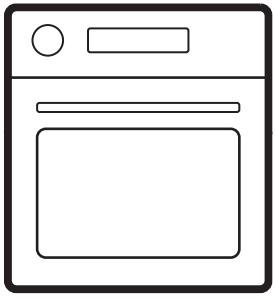
Electrolux

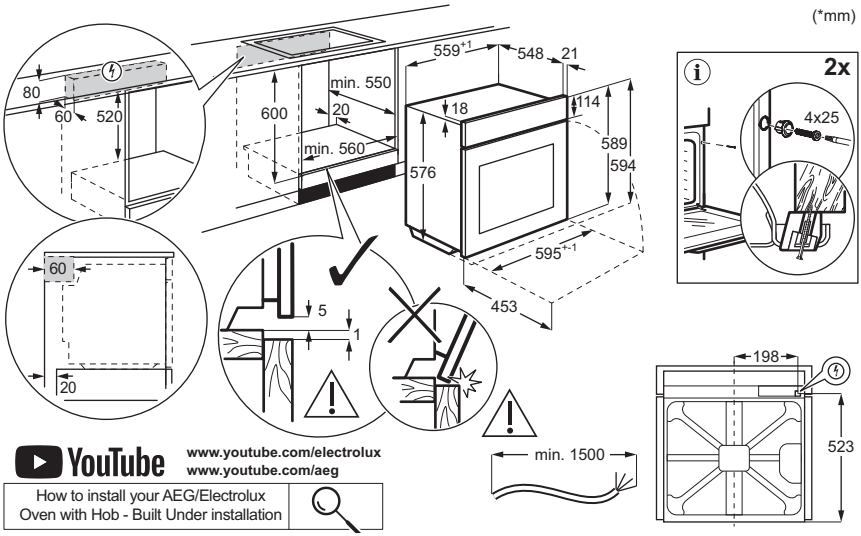
**electrolux.com/register**

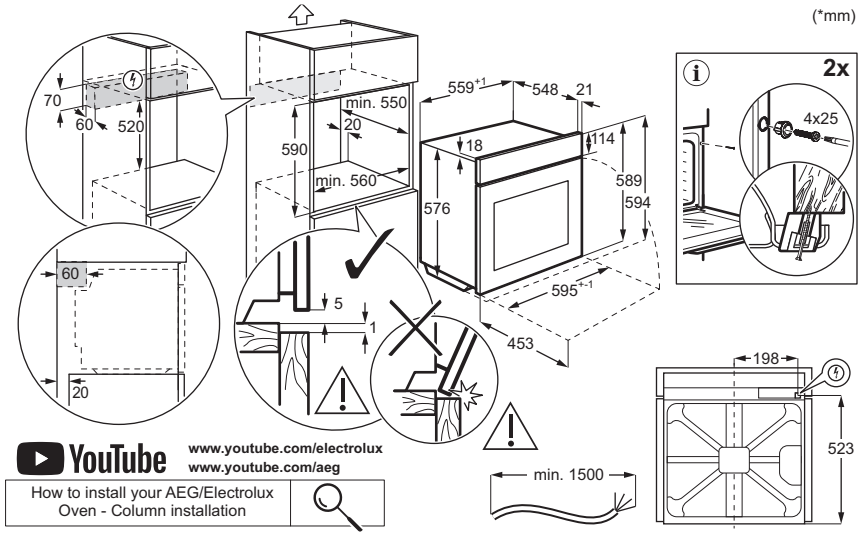


EOC4P46X
EOC6P56H
KOCDP66X
LOC6P46Z0

**EN** User Manual | **Steam oven** 2
**DE** Benutzerinformation | **Dampfbackofen** 18
**ES** Manual de instrucciones | **Horno de vapor** 36

