 15 min.
4. Impostare la funzione . Impostare la temperatura massima.
   Lasciare in funzione l'apparecchiatura per 15 min.

Spegnere l'apparecchiatura e attendere che sia fredda. L'apparecchiatura può produrre un odore sgradevole e fumo. Accertarsi che il flusso d'aria nella stanza sia sufficiente.

# 7. UTILIZZO QUOTIDIANO

**⚠ AVVERTENZA!**

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

## 7.1 Funzioni cottura

**Cottura ventilata**
Per cuocere su tre posizioni della griglia contemporaneamente ed essiccare i cibi. Impostare la temperatura del forno di 20 – 40°C in meno rispetto a Cottura convenzionale.

**Cottura convenzionale / Pulizia con acqua**
Per cuocere e arrostire alimenti su una sola posizione della griglia.
Rimandiamo al capitolo "Cura e pulizia" per ulteriori informazioni in merito: Pulizia con acqua.

**Umidità bassa**
La funzione è adatta per carne, pollame, pietanze al forno e sformati. Grazie alla combinazione di vapore e calore, la carne acquisisce una consistenza succosa e morbida con una superficie croccante.

**Cibi congelati**
Per rendere croccanti i cibi confezionati, come ad esempio patatine fritte, crocchette o involtini primavera.

**Funzione Pizza**
Per cuocere la pizza. Per una doratura intensa e una base croccante.

**Resistenza inferiore**
Per dorare torte con base croccante e per conservare gli alimenti.

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

**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.

ⓘ

Cottura ventilata, Cottura convenzionale: quando si imposta la temperatura al di sotto di 80 °C, la lampada si spegne automaticamente dopo 30 sec.

## 7.2 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.

## 7.3 Impostazione: Funzioni cottura

1. Ruotare la manopola delle funzioni di riscaldamento per selezionare una funzione di riscaldamento.
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.

## 7.4 Impostazione: Cottura a vapore

1. Premere il coperchio della vaschetta dell'acqua per aprirlo.
2. Riempire la vaschetta dell’acqua con 900 ml di acqua.

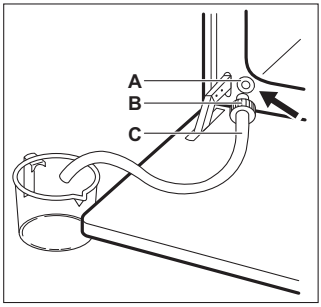
3. Premere per riportare la vaschetta dell'acqua nella posizione iniziale.
4. Ruotare la manopola delle funzioni di riscaldamento per selezionare una funzione di riscaldamento.
5. Ruotare la manopola di regolazione della temperatura per impostare una temperatura.

## 7.5 Svuotamento del serbatoio dell'acqua

| Indicatore del serbatoio d'acqua | |
|---|---|
| | Il serbatoio è pieno. |
| | Il serbatoio è mezzo pieno. |
| | Il serbatoio è vuoto. Riempire nuovamente il serbatoio. |

Se si versa troppa acqua nel serbatoio, lo scarico di sicurezza fa defluire l'acqua in eccesso dal fondo dell'interno del forno.

1. Spegnere l'apparecchiatura, lasciarla con la porta aperta e attendere che sia fredda.
2. Collegare il tubo di scarico **C** alla valvola di scarico **A** attraverso il connettore **B**.




3. Tenere l'estremità del tubo sotto il livello di **A** e premere ripetutamente **B** per raccogliere l'acqua restante.
4. Staccare i filtri **C** e **B** e asciugare l'apparecchiatura con una spugna morbida.

## 7.6 Impostazione: Cottura guidata

Ogni piatto di questo sottomenu prevede una funzione cottura e una temperatura consigliate. È 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 Termosonda. Il livello fino al quale viene cucinato un piatto:
- Al sangue
- Medio
- Ben cotto

1. Ruotare la manopola delle funzioni cottura su per accedere a Menu.
2. Selezionare . Premere OK.
3. Ruotare la manopola di controllo per selezionare il numero del piatto. Premere OK.
4. Posizionare all'interno dell'apparecchiatura. Premere OK.

### Cottura guidata

| Legenda | |
|---|---|
| | Termosonda disponibile. Collocare la Termosonda nella parte più spessa del piatto. L'apparecchiatura si spegne quando viene raggiunta la temperatura Termosonda impostata. |
| | Aggiungere acqua al serbatoio. |
| | Preriscaldare l'apparecchiatura prima di iniziare la cottura. |
| | Livello del ripiano. |

| | Piatto | Peso | Livello / Accessorio ripiano |
|---|---|---|---|
| **P1** | **Roast beef, al sangue** | 1 - 1.5 kg; 4 - 5 pezzi cm spessi | **2 lamiera dolci**<br>Friggere la carne per alcuni minuti in una padella calda. Inserire nell'apparecchiatura. |
| **P2** | **Roast beef, cottura media** | | |
| **P3** | **Roast beef, ben cotto** | | |
| **P4** | **Bistecca, media cottura** | 180 - 220 g per pezzo; 3 fette cm spesse | **3**; pirofila su **ripiano a filo**<br>Friggere la carne per alcuni minuti in una padella calda. Inserire nell'apparecchiatura. |
| **P5** | **Arrosto di manzo / brasato** (costoletta, scamone, fesa) | 1.5 - 2 kg | **2**; pirofila su **ripiano a filo**<br>Friggere la carne per alcuni minuti in una padella calda. Aggiungere liquido. Inserire nell'apparecchiatura. |
| **P6** | **Roast beef, al sangue** (cottura lenta) | 1 - 1.5 kg; 4 - 5 pezzi cm spessi | **2**; **lamiera dolci**<br>Utilizzare le spezie preferite o il semplice pepe macinato. Friggere la carne per alcuni minuti in una padella calda. Inserire nell'apparecchiatura. |
| **P7** | **Roast beef, cottura media** (cottura lenta) | | |
| **P8** | **Roast beef, ben cotto** (cottura lenta) | | |
| **P9** | **Filetto di manzo, al sangue** (cottura lenta) | 0,5 - 1,5 kg; 5 - 6 pezzi cm spessi | **2 lamiera dolci**<br>Utilizzare le spezie preferite o il semplice pepe macinato. Friggere la carne per alcuni minuti in una padella calda. Inserire nell'apparecchiatura. |
| **P10** | **Filetto di manzo, cott. media** (cottura lenta) | | |
| **P11** | **Filetto di manzo, ben cotto** (cottura lenta) | | |
| **P12** | **Arrosto di vitello** (ad es. spalla) | 0.8 - 1.5 kg; 4 pezzi cm spessi | **2**; pirofila su **ripiano a filo**<br>Utilizzare le spezie preferite. Aggiungere liquido. Arrosto coperto. |
| **P13** | **Collo o spalla di maiale arrosto** | 1.5 - 2 kg | **1**; pirofila su **ripiano a filo**<br>Girare la carne a metà cottura. |
| **P14** | **Maiale sfilacciato** (cottura lenta) | 1.5 - 2 kg | **2 lamiera dolci**<br>Utilizzare le spezie preferite. Girare la carne a metà cottura per ottenere una doratura uniforme. |
| **P15** | **Lombo di maiale, fresco** | 1 - 1.5 kg; 5 - 6 pezzi cm spessi | **2**; pirofila su **ripiano a filo**<br>Utilizzare le spezie preferite. |
| **P16** | **Costolette di maiale** | 2 - 3 kg; utilizzare crudo, 2 - 3 cm costolette di maiale sottili | **3**; **leccarda**<br>Aggiungere il liquido per coprire il fondo di un piatto. Girare la carne a metà cottura. |
| **P17** | **Cosciotto d'agnello con ossa** | 1.5 - 2 kg; 7 - 9 pezzi cm spessi | **2**; pirofila su **lamiera dolci**<br>Aggiungere liquido. Girare la carne a metà cottura. |

| | Piatto | Peso | Livello / Accessorio ripiano |
|---|---|---|---|
| **P18** | **Pollo intero** | 1 - 1.5 kg; fresco | **2**; casseruola sulla **lamiera dolci**<br>Utilizzare le spezie preferite. Girare il pollo a metà cottura per ottenere una doratura uniforme. |
| **P19** | **Mezzo pollo** | 0.5 - 0.8 kg | **3**; **teglia da forno**<br>Utilizzare le spezie preferite. |
| **P20** | **Pollo, petto** | 180 - 200 g per pezzo | **2**; casseruola su **ripiano a filo**<br>Utilizzare le spezie preferite. Friggere la carne per alcuni minuti in una padella calda. |
| **P21** | **Cosce di pollo, fresche** | - | **3**; **lamiera dolci**<br>Se le cosce di pollo sono state marinate prima, impostare la temperatura più bassa e cuocerle più a lungo. |
| **P22** | **Anatra, intera** | 2 - 3 kg | **2**; pirofila su **ripiano a filo**<br>Utilizzare le spezie preferite. Sistemare la carne sulla teglia. Girare l'anatra a metà cottura. |
| **P23** | **Oca, intera** | 4 - 5 kg | **2**; **leccarda**<br>Utilizzare le spezie preferite. Sistemare la carne su una teglia da forno profonda. Girare l'oca a metà cottura. |
| **P24** | **Polpettone** | 1 kg | **2**; **ripiano a filo**<br>Utilizzare le spezie preferite. |
| **P25** | **Pesce intero, grigliato** | 0.5 - 1 kg per pesce | **2 lamiera dolci**<br>Farcire il pesce con burro e utilizzare spezie ed erbe preferite. |
| **P26** | **Filetto di pesce** | - | **3**; casseruola su **ripiano a filo**<br>Utilizzare le spezie preferite. |
| **P27** | Torta ai formaggi | - | **2**; Tortiera apribile da 28 cm su **ripiano a filo** |
| **P28** | **Torta di mele** | - | **3**; **lamiera dolci** |
| **P29** | **Crostata di mele** | - | **2**; tortiera su **ripiano a filo** |
| **P30** | **Torta di mele americana** | - | **1**; tortiera da 22 cm su **ripiano a filo** |
| **P31** | **Brownies** | 2 kg di impasto | **3 leccarda** |
| **P32** | **Muffin al cioccolato** | - | **3**, vassoio muffin su **ripiano a filo** |
| **P33** | **Torta di pane** | - | **2**; leccarda su **ripiano a filo** |
| **P34** | **Patate al forno** | 1 kg | **2**; **lamiera dolci**<br>Mettere le patate intere con buccia sulla lamiera dolci. |