## INSTALLATION / MONTAGE / INSTALACIÓN



**1.** SAFETY INFORMATION..... **3**
**2.** SAFETY INSTRUCTIONS..... **4**
**3.** PRODUCT DESCRIPTION..... **7**
**4.** BEFORE FIRST USE..... **8**
**5.** DAILY USE..... **8**
**6.** HINTS AND TIPS..... **12**
**7.** CARE AND CLEANING..... **13**
**8.** TROUBLESHOOTING..... **16**
**9.** ENERGY EFFICIENCY..... **16**
**10.** ENVIRONMENTAL CONCERNS..... **17**

# 1. ⚠ SAFETY INFORMATION

Before the installation and use of the appliance read the supplied instructions carefully. The manufacturer is not responsible for any injuries or damage that result from 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 packaging away from children and dispose of it properly.
- WARNING: The appliance and its accessible parts become hot during use. Keep children and pets away during use and cooling.
- Activate the child safety device, if available.
- Children must not clean or maintain 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.
- Do not use the appliance before installing it in the built-in structure.
- Disconnect the appliance from the power supply before carrying out any maintenance.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its authorised service centre or similarly qualified persons to avoid an electrical hazard.
- WARNING: Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.
- WARNING: The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements or the surface of the appliance cavity.
- Always use oven gloves to remove or insert accessories or ovenware.
- To remove the shelf supports first pull the front of the shelf support and then the rear end away from the side walls. Install the shelf supports in the opposite sequence.
- Do not use a steam cleaner to clean the appliance.
- Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the glass door since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.
- Before pyrolytic cleaning, remove all accessories and excessive deposits/spills from the appliance cavity.

## 2. SAFETY INSTRUCTIONS

### 2.1 Installation

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

- Remove all the packaging.
- Do not install or use a damaged appliance.
- Follow the installation instructions available on our website.
- Be careful when moving the appliance, as it is heavy. Use safety gloves and enclosed footwear.
- Do not pull the appliance by the handle.
- Install the appliance in a safe and suitable location that meets installation requirements.
- Keep the minimum distance from other appliances and units.

- Before mounting the appliance, ensure it is level and that the door opens without any restraint.
- The appliance is equipped with an electric cooling system. It must be operated with the electric power supply.

## 2.2 Electrical connection

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

- All electrical connections should be made by a qualified electrician.
- Make sure the parameters on the rating plate are compatible with the electrical ratings of the mains power supply.
- The appliance must be earthed. Always use a correctly installed shockproof socket.
- Do not use multi-plug adapters and extension cables.
- Avoid damaging the mains plug and cable. If replacement is needed, it must be done by our Authorized Service Centre.
- Do not let mains cables touch or come near the appliance door or the niche below, especially when it operates or the door is hot.
- Shock protection of live and insulated parts must be fastened securely and should not be removable without tools.
- Connect the mains plug to the socket only at the end of installation. Ensure access to the mains plug after installation.
- If the mains socket is loose, do not connect the mains plug.
- Do not disconnect the appliance by pulling on the mains cable. Always pull on 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 that disconnects the appliance from the mains at all poles, with a contact opening width of at least 3 mm.
- Fully close the appliance door before connecting it to the mains.
- This appliance is supplied with a main plug and a main cable.

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

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

| Total power (W) | Section of the cable ($mm^2$) |
|---|---|
| maximum 1,380 | 3x0.75 |
| maximum 2,300 | 3x1 |
| maximum 3,680 | 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 the appliance.
- Ensure ventilation openings are not blocked.
- Do not let the appliance stay unattended during operation.
- Deactivate the appliance after each use.
- Be careful when opening the appliance door during operation, as hot air and flammable mixtures from alcohol ingredients can be released.
- Do not operate the appliance with wet hands or when it comes in 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.
- Keep sparks and open flames away from the appliance when the door is open.
- Use only approved glass and jars for preserving.
- Do not place flammable products near the appliance.

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

- To prevent damage or discoloration to the enamel:
  - do not place ovenware or objects directly on the cavity bottom.
  - do not place aluminum foil directly on the cavity bottom.
  - do not put water directly into the hot appliance.
  - do not leave moist dishes and food in the appliance after cooking.

  - be careful when removing or installing accessories.
- Enamel or stainless steel discoloration does not affect performance of the appliance.
- Use a deep pan for moist cakes, as fruit juices can cause permanent stains.
- Always cook with the appliance door closed.
- If the appliance is installed behind a furniture panel, do not close the panel during use or until the appliance is fully cooled to prevent heat and moisture damage.
- 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.
- To repair the appliance contact the Authorised Service Centre. Use original spare parts only.

## 2.4 Care and cleaning

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

- Turn off and unplug the appliance before maintenance.
- Ensure the appliance is cold to avoid glass breakage. If the door glass panels are damaged, contact the authorized service centre for replacement.
- Be careful when you remove the door from the appliance, it is heavy.
- Clean and dry the appliance, its cavity, and accessories after each use to prevent steam condensation, corrosion, and surface deterioration.
- Check the product regularly for signs of deterioration that may make it unsuitable for food contact, such as cracks, blisters, delamination, shrinkage, stickiness, corrosion, or other visible changes in texture or appearance. Follow cleaning and care instructions to prevent deterioration.
- Use a microfibre cloth, warm water, and neutral detergents for cleaning the appliance and accessories. Do not use abrasive products, pads, solvents, sharp-edged or metal objects.
- Follow safety instructions on packaging when using an oven spray.

**Pyrolytic cleaning**

- Read all instructions for pyrolytic cleaning
- Before carrying out the pyrolytic cleaning and initial preheating remove from the oven cavity:
  - any excess food residues, oil or grease spills / deposits.
  - any removable objects (including shelves, side rails, etc., provided with the appliance) especially any non-stick pots, pans, trays, utensils, etc.
- Keep children away during pyrolytic cleaning, as the appliance becomes very hot and releases hot air from the front vents.
- Pyrolytic cleaning releases fumes from cooking residues and construction materials. Ensure good ventilation during and after the initial preheating and pyrolytic cleaning.
- Do not spill or apply water on the oven door during and after the pyrolytic cleaning to avoid damaging the glass panels.
- Fumes from pyrolytic ovens / cooking residues are not harmful to humans, including children, or persons with medical conditions.
- Keep pets away from the appliance during and after pyrolytic cleaning and the initial preheating phase. Small pets (especially birds and reptiles) can be highly sensitive to temperature changes and emitted fumes.
- Non-stick surfaces on pots, pans, trays, and utensils can be damaged by high-temperature pyrolytic cleaning and may release low-level harmful fumes.

**Steam Cooking**

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

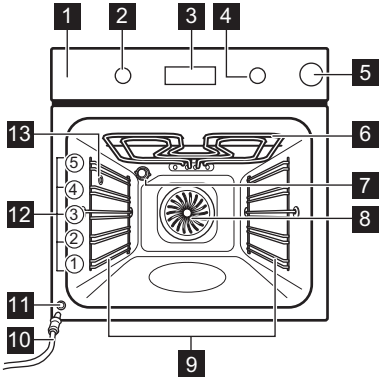
## 2.5 Disposal

**⚠ 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, then cut off and dispose of the electrical cable.

# 3. PRODUCT DESCRIPTION

## 3.1 General overview




1 Control panel
2 Knob for the cooking functions
3 Display
4 Control knob
5 Water tank
6 Heating element
7 Lamp
8 Fan
9 Shelf support, removable
10 Draining pipe
11 Water outlet valve
12 Shelf positions
13 Steam outlet

## 3.2 Control panel

| | |
|---|---|
| | Press to set timer functions. |
| | Press and hold to set the function: Fast Heat Up. |
| | Press to turn the appliance lamp on and off. |
| | Press and hold to set the function: Lock. |
| OK | Press to confirm your selection. |