| | Piatto | Peso | Livello / Accessorio ripiano |
|---|---|---|---|
| P35 | **Spicchi** | 1 kg | **3 lamiera dolci** rivestita con carta da forno<br>Utilizzare le spezie preferite. Tagliare le patate a pezzi. |
| P36 | **Verdure miste grigliate** | 1 - 1.5 kg | **3 lamiera dolci** rivestita con carta da forno<br>Utilizzare le spezie preferite. Tagliare le verdure a pezzi. |
| P37 | **Crocchette, surgelate** | 0.5 kg | **3**; **lamiera dolci** |
| P38 | **Patatine, surgelate** | 0.75 kg | **3**; **lamiera dolci** |
| P39 | **Lasagna di carne/ verdure con fogli di pasta secca** | 1 - 1.5 kg | **1** casseruola su **ripiano a filo** |
| P40 | **Patate gratinate** (patate crude) | 1 - 1.5 kg | **1** casseruola su **ripiano a filo**<br>Ruotare il piatto a metà del tempo di cottura. |
| P41 | **Pizza fresca, sottile** | - | **2 lamiera dolci** rivestita con carta da forno |
| P42 | **Pizza fresca, spessa** | - | **2**; **lamiera dolci** rivestita con carta da forno |
| P43 | **Quiche** | - | **2**; teglia da forno su **ripiano a filo** |
| P44 | **Baguette / Ciabatta / Pane bianco** | 0.8 kg | **2**; **lamiera dolci** rivestita con carta forno<br>Più tempo necessario per il pane bianco. |
| P45 | **Pane integrale / segale / nero** | 1 kg | **2**; **lamiera dolci** rivestita con carta forno/leccarda su **ripiano a filo** |

## 7.7 Modifica: Impostazioni

1. Ruotare la manopola delle funzioni cottura su per accedere a Menu.
2. Selezionare . Premere OK.
3. Ruotare la manopola di regolazione per selezionare l'impostazione. Premere OK.
4. Regolare il valore. Premere OK.

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

Menu: Impostazioni

| | Impostazione | Valore |
|---|---|---|
| 01 | Imposta ora | Modifica |
| 02 | Luminosità | 1 - 5 |
| 03 | Volume toni | 1 - Bip, 2 - Clic, 3 - Suono disattivato |
| 04 | Volume acustico | 1 - 4 |
| 05 | Termosonda Azione | 1 - Allarme e arresto, 2 - Allarme |
| 06 | Timer | On/Off |
| 07 | Luce forno | On/Off |
| 08 | Riscaldamento rapido | On/Off |
| 09 | Modalità demo | Codice di attivazione: 2468 |
| 10 | Versione software | Controllare |
| 11 | Ripristino impostazioni iniziali di fabbrica | Sì / No |

## 7.8 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.

# 8. FUNZIONI AGGIUNTIVE

## 8.1 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.

OK - tenere premuto per attivare la funzione.

Viene emesso un segnale acustico. - lampeggia per 3 volte quando il blocco è attivato.

OK - tenere premuto per disattivare la funzione.

## 8.2 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) | (h) |
|---|---|
| 30 - 115 | 12.5 |
| 120 - 195 | 8.5 |
| 200 - 245 | 5.5 |

| (°C) | (h) |
|---|---|
| 250 - massimo | 3 |

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

### 8.3 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.

## 9. FUNZIONI DEL TIMER

### 9.1 Descrizione funzioni orologio

| | |
|---|---|
| **Imposta ora** | Per impostare l'ora che mostri l'orario attuale. |
| **Contaminuti** | Per impostare il conto alla rovescia. Allo scadere del timer, viene emesso un segnale acustico. Questa funzione non ha alcun effetto sul funzionamento del forno. |
| **Tempo di cottura** | Per impostare la durata della cottura. Quando il timer arriva alla fine, si sente un segnale e la funzione cottura si interrompe automaticamente. |
| **Ritardo** | Per posticipare l'inizio e/o la fine della cottura. |
| **Timer** | Per mostrare la durata di funzionamento dell'apparecchiatura. Il massimo è 23 h 59 min. Questa funzione non ha nessun effetto sul funzionamento del forno. |

### 9.2 Impostazione: Imposta ora

1. Ruotare la manopola delle funzioni cottura su per accedere a Menu.
2. Ruotare la manopola di controllo per selezionare: / Imposta ora.
3. Ruotare la manopola di controllo per impostare l'ora.
4. Premere OK.

### 9.3 Impostazione: Contaminuti

1. Premere .

Il display visualizza: 0:00 e .

2. Ruotare la manopola di controllo per impostare Contaminuti.
3. Premere OK. Il timer inizia subito il conto alla rovescia.

Al termine del tempo, premere OK e ruotare la manopola delle funzioni cottura in posizione off.

### 9.4 Impostazione: Tempo di cottura

STOP

1. Ruotare la manopola per selezionare la funzione cottura e impostare la temperatura.
2. Premere ripetutamente .

Il display visualizza: 0:00 e STOP.

3. Ruotare la manopola di controllo per impostare Tempo di cottura.
4. Premere OK.

Il timer inizia subito il conto alla rovescia.

Al termine del tempo, premere OK e ruotare la manopola delle funzioni cottura in posizione off.

### 9.5 Impostazione: Ritardo

1. Ruotare la manopola delle funzioni cottura per selezionare la funzione.
2. Premere ripetutamente .

Il display mostra: l'ora del giorno Avvio.

3. Ruotare la manopola di regolazione per impostare l'ora di inizio.
4. Premere OK.

Il display visualizza: **--:--** STOP .

5. Ruotare la manopola di regolazione per impostare l'orario fine.
6. Premere OK.

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

Al termine del tempo, premere OK e ruotare la manopola delle funzioni cottura in posizione off.

### 9.6 Accensione e spegnimento: Timer

1. Ruotare la manopola delle funzioni cottura su ☰ per accedere a Menu.
2. Ruotare la manopola di regolazione per selezionare ⚙ / Timer. Fare riferimento al capitolo "Utilizzo quotidiano", Menu: Impostazioni.
3. Premere OK.
4. Ruotare la manopola di regolazione per attivare e disattivare la funzione.
5. Premere OK.

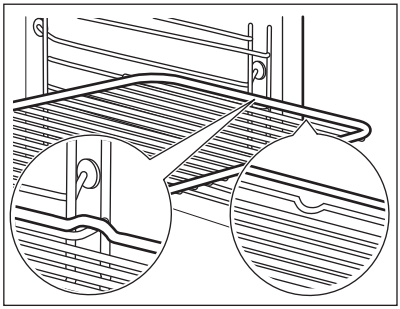
## 10. UTILIZZO DI ACCESSORI

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

### 10.1 Inserimento di accessori

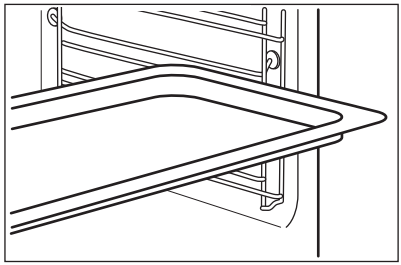
Un piccolo rientro sulla parte superiore aumenta il livello di sicurezza. Gli incavi sono anche dispositivi antiribaltamento. Il bordo alto intorno al ripiano evita che pentole e padelle scivolino dal ripiano.

**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.

### 10.2 Termosonda

Misura la temperatura all'interno del cibo.

Le due temperature da impostare sono:

- °C - la temperatura all'interno dell'apparecchiatura.
- : la temperatura interna della pietanza.

Per i migliori risultati di cottura:

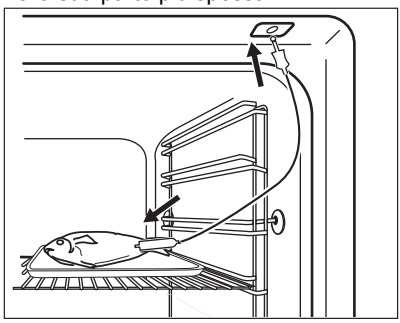
- Gli ingredienti dovrebbero essere a temperatura ambiente.
- Non usarlo per pietanze liquide.
- Durante la cottura, l'ago del sensore alimenti deve essere completamente inserito nella piastra.

Cottura con: Termosonda

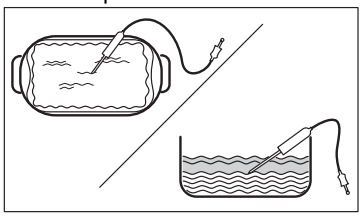
**⚠ AVVERTENZA!**

Vi è il rischio di ustioni, in quanto il sensore alimenti e i supporti ripiani si riscaldano. Non toccare l'impugnatura del sensore alimenti a mani nude. Usare sempre le presine da forno.

1. Accendere l'apparecchiatura.
2. Impostare una funzione cottura e, se necessario, la temperatura del forno.
3. Inserire la Termosonda all'interno della piastra:
   **Carne, pollame e pesce**
   Inserire per intero l'ago del sensore alimenti al centro della carne o del pesce, nella sua parte più spessa.



**Sformato**
Inserire la punta della termosonda esattamente al centro dello sformato. La termosonda dovrebbe essere stabilizzata in un punto in fase di cottura. Usare un ingrediente solido per ottenere questo risultato. Usare il bordo del piatto di cottura per supportare l'impugnatura in silicone della termosonda. La punta della termosonda non dovrebbe toccare il fondo del piatto di cottura.



4. Inserire la termosonda nella presa sulla parete laterale all'interno dell'apparecchiatura. Fare riferimento a "Descrizione del prodotto".

Sul display appare la temperatura attuale del sensore alimenti.

5. - premere per impostare la temperatura al cuore del sensore.
6. Premere OK.