**Display indicators**

| | |
|---|---|
| | The appliance is locked. |
| | Submenu: Assisted Cooking. |
| | Submenu: Cleaning. |
| | Submenu: Settings |
| | Fast Heat Up is activated. |
| | The water tank is empty. Refill the tank. |
| | The water tank is half full. |
| | The water tank is full. |
| | Steam cooking is activated. |
| | Minute minder is activated. |
| STOP | Cooking time is activated. |
| | Time Delayed Start is activated. |
| | Uptimer is activated. |
| | Progress bar - visually indicates when the appliance reaches the set temperature or when the cooking time comes to an end. |

**To turn on the appliance:**

1. Press the knobs. The knobs come out (selected models only).
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 off position **0**.

# 4. BEFORE FIRST USE

## 4.1 Setting the time

After the first connection to the mains, wait until the display shows: **"00:00"** or **"12:00"** (depending on the model).

1. Turn the control knob to set the time.
2. Press OK.

## 4.2 Initial preheating and cleaning

1. Preheat the empty appliance to remove any odours. Ventilate the room.
2. Remove all accessories and shelf supports.
3. Set each function to maximum temperature and let the appliance operate for specified durations: 1 h, 15 min, 15 min. Refer to Daily use.
4. Turn off the appliance and let it cool down.
5. Clean with a microfiber cloth, warm water, and mild detergent. Replace accessories and shelf supports.

# 5. DAILY USE

## 5.1 Cooking functions

| | |
|---|---|
| | **True Fan Cooking**: Even baking, tenderness, drying |
| | **Conventional Cooking**: Traditional baking |
| | **Humidity Low** (steam function): Meat, poultry, oven dishes, casseroles |
| | **Frozen Foods**: French fries, potato wedges, spring rolls |
| | **Pizza Function** (steam function up to 230°C): Baking pizza |
| | **Bottom Heat**: Baking cakes |
| | **Moist Fan Baking**: Baking |
| | **Grill**: Toasting, grilling |
| | **Turbo Grilling**: Roasting meat, browning |

The lamp may turn off automatically at a temperature below 80°C during some oven functions.

## 5.2 Setting cooking functions

1. Turn the knob for the cooking functions to select a cooking function.
2. Turn the control knob to set the temperature.

Fast Heat Up - press and hold to shorten the cooking time. It is available for some cooking functions. Fan may turn on automatically.

## 5.3 Timer

1. Turn the knobs to select the cooking function and to set the temperature, if needed.
2. Press until the display shows a desired timer function:

**Minute minder**: Set a countdown. When the timer ends, the signal sounds.

STOP **Cooking time**: Set a countdown. When the timer ends, the signal sounds and the cooking stops.

**Time Delayed Start**: To postpone the start and / or end of cooking. When the timer ends, the signal sounds and the cooking stops.

3. Turn the control knob to set the time.
4. Press OK.
5. When the time ends, press OK and turn the knobs to the off position, if needed.

## 5.4 Steam Cooking

1. Press the water tank to open it.
2. Fill the water tank with cold tap water to the maximum level. Do not use other liquids.

Make sure not to exceed the maximum capacity of the steam system (approximately 350 ml when empty). If the tank is full, a symbol appears on the display and the signal sounds.

3. Push the water tank to its initial position.

4. You can set the steam cooking in two ways:
   - Turn the knob for the cooking functions to select and turn the control knob to set the temperature.
   - Turn the knob for the cooking functions to and turn the control knob to select . Press OK. Turn the control knob to select a function (S1 - S...) and if needed, set the temperature. Press OK twice.
5. Preheat the appliance before you insert the food. Refill the water tank during cooking if water tank indicator shows that the tank is empty.
6. When the cooking ends, turn the knob for the cooking functions to the off position to turn off the appliance. Carefully open the door. Released humidity can cause burns.
7. Always empty the water tank after each steam cooking to prevent scale buildup and to avoid malfunctions, such as water spilling from the steam outlet. Wait at least 60 min before emptying.

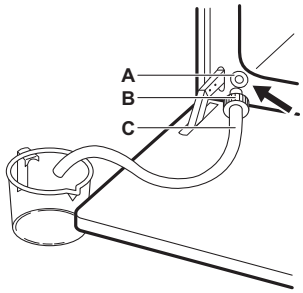
**Submenu: Steam Cooking**

| | Function | Description |
|---|---|---|
| **S1** | AirFry Plus | Combines steam and air frying for crispy, juicy, and healthier meals. |
| **S2** | Steam Regenerating | This function gently reheats leftovers with steam (110–130°C - moist reheat, 130–200°C - crispier reheat). |
| **S3** | Bread Baking | To bake bread. |

## 5.5 Emptying water tank

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

1. Turn off the appliance and make sure it 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 oven interior with a soft sponge.

## 5.6 Menu

Open the Menu to access Assisted Cooking dishes and settings.

1. Turn the knob for the cooking functions to .

The display shows , , , .

2. Turn the control knob and select the icon to enter submenu. Press OK.

## 5.7 Setting: Assisted Cooking

Assisted Cooking submenu consists of programmes that are designed for dedicated dishes. Programmes start with a suitable setting. You can adjust the time and the temperature during cooking.

1. Turn the knob for the heating functions to .
2. Turn the control knob to select . Press OK.
3. Turn the control knob to select a dish (P1 - P...). Press OK.
4. Place the food inside the appliance. Press OK.
5. When the function ends, check if the food is ready. Extend the cooking time, if needed.

**Submenu: Assisted Cooking**

| Legend | |
|---|---|
| | Fill the water drawer with water for steam cooking. |
| | Preheat the appliance before you start cooking. |
| | Shelf level. Refer to Product description. |

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

| | | |
|---|---|---|
| **P1** | **Roast beef, rare** | 1 - 1.5 kg; 4 - 5 cm thick<br>**2**; **baking tray**<br>Fry the meat for a few minutes in 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<br>**3**; roasting dish on **wire shelf**<br>Fry the meat for a few minutes in a hot pan. Insert to the appliance. | |
| **P5** | **Beef roast / braised** (prime rib, thick flank), 1.5 - 2 kg<br>**2**; roasting dish on **wire shelf**<br>Fry the meat for a few minutes in a hot pan. Add liquid. Insert to the appliance. | |
| **P6** | **Roast beef, rare**[1)] | 1 - 1.5 kg; 4 - 5 cm thick<br>**2**; **baking tray**<br>Fry the meat for a few minutes in a hot pan. Insert to the appliance. |
| **P7** | **Roast beef, medium**[1)] | |
| **P8** | **Roast beef, well done**[1)] | |
| **P9** | **Fillet of beef, rare**[1)] | 0.5 - 1.5 kg; 5 - 6 cm thick<br>**2**; **baking tray**<br>Fry the meat for a few minutes in a hot pan. Insert to the appliance. |
| **P10** | **Fillet of beef, medium**[1)] | |
| **P11** | **Fillet of beef, done**[1)] | |
| **P12** | **Veal roast** (e.g. shoulder), 0.8 - 1.5 kg; 4 cm thick<br>**2**; roasting dish on **wire shelf**<br>Add liquid. Roast covered. | |
| **P13** | **Pork roast neck or shoulder,** 1.5 - 2 kg<br>**1**; roasting dish on **wire shelf**<br>Turn the meat after half of the cooking time. | |
| **P14** | **Pulled pork,** 1.5 - 2 kg [1)]<br>**2**; **baking tray**<br>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<br>**2**; roasting dish on **wire shelf**<br>Fry the meat for a few minutes in a hot pan. Insert to the appliance. | |
| **P16** | **Pork spare ribs,** 2 - 3 kg; use raw, 2 - 3 cm thin<br>**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<br>**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<br>**2**; casserole dish on **baking tray**<br>Turn the chicken after half of the cooking time to get an even browning. | |
| **P19** | **Half chicken,** 0.5 - 0.8 kg<br>**3**; **baking tray** | |
| **P20** | **Chicken breast,** 180 - 200 g per piece<br>**2**; casserole dish on **wire shelf**<br>Fry the meat for a few minutes in a hot pan. | |
| **P21** | **Chicken legs, fresh**<br>**3**; **baking tray**<br>If you marinated chicken legs first, set lower temperature and cook them longer. | |
| **P22** | **Duck, whole,** 2 - 3 kg<br>**2**; roasting dish on **wire shelf**<br>Put the meat on roasting dish. Turn the duck after half of the cooking time. | |
| **P23** | **Goose, whole,** 4 - 5 kg<br>**2**; **deep pan**<br>Put the meat on deep baking tray. Turn the goose after half of the cooking time. | |
| **P24** | **Meat loaf,** 1 kg<br>**2**; **wire shelf** | |
| **P25** | **Whole fish, grilled,** 0.5 - 1 kg per fish<br>**2**; **baking tray**<br>Fill the fish with butter, spices and herbs. | |