Quando il cibo raggiunge la temperatura impostata, viene emesso un segnale acustico. Si può scegliere se arrestare la cottura o continuarla per essere sicuri che l'alimento sia ben cotto.

7. Estrarre la spina del sensore alimenti dalla presa e rimuovere il piatto dall'apparecchiatura.

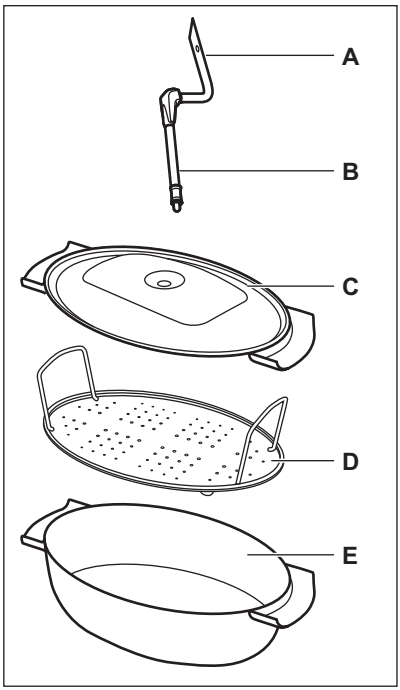
## 10.3 Teglia dietetica per la cottura a vapore

ⓘ

La teglia alimentare non viene fornita in dotazione con l'apparecchiatura. Per maggiori informazioni, contattare il fornitore locale.

Teglia dietetica consiste in:

**A.** Iniettore: per la cottura a vapore diretto,
**B.** Tubo dell'iniettore: per la cottura a vapore,
**C.** Coperchio,
**D.** Griglia in acciaio,
**E.** Ciotole in vetro.




Non:

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

### 10.4 Cottura a vapore in una teglia dietetica

1. Sistemare gli alimenti sul grill in acciaio nella teglia e coprirla con il coperchio.
2. Inserire il tubicino dell'iniettore nel foro nel coperchio.
3. Mettere la teglia sulla seconda posizione del ripiano partendo dal basso.
4. Collegare il tubo dell'iniettore al foro di entrata del vapore. Fare riferimento al capitolo "Descrizione del prodotto".
5. Impostare l'apparecchiatura per la funzione di cottura a vapore.

### 10.5 Cottura a vapore diretto

Posizionare il cibo sulla griglia in acciaio nella teglia. Aggiungere dell'acqua. Non utilizzare il coperchio.

Quando si cuociono grandi porzioni di carne, inserire l'iniettore nel piatto.

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

1. Inserire l'iniettore nell'apposito tubo. Collegare l'altra estremità all'ingresso del vapore. Fare riferimento al capitolo "Descrizione del prodotto".
2. Mettere la teglia sulla prima o seconda posizione del ripiano dal basso. Assicurarsi che il tubo dell'iniettore non sia ostruito. Tenere l'iniettore lontano dalla resistenza.
3. Impostare l'apparecchiatura per la funzione di cottura a vapore.

## 11. CONSIGLI E SUGGERIMENTI UTILI

### 11.1 Consigli di cottura

La temperatura e i tempi di cottura specificati nelle tabella sono solo 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 specifica, cercarne una simile.

**Simboli utilizzati nelle tabelle:**

| | |
|---|---|
| | Tipo di alimento |
| | Funzione cottura |
| °C | Temperatura |
| | Accessorio |
| | Posizione ripiano |
| | Tempo di cottura (min) |

## 11.2 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 per pizza:** scura, non riflettente, diametro 28cm
- **Piatto di cottura:** scuro, non riflettente, diametro 26cm
- **Pirofile monoporzione:** in ceramica, diametro 8cm, altezza 5 cm
- **Pirottino base soufflé:** scuro, non riflettente, diametro 28cm

## 11.3 Cottura ventilata umida

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

| | | °C | | |
|---|---|---|---|---|
| Roll dolci, 16 pezzi | vassoio di cottura o ghiotta | 180 | 2 | 20 - 30 |
| Panini, 9 pezzi | vassoio di cottura o ghiotta | 180 | 2 | 30 - 40 |
| Pizza, surgelata, 0,35 kg | ripiano a filo | 220 | 2 | 10 - 15 |
| Rotolo con marmellata | vassoio di cottura o ghiotta | 170 | 2 | 25 - 35 |
| Brownie | vassoio di cottura o ghiotta | 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 ghiotta | 180 | 3 | 20 - 25 |
| Pesce intero, 0,2 kg | vassoio di cottura o ghiotta | 180 | 3 | 25 - 35 |
| Filetto di pesce, 0,3 kg | teglia per pizza su griglia | 180 | 3 | 25 - 30 |
| Carne lessa, 0,25 kg | vassoio di cottura o ghiotta | 200 | 3 | 35 - 45 |
| Shashlik, 0,5 kg | vassoio di cottura o ghiotta | 200 | 3 | 25 - 30 |
| Dolcetti, 16 pezzi | vassoio di cottura o ghiotta | 180 | 2 | 20 - 30 |
| Meringhe, 24 pezzi | vassoio di cottura o ghiotta | 180 | 2 | 25 - 35 |

| | | °C | | |
|---|---|---|---|---|
| Muffin, 12 pezzi | vassoio di cottura o ghiotta | 170 | 2 | 30 - 40 |
| Pasta saporita, 20 pezzi | vassoio di cottura o ghiotta | 180 | 2 | 25 - 30 |
| Biscotti di pasta frolla, 20 pezzi | vassoio di cottura o ghiotta | 150 | 2 | 25 - 35 |
| Tartellette, 8 pezzi | vassoio di cottura o ghiotta | 170 | 2 | 20 - 30 |
| Verdure, lesse, 0,4 kg | vassoio di cottura o ghiotta | 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 ghiotta | 180 | 4 | 25 - 30 |

## 11.4 Informazioni per gli istituti di test

Test conformemente a IEC 60350-1.

| | | | | °C | |
|---|---|---|---|---|---|
| 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 **1)** | Cottura convenzionale | Ripiano a filo | 2 | 170 | 40 - 50 |
| Pan di Spagna senza grassi, stampo per torta Ø 26 cm **1)** | Cottura ventilata | Ripiano a filo | 2 | 160 | 40 - 50 |
| Pan di Spagna senza grassi, stampo per torta Ø 26 cm **1)** | Cottura ventilata | Ripiano a filo | 2 e 4 | 160 | 40 - 60 |
| 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 |

| | | | | °C | |
|---|---|---|---|---|---|
| Toast, 4 - 6 pezzi **1)** | Grill | Ripiano a filo | 4 | max | 1 - 5 |
| Hamburger di manzo, 6 pezzi, 0,6 kg **2)** | Grill | Ripiano a filo, leccarda | 4 | max | 20 - 30 |

**1)** Preriscaldare l'apparecchiatura per 10 minuti.

**2)** Posizione il ripiano a filo sul terzo livello e la leccarda sul secondo livello del forno. Preriscaldare l'apparecchiatura per 10 minuti. A metà cottura girare gli alimenti.

# 12. PULIZIA E CURA

**⚠ AVVERTENZA!**

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

## 12.1 Note sulla pulizia

**Agenti di pulizia**

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

**Uso quotidiano**

- Pulire l'interno dell'apparecchiatura 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. Dopo ogni utilizzo, asciugare l'interno dell'apparecchiatura solo con un panno in microfibra.

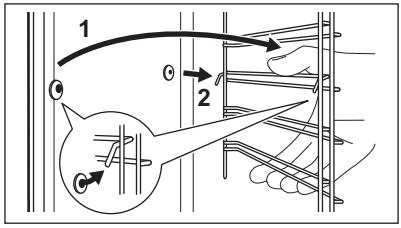
**Accessori**

- 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 lavare gli accessori in lavastoviglie.
- Non pulire gli accessori anti-aderenti con agenti abrasivi o oggetti appuntiti.

## 12.2 Rimozione dei supporti ripiano

Rimuovere i supporti ripiano per pulire l'apparecchiatura.

1. Spegnere l'apparecchiatura e attendere che sia fredda.
2. Sfilare dapprima la guida di estrazione dalla parete laterale tirandola in avanti.
3. Estrarre la parte posteriore del supporto ripiano dalla parete laterale e rimuoverla.




Installare i supporti ripiani seguendo al contrario la procedura indicata.

## 12.3 Pulizia con acqua

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

1. Versare l'acqua nella goffratura della cavità: 300 ml.
2. Impostare la funzione .
3. Impostare la temperatura a 90°C.
4. Mettere in funzione l'apparecchiatura per 30 min.
5. Spegnere l'elettrodomestico.

6. Attendere che l'apparecchiatura sia fredda. Asciugare la cavità con un panno morbido.

## 12.4 Pulizia del serbatoio dell'acqua

1. Spegnere l'elettrodomestico.
2. Collocare una leccarda sotto al foro di entrata vapore.
3. Versare acqua nel cassetto: 850 ml. Aggiungere l'acido citrico: 5 cucchiaini. Attendere 60 min.
4. Accendere l'apparecchiatura e selezionare la funzione: Umidità bassa. Impostare la temperatura su 230 °C.
5. Spegnere l'apparecchiatura dopo 25 min e attendere che sia fredda.
6. Accendere l'apparecchiatura e selezionare la funzione: Umidità bassa. Impostare la temperatura tra 130 e 230 °C.
7. Spegnere l'apparecchiatura dopo 10 minuti e attendere che sia fredda.
8. Svuotare il serbatoio dell'acqua. Fare riferimento al capitolo Uso quotidiano, “Svuotamento del serbatoio dell'acqua”.

Per evitare residui di calcare, svuotare il serbatoio dell'acqua dopo ogni cottura a vapore.

9. Sciacquare il serbatoio dell'acqua ed eliminare i residui di calcare rimanenti con un panno morbido.
10. Pulire il tubo di scarico con acqua tiepida e detergente delicato.

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

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

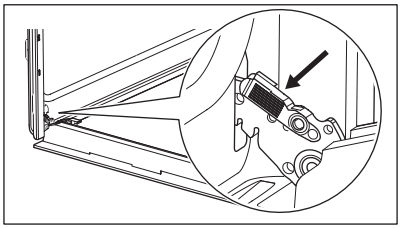
## 12.5 Rimozione e installazione della porta

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.

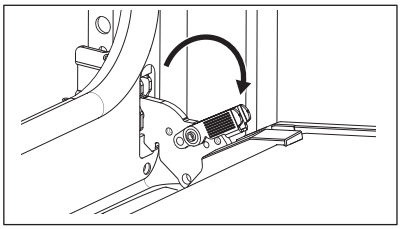
**⚠ ATTENZIONE!**

Non utilizzare l’apparecchiatura senza i pannelli in vetro.

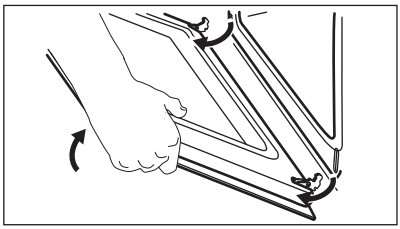
1. Aprire completamente la porta e tenere le due cerniere.



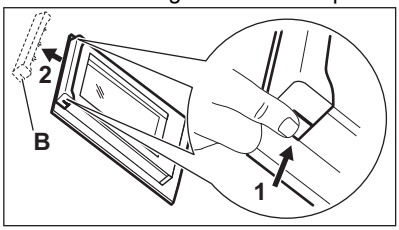
2. Sollevare e tirare i fermi fino a quando non fanno clic.



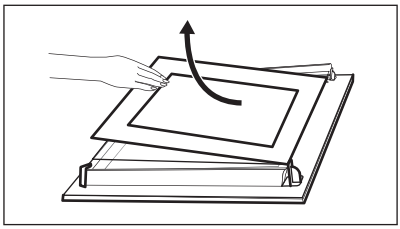
3. Chiudere la porta del forno fino alla prima posizione di apertura. Quindi sollevare e tirare per rimuovere la porta dalla sua sede.



4. Appoggiare la porta su un panno morbido su una superficie stabile.
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.




6. Rimuovere il rivestimento tirandolo in avanti.
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.

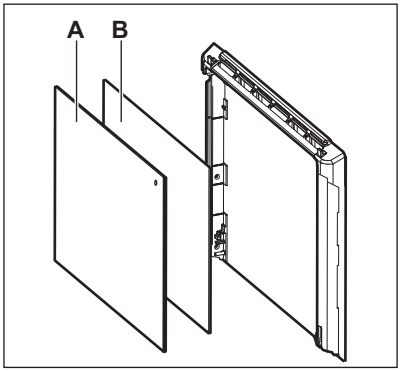


8. Pulire i pannelli in vetro con acqua e sapone. Asciugare accuratamente i pannelli in vetro. Non pulire i pannelli in vetro in lavastoviglie.
9. Al termine della pulizia installare i pannelli in vetro e la porta del forno.

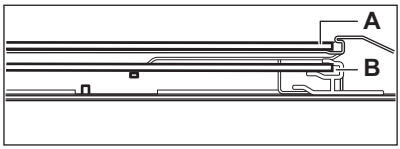
Se la porta è installata correttamente, si sentirà uno clic quando si chiudono i fermi.

Assicurarsi di rimontare i pannelli in vetro (**A** e **B**) nell'ordine esatto. Verificare la presenza del simbolo/stampa sul lato del pannello in vetro. Ciascuno dei pannelli in vetro ha un aspetto diverso, per facilitare lo smontaggio e il montaggio.

Se installato correttamente, il profilo della porta emette un clic.




Assicurarsi di installare correttamente nelle sedi il pannello in vetro centrale.



### 12.6 Sostituzione della lampadina

**⚠ AVVERTENZA!**

Pericolo di scossa elettrica.
La lampadina può essere rovente.

1. Spegnere l'apparecchiatura e attendere che sia fredda.
2. Staccare la spina dall'alimentazione elettrica.
3. Posizionare il panno sulla base del forno.

**⚠ ATTENZIONE!**

Tenere sempre la lampada alogena con un panno, per evitare che i residui di grasso si brucino sulla lampada.

Lampadina posteriore

1. Girare il rivestimento di vetro per toglierlo.
2. Pulire il coperchio in vetro.
3. Sostituire la lampadina con una resistente al calore fino a 300 °C.
4. Installare il coperchio in vetro.

## 13. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

**⚠ AVVERTENZA!**

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

### 13.1 Cosa fare se…

| 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. | È saltato il fusibile. |
| L'elettrodomestico non si riscalda. | Blocco è disattivato. |
| La spia è spenta. | Cottura ventilata umida - è attivato. |
| La lampadina non funziona. | La lampadina è bruciata. |
| La Termosonda non funziona. | La spina della Termosonda è completamente inserita nella presa. |
| La guarnizione della porta è danneggiata. | Non utilizzare l'apparecchiatura. Contattare un Centro Assistenza Autorizzato. |
| Il display visualizza 00:00. | Si è verificata un'interruzione dell'alimentazione elettrica. Impostare l'ora. |
| È presente dell'acqua all'interno del forno. | La quantità di acqua nel serbatoio è insufficiente. |
| - la spia è spenta. | La quantità di acqua nel serbatoio è sufficiente. Se si verificano delle perdite di acqua nell'elettrodomestico e la spia resta spenta, contattare un Centro di assistenza autorizzato. |

| Problema | Controllare se... |
|---|---|
| - la spia è accesa. | Il serbatoio contiene una quantità sufficiente di acqua. Se il serbatoio è pieno e la spia resta accesa, contattare un Centro di assistenza autorizzato. |
| La cottura a vapore non funziona. | Non vi sono residui di calcare nel foro di entrata del vapore. |
| La cottura a vapore non funziona. | L'acqua è presente nel serbatoio. |
| Per svuotare il serbatoio dell'acqua o per il verificarsi di acqua dall'apertura di entrata del vapore occorrono più di tre minuti. | Non vi sono residui di calcare nel foro di entrata del vapore. Pulire il serbatoio dell'acqua. |

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 dell'apparecchiatura. È visibile quando si apre lo sportello. Non rimuovere la targhetta dei dati dall'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 | KOCDH67H 949494496 |
| Indice di efficienza energetica | 81.2 |
| Classe di efficienza energetica | A+ |
| Consumo energetico con carico standard, modalità tradizionale | 0.93 kWh/ciclo |
| Consumo di energia con un carico standard, modalità a circolazione d'aria forzata | 0.69 kWh/ciclo |
| Numero di cavità | 1 |
| Fonte di calore | Elettricità |
| Volume | 72 l |
| Tipo di forno | Forno da incasso |

| | |
|---|---|
| Massa | 31.6 kg |

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

## **15.** 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....108
**2.** INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD....110
**3.** INSTALACIÓN....113
**4.** DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO....115
**5.** PANEL DE CONTROL....115
**6.** ANTES DEL PRIMER USO....116
**7.** USO DIARIO....117
**8.** FUNCIONES ADICIONALES....122
**9.** FUNCIONES DEL RELOJ....123
**10.** USO DE ACCESORIOS....124
**11.** CONSEJOS....126
**12.** MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA....129
**13.** SOLUCIÓN DE PROBLEMAS....132
**14.** EFICACIA ENERGÉTICA....133
**15.** ASPECTOS MEDIOAMBIENTALES....134

# 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.
- Utilice únicamente la sonda térmica (la sonda de temperatura interna) recomendada para este aparato.
- 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.

## **2.** INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

### 2.1 Instalación

> ⚠ **ADVERTENCIA!**
>
> Solo 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.
- 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!**

Riesgo de daños en 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!**

Riesgo de lesiones o de daños en el 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 de metal.
- Si utiliza aerosoles de limpieza para hornos, siga las instrucciones de seguridad del envase.

### 2.5 Cocción al vapor

**⚠ ADVERTENCIA!**

Podría sufrir quemaduras o dañar el aparato.

- El vapor liberado puede causar quemaduras:
  - No abra la puerta del aparato durante la cocción al vapor.
  - Abra la puerta del aparato con cuidado después del funcionamiento de la cocción al vapor.

### 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

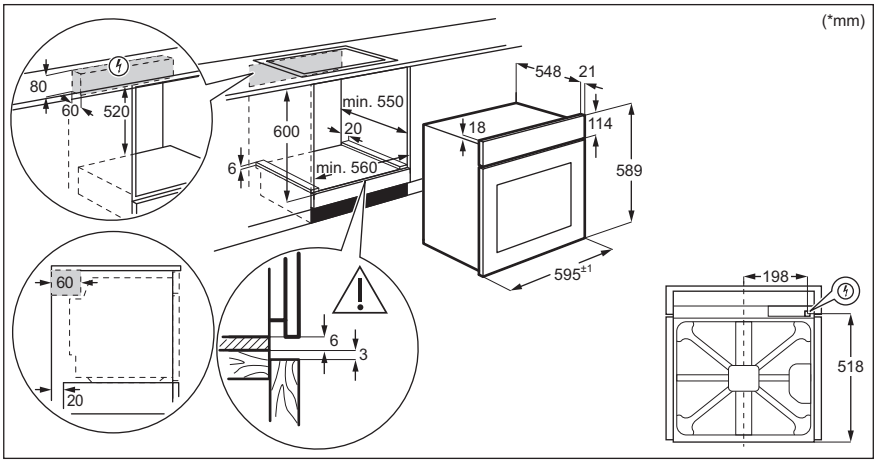
**⚠ ADVERTENCIA!**

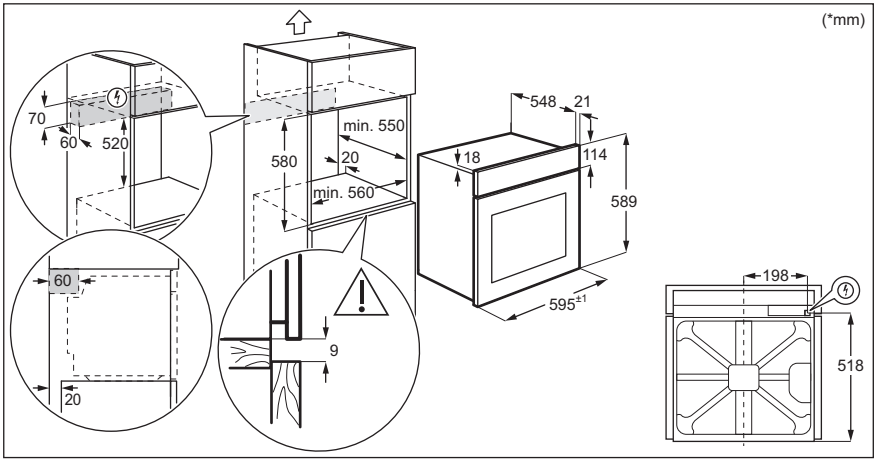
Consulte los capítulos sobre seguridad.

### 3.1 Empotrado

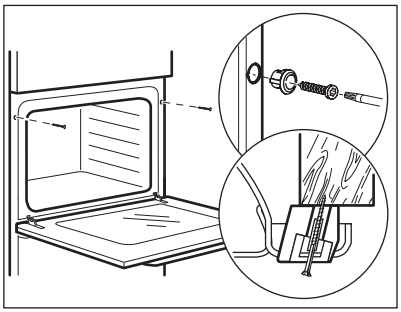
YouTube **www.youtube.com/electrolux**
**www.youtube.com/aeg**

How to install your AEG/Electrolux Oven - Column installation



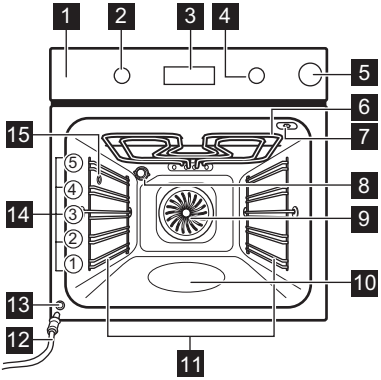




## 3.2 Fijación del horno al mueble



# 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 Compartimento de agua
6 Resistencia
7 Toma de la sonda térmica
8 Bombilla
9 Ventilador
10 Relieve de la cavidad - Contenedor de limpieza con agua
11 Soporte de parrilla extraíble
12 Tubo de desagüe
13 Válvula de desagüe
14 Posiciones de las parrillas
15 Entrada del vapor

## 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.
- **Sonda térmica**
  Para medir la temperatura interior de los alimentos.

# 5. PANEL DE CONTROL

## 5.1 Encendido y apagado del aparato

Para poner en marcha el aparato.

1. Pulse el mando. El mando se extrae.
2. Gire el mando para seleccionar la función de cocción.
3. Gire el mando de control para hacer los ajustes.

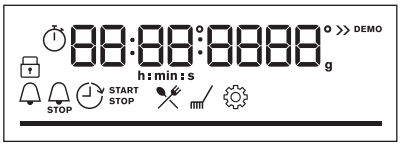
Para apagar el aparato: gire el mando de las funciones de cocción hasta la posición 0.

## 5.2 Vista general del panel de control

| | |
|---|---|
| | Pulse para ajustar: Funciones de reloj. |
| | Mantenga pulsado para ajustar la función: Calentamiento rápido. |
| | Pulse para encender o apagar la lámpara del horno. |
| | Pulse para ajustar la temperatura interna de: sonda térmica |

| | |
|---|---|
| OK | Pulse para confirmar la selección. |

### 5.3 Indicadores de pantalla




Pantalla con funciones principales.

| | |
|---|---|
| | El aparato está bloqueado. |
| | Entre en el menú y seleccione el icono que desee abrir: Cocción asistida. |
| | Entre en el menú y seleccione el icono que desee abrir: Limpieza. |
| | Entre en el menú y seleccione el icono que desee abrir: Ajustes |

| | |
|---|---|
| | Calentamiento rápido está encendido. |
| | El depósito de agua está vacío. Vuelva a llenar el depósito. |
| | El depósito de agua está medio lleno. |
| | El depósito de agua está lleno. |
| | Sonda térmica está encendido. |
| | Avisador está encendido. |
| STOP | Hora de fin está encendido. |
| | Tiempo de retardo está encendido. |
| | Tiempo de funcionamiento está encendido. |
| | Para temperatura o 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

1. Retire todos los accesorios y carriles laterales extraíbles del aparato.
2. Limpie únicamente el aparato y los accesorios con un paño de microfibra humedecido en agua tibia y detergente suave.
3. Vuelva a poner los accesorios y los soportes extraíbles del estante en su posición inicial.

### 6.2 Precalentamiento inicial

Antes del primer uso, ajuste el reloj y precaliente el aparato en vacío.

1. Retire todos los accesorios y carriles laterales extraíbles del aparato.
2. Seleccione la función . Seleccione la temperatura máxima.
   Deje que el aparato funcione durante 1 h.
3. Seleccione la función . Seleccione la temperatura máxima.
   Deje que el aparato funcione durante 15 min.
4. Seleccione la función . Seleccione la temperatura máxima.
   Deje que el aparato funcione durante 15 min.

Apague el aparato y espere hasta que se enfríe. El aparato puede emitir olores y humos. Asegúrese de que el flujo de aire de la habitación es suficiente.

**⚠ ADVERTENCIA!**

Consulte los capítulos sobre seguridad.

## 7.1 Funciones de cocción

**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 / Limpieza con agua**
Para hornear y asar alimentos en una posición de parrilla.
Consulte el capítulo “Mantenimiento y limpieza” para obtener más información sobre: Limpieza con agua.

**Humedad baja**
Esta función es adecuada para carne, aves, platos al horno y estofados. Gracias a la combinación de vapor y calor, la carne queda más tierna y jugosa, con una superficie crujiente.

**Congelados**
Para conseguir que los alimentos precocinados queden crujientes; por ejemplo, patatas fritas, porciones de patata o rollitos de primavera.

**Función Pizza**
Para hornear pizza. Para obtener un dorado más intenso y una base más crujiente.

**Calor inferior**
Para hornear pasteles con base crujiente y conservar alimentos.

**Horneado húmedo + ventilador**
Esta función está diseñada para ahorrar energía durante la cocción. Cuando se utiliza esta función, la temperatura interior del aparato puede diferir de la temperatura ajustada. Se utiliza el calor residual. La energía de calentamiento puede reducirse. Para obtener 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**
Para asar con aire caliente piezas de carne más grandes o aves con hueso en un nivel de parrilla. Para gratinar y dorar.

**Menú**
Para acceder al menú: Cocción asistida, Limpieza, Ajustes.

ⓘ

Aire caliente, Cocción convencional: cuando se ajusta la temperatura por debajo de 80 °C, la lámpara se apaga automáticamente después de 30 segundos.

## 7.2 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.

## 7.3 Ajuste: Funciones de cocción

1. Gire el mando del horno para seleccionar una función de cocción.
2. Gire el mando de control para ajustar la temperatura.

: mantenga pulsado para activar la función: Calentamiento rápido. Está disponible para algunas funciones del horno.

## 7.4 Ajuste: Cocción al vapor

1. Presione la tapa del compartimento de agua para abrirla.

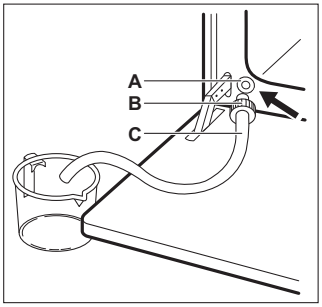
2. Llene el compartimento con 900 ml de agua.
3. Empuje el compartimento de agua hasta su posición inicial.
4. Gire el mando para seleccionar una función de cocción .
5. Gire el mando de control para ajustar una temperatura.

## 7.5 Vaciado del depósito de agua

| Indicador del depósito de agua | |
|---|---|
| | El depósito está lleno. |
| | El depósito está medio lleno. |
| | El depósito está vacío. Vuelva a llenar el depósito. |

Si llena demasiado el depósito, el agua sobrante circula hasta el fondo del horno por el desagüe de seguridad.

1. Apague el horno, déjelo con la puerta abierta y espere a que el aparato esté frío.
2. Conecte el tubo de desagüe **C** a la válvula de salida **A** mediante el conector **B**.




3. Mantenga el extremo del tubo por debajo del nivel de **A** y pulse **B** repetidamente para recoger el agua restante.
4. Desacople **C** y **B** y seque el horno con una esponja suave.

## 7.6 Ajuste: Cocción asistida

Para cada plato de este submenú se recomienda una función de cocción y una temperatura. Puede ajustar la hora y la temperatura durante la cocción.

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

Para algunos de los platos también puedes cocinar con Sonda térmica. El grado de cocción de un plato:
- Poco hecho
- Al punto
- Muy hecho

1. Gira el mando de las funciones de cocción hasta para entrar en Menú.
2. Seleccionar . Pulse OK.
3. Gira el mando de control para seleccionar el número del plato. Pulse OK.
4. Colócalos dentro del aparato. Pulse OK.

### Cocción asistida

| Leyenda | |
|---|---|
| | Sonda térmica disponible. Coloque la Sonda térmica en la parte más gruesa del plato.<br>El aparato se apaga cuando se alcanza el ajuste Sonda térmica de temperatura. |
| | Añada agua al depósito. |
| | Precaliente el aparato antes de empezar a cocinar. |
| | Nivel del estante. |

| | Plato | Peso | Nivel/accesorio de la parrilla |
|---|---|---|---|
| **P1** | **Rosbif, poco hecho** | 1 - 1.5 kg; 4-5 pedazos gruesos cm | **2 bandeja de hornear**<br>Fría la carne durante unos minutos en una sartén caliente. Insértelo en el aparato. |
| **P2** | **Rosbif, al punto** | | |
| **P3** | **Rosbif, muy hecho** | | |
| **P4** | **Bistec, en su punto** | 180 - 220 g por pedazo; 3 rebanadas gruesas cm | **3** fuente de asado encendida **parrilla**<br>Fría la carne durante unos minutos en una sartén caliente. Insértelo en el aparato. |
| **P5** | **Asado de ternera/ estofado** (costillas de cebado, redondo superior, flanco grueso) | 1.5 - 2 kg | **2** fuente de asado encendida **parrilla**<br>Fría la carne durante unos minutos en una sartén caliente. Añada líquido. Insértelo en el aparato. |
| **P6** | **Rosbif, poco hecho** (cocción lenta) | 1 - 1.5 kg; 4-5 pedazos gruesos cm | **2**; **bandeja**<br>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. |
| **P7** | **Rosbif, al punto** (cocción lenta) | | |
| **P8** | **Rosbif, muy hecho** (cocción lenta) | | |
| **P9** | **Filete de ternera, poco hecho** (cocción lenta) | 0,5 - 1,5 kg; 5 - 6 pedazos gruesos cm | **2 bandeja de hornear**<br>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. |
| **P10** | **Filete de ternera, en su punto** (cocción lenta) | | |
| **P11** | **Filete de ternera, hecho** (cocción lenta) | | |
| **P12** | **Asado de ternera** (por ejemplo, el hombro) | 0.8 - 1.5 kg; 4- pedazos gruesos cm | **2** fuente de asado encendida **parrilla**<br>Use sus especias favoritas. Añada líquido. Asado cubierto. |
| **P13** | **Cerdo asado en el cuello o en el hombro** | 1.5 - 2 kg | **1**; fuente de asado en la**parrilla**<br>Después de la mitad del tiempo de cocción, voltee la carne. |
| **P14** | **Cerdo desmigado** (cocción lenta) | 1.5 - 2 kg | **2 bandeja de hornear**<br>Use sus especias favoritas. Dé la vuelta a la carne a la mitad del tiempo de cocción para dorar uniformemente. |
| **P15** | **Lomo de cerdo fresco** | 1 - 1.5 kg; 5-6 pedazos gruesos cm | **2**; fuente de asado en la**parrilla**<br>Use sus especias favoritas. |
| **P16** | **Costillas de cerdo de repuesto** | 2 - 3 kg; utilice 2-3 costillas finas cm | **3 bandeja honda**<br>Añada líquido para cubrir la base de un plato. Después de la mitad del tiempo de cocción, voltee la carne. |

| | Plato | Peso | Nivel/accesorio de la parrilla |
|---|---|---|---|
| **P17** | **Pierna de cordero con hueso** | 1.5 - 2 kg; 7-9 pedazos gruesos cm | **2**; fuente de asado en la **bandeja**<br>Añada líquido. Después de la mitad del tiempo de cocción, voltee la carne. |
| **P18** | **Pollo entero** | 1 - 1.5 kg; fresco | **2**; cazuela sobre **bandeja**<br>Use sus especias favoritas. Dele la vuelta al pollo a la mitad del tiempo de cocción para obtener un dorado uniforme. |
| **P19** | **Medio pollo** | 0.5 - 0.8 kg | **3 bandeja de hornear**<br>Use sus especias favoritas. |
| **P20** | **Pechuga de pollo** | 180 - 200 g por trozo | **2** cazuela sobre **parrilla**<br>Use sus especias favoritas. Fría la carne durante unos minutos en una sartén caliente. |
| **P21** | **Muslos de pollo, frescos** | - | **3 bandeja de hornear**<br>Si se marchan las patas de pollo marinadas, ajuste la temperatura más baja y cocínelas más tiempo. |
| **P22** | **Pato entero** | 2 - 3 kg | **2** fuente de asado encendida **parrilla**<br>Use sus especias favoritas. Coloque la carne en la fuente. Dé la vuelta al pato a la mitad del tiempo de cocción. |
| **P23** | **Ganso entero** | 4 - 5 kg | **2**; **bandeja honda**<br>Use sus especias favoritas. Coloque la carne en la bandeja honda. Dele la vuelta a la mitad del tiempo de cocción. |
| **P24** | **Pastel de carne** | 1 kg | **2**; **parrilla**<br>Use sus especias favoritas. |
| **P25** | **Pescado entero, al grill** | 0.5 - 1 kg por pescado | **2 bandeja de hornear**<br>Llene el pescado con mantequilla y utilice sus especias y hierbas favoritas. |
| **P26** | **Filete de pescado** | - | **3**; cazuela sobre **parrilla**<br>Use sus especias favoritas. |
| **P27** | Tarta de queso | - | **2**; ∅ molde desmontable de 28 cm en la **parrilla** |
| **P28** | **Tarta de manzana** | - | **3**; **bandeja** |
| **P29** | **Tarta de manzana** | - | **2**; forma de pastel en la **parrilla** |
| **P30** | **Pastel de manzana** | - | **1** ∅ pastel de 22 cm en **parrilla** |
| **P31** | **Brownies** | 2 kg de masa | **3 bandeja honda** |
| **P32** | **Magdalenas de chocolate** | - | **3** bandeja para magdalenas encendida **parrilla** |

| | Plato | Peso | Nivel/accesorio de la parrilla |
|---|---|---|---|
| **P33** | **Pastel de hogaza** | - | **2**; molde de pan en la **parrilla** |
| **P34** | **Patatas al horno** | 1 kg | **2**; **bandeja**<br>Ponga las patatas enteras con piel en la bandeja. |
| **P35** | **Porciones** | 1 kg | **3 bandeja de hornear** forrado con papel de hornear<br>Use sus especias favoritas. Corte las patatas en trozos. |
| **P36** | **Verduras al grill** | 1 - 1.5 kg | **3 bandeja de hornear** forrado con papel de hornear<br>Use sus especias favoritas. Corte las verduras en trozos. |
| **P37** | **Croquetas, congeladas** | 0.5 kg | **3**; **bandeja** |
| **P38** | **Pomos congelados** | 0.75 kg | **3**; **bandeja** |
| **P39** | **Lasaña de carne/ verdura con láminas de pasta seca** | 1 - 1.5 kg | **1** cazuela sobre **parrilla** |
| **P40** | **Patatas gratinadas** (patatas crudas) | 1 - 1.5 kg | **1** cazuela sobre **parrilla**<br>Gire el plato transcurrida la mitad del tiempo de cocción. |
| **P41** | **Pizza fresca y fina** | - | **2 bandeja de hornear** forrado con papel de hornear |
| **P42** | **Pizza fresca, gruesa** | - | **2**; **bandeja** forrada con papel de hornear |
| **P43** | **Quiche** | - | **2**; molde de hornear en la **parrilla** |
| **P44** | **Baguette / chapata / pan blanco** | 0.8 kg | **2**; **bandeja de hornear** forrada con papel de hornear<br>Se necesita más tiempo para el pan blanco. |
| **P45** | **Pan integral / centeno / pan oscuro** | 1 kg | **2**; **bandeja para hornear** forrada con papel de hornear/ molde para pan en la **bandeja de rejilla** |

## 7.7 Cambio: Ajustes

1. Gira el mando de las funciones de cocción hasta para entrar en Menú.
2. Seleccionar . Pulse OK.
3. Gire el mando de control para seleccionar el ajuste. Pulse OK.
4. Ajuste el valor. Pulse OK.

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

Menú: Ajustes

| | Ajuste | Valor |
|---|---|---|
| **01** | Hora | Cambiar |
| **02** | Brillo de la pantalla | 1 - 5 |
| **03** | Tono de teclas | 1 - Pitido, 2 - Clic, 3 - Sonido desactivado |
| **04** | Volumen del timbre | 1 - 4 |

| | Ajuste | Valor |
|---|---|---|
| **05** | Sonda térmica Acción | 1 - Alarma y parada, 2 - Alarma |
| **06** | Tiempo de funcionamiento | Encendido/Apagado |
| **07** | Luz | Encendido/Apagado |
| **08** | Calentamiento rápido | Encendido/Apagado |
| **09** | Modo demostración | Código de activación. 2468 |
| **10** | Versión del software | Comprobar |
| **11** | Restaurar todos los ajustes | Sí / No |

## 7.8 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.

# 8. FUNCIONES ADICIONALES

## 8.1 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.

OK - mantenga pulsado para activar la función.

Suena una señal. : parpadea 3 veces cuando el bloqueo está activado.

OK: mantener pulsado para desactivar la función.

### 8.2 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 |
| 250 - máximo | 3 |

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

### 8.3 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.

## 9. FUNCIONES DEL RELOJ

### 9.1 Descripción de funciones de reloj

| | |
|---|---|
| **Hora** | Para ajustar el reloj que indica la hora actual. |
| **Avisador** | Para ajustar un temporizador de cuenta atrás. Al finalizar el tiempo, sonará la señal acústica. Esta función no afecta al funcionamiento del horno. |
| STOP **Tiempo de cocción** | Para ajustar la duración de la cocción. Cuando el temporizador acaba el conteo, suena la señal y la función de cocción se detiene automáticamente. |
| **Tiempo de retardo** | Para posponer el inicio y/o fin de la cocción. |
| **Tiempo de funcionamiento** | Para mostrar el tiempo de funcionamiento del aparato. El máximo es 23 h 59 min. Esta función no influye en el funcionamiento del horno. |

### 9.2 Ajuste: Hora

1. Gira el mando de las funciones de cocción hasta  para entrar en Menú.
2. Gire el mando de control para seleccionar / Hora.
3. Gire el mando de control para ajustar el reloj.
4. Pulse OK.

### 9.3 Ajuste: Avisador

1. Pulse .

La pantalla muestra: 0:00 y .

2. Gire el mando de control para ajustar el Avisador.
3. Pulse OK. El temporizador comienza la cuenta atrás inmediatamente.

Cuando se acaba el tiempo, pulse OK y gire el mando de las funciones de cocción hasta la posición de apagado (OFF).

### 9.4 Ajuste: Tiempo de cocción STOP

1. Gire el mando para seleccionar la función de cocción y la temperatura.
2. Pulse  repetidamente.

La pantalla muestra: 0:00 y STOP.

3. Gire el mando de control para ajustar el Tiempo de cocción.
4. Pulse OK.

El temporizador comienza la cuenta atrás inmediatamente.

Cuando se acaba el tiempo, pulse OK y gire el mando de las funciones de cocción hasta la posición de apagado (OFF).

### 9.5 Ajuste: Tiempo de retardo

1. Gire el mando del horno para seleccionar la función de cocción.
2. Pulse repetidamente.

La pantalla muestra: la hora (START).

3. Gire el mando para ajustar la hora de inicio.
4. Pulse OK.

La pantalla muestra: **--:--** STOP

5. Gire el mando de control para ajustar la hora de fin.
6. Pulse OK.

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

Cuando se acaba el tiempo, pulse OK y gire el mando de las funciones de cocción hasta la posición de apagado (OFF).

### 9.6 Encendido y apagado: Tiempo de funcionamiento

1. Gira el mando de las funciones de cocción hasta para entrar en Menú.
2. Gire el mando de control para seleccionar / Tiempo de funcionamiento. Consulte el capítulo "Uso diario", Menú: Ajustes.
3. Pulse OK.
4. Gire el mando de control para activar y desactivar la función.
5. Pulse OK.

## 10. USO DE ACCESORIOS

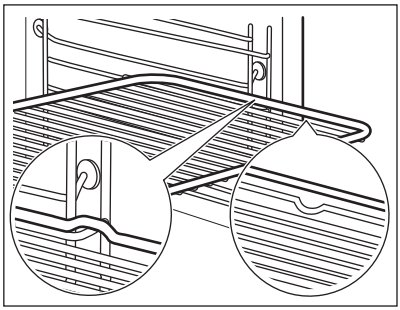
**⚠ ADVERTENCIA!**

Consulte los capítulos sobre seguridad.

### 10.1 Inserción de accesorios

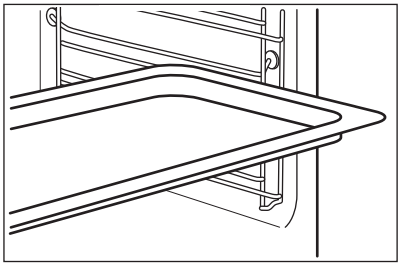
Una pequeña muesca en la parte superior aumenta la seguridad. Las hendiduras también son dispositivos antivuelco. El borde elevado que rodea la bandeja evita que los utensilios de cocina resbalen de la parrilla.

**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.

### 10.2 Sonda térmica

Mide la temperatura dentro de los alimentos.

Debe ajustar dos temperaturas:

- °C: la temperatura interior del aparato
- : la temperatura interior de los alimentos.

Para obtener un resultado de cocción óptimo:

- Los ingredientes deben estar a temperatura ambiente.
- No debe utilizarse para platos líquidos.

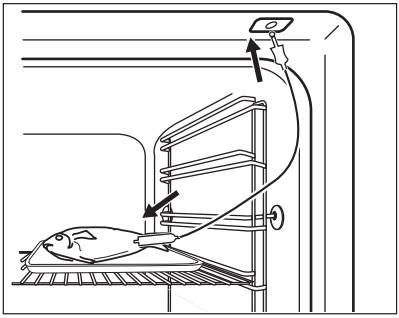
- La aguja del sensor de alimentos debe estar completamente insertada en el plato durante la cocción.

### Cocinar con: Sonda térmica

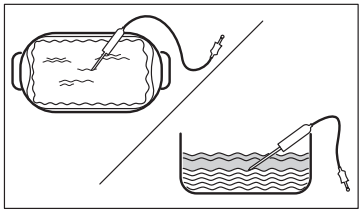
**⚠ ADVERTENCIA!**

La sonda térmica y los soportes del estante se calientan mucho, por lo que existe peligro de quemaduras. No toque el mango del sensor de alimentos con las manos desnudas. Utilice siempre guantes para horno.

1. Ponga en marcha el aparato.
2. Programe una función de cocción y, si es necesario, la temperatura del horno.
3. Inserte el sensor de alimentos en el interior del plato:
   **Carne, aves y pescado**
   Inserte totalmente la aguja del sensor de alimentos en el centro de la carne o el pescado, en la parte más gruesa si es posible.



**Estofado**
Inserte la punta de la sonda térmica exactamente en el centro del estofado. La sonda térmica debe mantenerse estable en un lugar durante el horneado. Para ello, úsela con un alimento sólido. Apoye el asa de silicona de la sonda térmica en el borde de la bandeja de horneado. La punta de la sonda térmica no debe tocar la base del recipiente de horneado.



4. Inserte el conector del sensor de alimentos en la toma situada en la pared lateral dentro del aparato. Consulte "Descripción del producto".

La pantalla muestra la temperatura actual del sensor de alimentos.

5. - pulse para ajustar la temperatura interna de la sonda.
6. Pulse OK.

Cuando los alimentos alcancen la temperatura programada, sonará una señal acústica. Puede finalizar o continuar la cocción para asegurarse de que los alimentos estén correctamente cocinados.

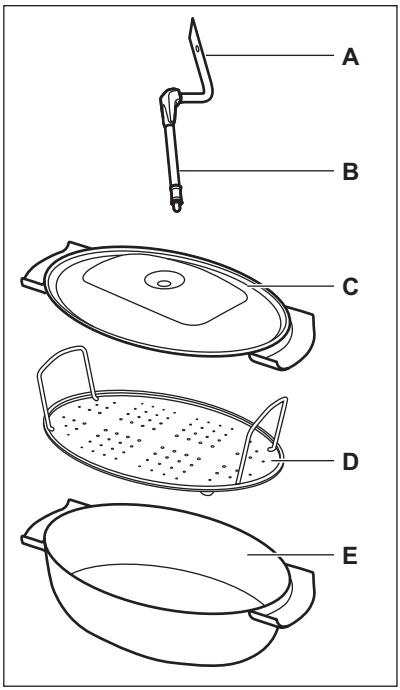
7. Desenchufe el sensor de alimentos de la toma y saque el plato del aparato.

## 10.3 Fuente de horno dietética para cocción al vapor

ⓘ

La fuente de horno dietética no se suministra con el aparato. Para obtener más información, póngase en contacto con su proveedor local.

Bandeja dietética consta de:
**A.** Inyector: para cocción directa al vapor
**B.** Tubo inyector: para cocinar al vapor
**C.** Tapa
**D.** Grill de acero
**E.** Cuenco de vidrio




No hacer:

- Colocar la bandeja de horneado caliente sobre superficies frías o húmedas.
- Verter líquidos fríos en la bandeja cuando esté caliente.
- Usar la fuente de hornear sobre una superficie de cocción caliente.
- Limpiar la fuente de hornear con estropajos o polvos abrasivos.

### 10.4 Cocción al vapor en bandeja alimentaria para hornear

1. Coloque la comida en la fuente de hornear en el grill de acero y cúbrala con la tapa.
2. Coloque el tubo del inyector en el orificio de la tapa.
3. Coloque la bandeja en el segundo nivel desde abajo.
4. Conecte el tubo del inyector a la entrada del vapor. Consulte el capítulo "Descripción del producto".
5. Ajuste el aparato para la función de cocción al vapor.

### 10.5 Cocción directa al vapor

Coloque la comida en la fuente de hornear sobre el grill de acero. Añada algo de agua. No utilice la tapa.

Cuando cocine trozos grandes de carne, coloque el inyector dentro del plato.

**⚠ ADVERTENCIA!**

El inyector puede estar caliente cuando el aparato está funcionando. Utilice siempre guantes para horno. Retire el inyector del aparato cuando no utilice la función de vapor.

1. Coloque el inyector en el tubo del inyector. Conecte el otro extremo a la entrada del vapor. Consulte el capítulo "Descripción del producto".
2. Coloque la bandeja en el primer o segundo nivel desde abajo. Asegúrese de que el tubo del inyector no está atascado. Mantenga el inyector alejado del elemento térmico.
3. Ajuste el aparato para la función de cocción al vapor.

## 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 concreta, busque otra similar.

**Símbolos utilizados en las tablas:**

| | |
|---|---|
| | Tipo de comida |
| | Función de cocción |
| °C | Temperatura |
| | Accesorio |
| | Posición de la parrilla |
| | Tiempo de cocción (min) |

## 11.2 Horneado húmedo + ventilador - accesorios recomendados

Utilice molde y recipientes oscuros y no reflectantes. Ofrecen mejor absorción del calor que los platos de color claro y reflectantes.

- **Bandeja de pizza**: oscura, no reflectante, diámetro 28 cm
- **Plato de hornear**: oscuro, no reflectante, diámetro 26 cm
- **Ramekin**: cerámico, diámetro 8 cm, altura 5 cm
- **Molde para flanes**:oscuro, no reflectante, diámetro 28 cm

## 11.3 Horneado húmedo + ventilador

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

| | | °C | | |
|---|---|---|---|---|
| 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 |
| 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 |

| | | °C | | |
|---|---|---|---|---|
| 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 |

## 11.4 Información para institutos de pruebas

Pruebas según IEC 60350-1.

| | | | | °C | |
|---|---|---|---|---|---|
| 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 **1)** | Cocción convencional | Parrilla | 2 | 170 | 40 - 50 |
| Bizcocho sin grasa, molde para bizcocho Ø26 cm **1)** | Aire caliente | Parrilla | 2 | 160 | 40 - 50 |
| Bizcocho sin grasa, molde para bizcocho Ø26 cm **1)** | Aire caliente | Parrilla | 2 y 4 | 160 | 40 - 60 |
| Mantecados | Aire caliente | Bandeja | 3 | 140 - 150 | 20 - 40 |
| Mantecados | Aire caliente | Bandeja | 2 y 4 | 140 - 150 | 25 - 45 |

| | | | | °C | |
|---|---|---|---|---|---|
| Mantecados | Cocción convencional | Bandeja | 3 | 140 - 150 | 25 - 45 |
| Tostadas, 4 - 6 trozos **1)** | Grill | Parrilla | 4 | máx. | 1 - 5 |
| Hamburguesa de vacuno, 6 trozos, 0,6 kg **2)** | Grill | Parrilla, bandeja de goteo | 4 | máx. | 20 - 30 |

**1)** Precaliente el aparato 10 minutos.

**2)** Coloque el estante de rejilla en el tercer nivel y la grasera en el segundo nivel del horno. Precaliente el aparato 10 minutos. De la vuelta a la comida a la mitad del tiempo de cocción.

# 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. Limpie y compruebe la junta de la puerta alrededor del interior.
- Utilice un producto de limpieza para limpiar las superficies metálicas.
- Limpie las manchas con un detergente suave.

**Uso diario**

- Limpie el interior del aparato 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 comida en el aparato más de 20 minutos. Seque el interior del aparato solo con un paño de microfibras después de cada uso.

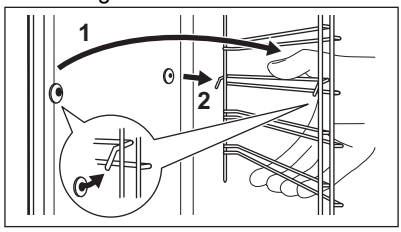
**Accesorios**

- 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.
- No limpie los accesorios no adherentes utilizando un limpiador abrasivo ni objetos afilados.

## 12.2 Extracción de los carriles de apoyo

Para limpiar el aparato, retire los carriles de apoyo.

1. Apague el aparato y espere hasta que se enfríe.
2. Tire de la parte delantera del carril de apoyo para separarlo de la pared lateral.
3. Tire del extremo trasero del soporte del estante para separarlo de la pared y extráigalo.




Instale los carriles de apoyo en el orden inverso.

## 12.3 Limpieza con agua

Este procedimiento de limpieza utiliza humedad para eliminar las partículas de grasa y alimentos restantes en el aparato.

1. Vierta agua en el relieve del interior. 300 ml.
2. Seleccione la función .
3. Ajuste la temperatura a 90 °C.

4. Deje que el aparato funcione durante 30 min.
5. Apague el aparato.
6. Espere hasta que el aparato esté frío. Seque el interior con un paño suave.

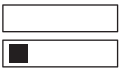
## 12.4 Limpieza del depósito de agua

1. Apague el aparato.
2. Coloque una bandeja honda debajo de la entrada de vapor.
3. Vierta agua en el compartimento de agua: 850 ml. Añada ácido cítrico: 5 cucharaditas. Espere 60 min.
4. Encienda el aparato y ajuste la función: Humedad baja. Ajuste la temperatura a 230 °C.
5. Apague el aparato transcurridos 25 min y espere hasta que se enfríe.
6. Encienda el aparato y ajuste la función: Humedad baja. Ajuste la temperatura entre 130 y 230 °C.
7. Apague el aparato transcurridos 10 minutos y espere hasta que se enfríe.
8. Vacíe el depósito de agua Consulte el capítulo “Cómo vaciar el depósito de agua”.

Para evitar residuos de cal, vacíe el depósito de agua después de cada cocción de vapor.

9. Enjuague el tanque de agua y limpie los residuos de cali restantes con un paño suave.
10. Utilice agua templada y un detergente suave para limpiar el tubo de desagüe.

En la siguiente tabla se muestra el rango de dureza del agua (dH) con el nivel correspondiente de depósito de calcio y la calidad del agua. Cuando la dureza del agua supere el nivel 4, llene el compartimento de agua con agua embotellada.

| Dureza del agua | | Tira de prueba | Depósitos de calcio (mg/l) | Clasificación del agua | Limpie el depósito de agua cada |
|---|---|---|---|---|---|
| Nivel | dH | | | | |
| 1 | 0 - 7 |  | 0 - 50 | blanda | 75 ciclos - 2,5 meses |
| 2 | 8 - 14 |  | 51 - 100 | intermedia | 50 ciclos - 2 meses |
| 3 | 15 - 21 |  | 101 - 150 | dura | 40 ciclos - 1,5 meses |
| 4 | 22 - 28 |  | más de 151 | muy dura | 30 ciclos - 1 mes |

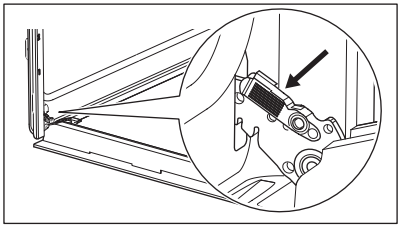
## 12.5 Extracción e instalación de la puerta

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.

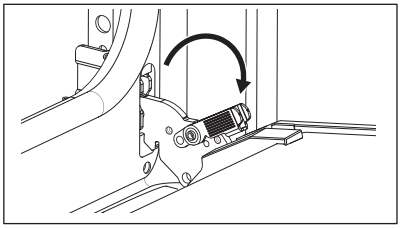
**⚠ PRECAUCIÓN!**

No utilice el aparato sin los paneles de cristal.

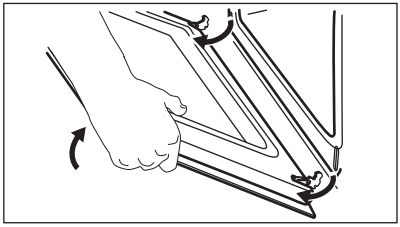
1. Abra completamente la puerta y sujete las dos bisagras.



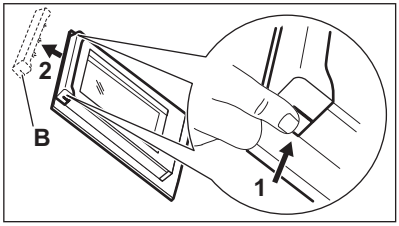
2. Levanta y tira de los pestillos hasta que hagan clic.



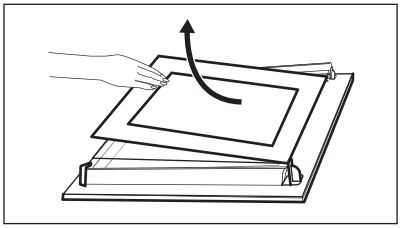
3. Cierre la puerta del horno hasta la primera posición de apertura (a mitad de camino). A continuación, levanta y tira de la puerta para extraerla de su sitio.



4. Coloque la puerta sobre un paño suave en una superficie estable.
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.



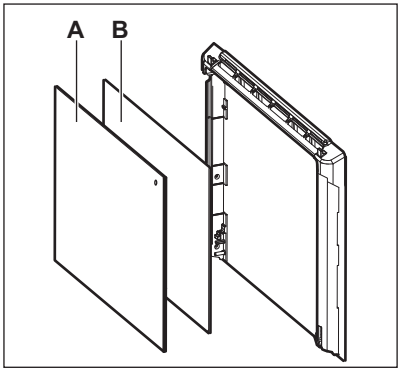

6. Tire del borde del acabado de la puerta hacia delante para desengancharla.
7. Sujeta los paneles de cristal de la puerta por el borde superior y tira con cuidado de ellos uno a uno. Empieza por el panel superior. Asegúrese de que el cristal se desliza completamente fuera de los soportes.



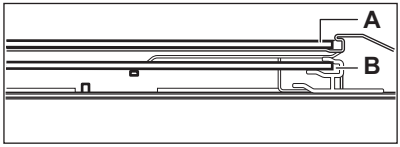
8. Limpie los paneles de cristal con agua y jabón. Seque cuidadosamente los paneles de cristal con cuidado. No limpies los paneles de cristal en el lavavajillas.
9. Después de la limpieza, instala el panel de cristal y la puerta del horno.

Si la puerta está instalada correctamente, oirás un clic al cerrar los pestillos.
Asegúrese de volver a colocar los paneles de vidrio (**A** y **B**) en el orden correcto.
Compruebe el símbolo/serigrafía en el lateral del panel de vidrio. Cada uno de los paneles de vidrio tiene un aspecto diferente para facilitar su desmontaje y el montaje.

Si se instalan correctamente, se oye un clic en el ribete de la puerta.




Asegúrese de que coloca correctamente el panel de cristal intermedio en los puntos de sujeción adecuados.



### 12.6 Cambio de la bombilla

**⚠ ADVERTENCIA!**

Riesgo de descarga eléctrica.
La lámpara puede estar caliente.

1. Apague el aparato y espere hasta que se enfríe.
2. Desconecte el aparato de la red eléctrica.
3. Coloque el paño en la parte inferior del horno.

**⚠ PRECAUCIÓN!**

Sujete siempre la bombilla halógena con un paño para evitar que la grasa queme.

Bombilla trasera

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

## 13. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

**⚠ ADVERTENCIA!**

Consulte los capítulos sobre seguridad.

### 13.1 Qué hacer si...

| 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. | No ha saltado el fusible. |
| El aparato no se calienta. | Bloqueo está desactivado. |
| La bombilla está apagada. | Horneado húmedo + ventilador: está activado. |
| La bombilla no funciona. | La bombilla se ha fundido. |
| La Sonda térmica no funciona. | El enchufe de la Sonda térmica está completamente insertado en el enchufe. |
| La junta de la puerta está dañada. | No utilice el aparato. Póngase en contacto con el Servicio técnico oficial. |
| La pantalla muestra 00:00. | Se ha producido un corte de corriente. Ajuste la hora. |
| Hay agua en el interior del horno. | No hay demasiada agua en el depósito de agua. |
|  - el indicador está apagado. | No hay agua suficiente en el depósito. Si el agua empieza a verterse en el aparato y el indicador sigue apagado, póngase en contacto con el servicio técnico. |
|  - indicador está encendido. | Hay agua suficiente en el depósito. Si el depósito está lleno y el indicador sigue encendido, póngase en contacto con el servicio técnico. |

| Problema | Compruebe que... |
|---|---|
| La cocción al vapor no funciona. | No hay residuos de cal en la abertura de la entrada de vapor. |
| La cocción al vapor no funciona. | Hay agua en el depósito. |
| El depósito de agua tarda más de tres minutos en vaciarse o el agua fluye desde la entrada de entrada del vapor. | No hay residuos de cal en la abertura de la entrada de vapor. Limpie el depósito de agua. |

Si la pantalla muestra un código de error que no está en esta tabla, apague y encienda el disyuntor eléctrico 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 aparato. Es visible al abrir la puerta. No retire la placa de características 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 | KOCDH67H 949494496 |
| Índice de eficiencia energética | 81.2 |
| Clase de eficiencia energética | A+ |
| Consumo de energía con una carga estándar, modo convencional | 0.93 kWh/ciclo |
| Consumo de energía con una carga estándar, modo de ventilador forzado | 0.69 kWh/ciclo |
| Número de cavidades | 1 |
| Fuente de energía | Electricidad |
| Volumen | 72 l |
| Tipo de horno | Horno empotrable |
| Masa | 31.6 kg |

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

## **15.** 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

867377245-A-302023