| | |
|---|---|
| **P26** | **Fish fillet**<br>**3**; casserole dish on **wire shelf** |
| **P27** | **Cheesecake**<br>**2**; ∅ 28 cm springform tin on **wire shelf** |
| **P28** | **Apple cake**<br>**3**; **baking tray** |
| **P29** | **Apple tart**<br>**2**; pie form on **wire shelf** |
| **P30** | **Apple pie**<br>**1**; ∅ 22 cm pie form on **wire shelf** |
| **P31** | **Brownies,** 2 kg of dough<br>**3**; **deep pan** |
| **P32** | **Muffins**<br>**3**; muffin tray on **wire shelf** |
| **P33** | **Loaf cake**<br>**2**; loaf pan on **wire shelf** |
| **P34** | **Baked potatoes,** 1 kg<br>**2**; **baking tray**<br>Use whole potatoes with skin on. |
| **P35** | **Wedges,** 1 kg<br>**3**; **baking tray** lined with baking paper<br>Cut potatoes into pieces. |
| **P36** | **Grilled mixed vegetables,** 1 - 1.5 kg<br>**3**; **baking tray** lined with baking paper<br>Cut the vegetables into pieces. |
| **P37** | **Croquettes, frozen,** 0.5 kg<br>**3**; **baking tray** |
| **P38** | **Pommes, frozen,** 0.75 kg<br>**3**; **baking tray** |
| **P39** | **Meat / vegetable lasagna with dry pasta sheets,** 1 - 1.5 kg<br>**1**; casserole dish on **wire shelf** |
| **P40** | **Potato gratin** (raw potatoes), 1 - 1.5 kg<br>**1**; casserole dish on **wire shelf**<br>Rotate the dish after half of the cooking time. |
| **P41** | **Pizza fresh, thin**<br>**2**; **baking tray** lined with baking paper |
| **P42** | **Pizza fresh, thick**<br>**2**; **baking tray** lined with baking paper |
| **P43** | **Quiche**<br>**2**; baking tin on **wire shelf** |
| **P44** | **Baguette / Ciabatta / White bread,** 0.8 kg<br>**2**; **baking tray** lined with baking paper<br>More time needed for white bread. |
| **P45** | **Whole grain / Rye / Dark bread,** 1 kg<br>**2**; **baking tray** lined with baking paper / loaf pan on **wire shelf** |

[1] Low temperature cooking.

## 5.8 Changing: Settings

1. Turn the knob for the heating functions to .
2. Turn the control knob to select . Press OK.
3. Turn the control knob to select the setting. Press OK.
4. Turn the control knob to adjust the value. Press OK.
5. Turn the knob for the heating functions to the off position to exit Menu.

**Submenu: 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** | Uptimer | On / Off |
| **06** | Light | On / Off |
| **07** | Fast Heat Up | On / Off |
| **08** | Cleaning Reminder | On / Off |
| **09** | Demo mode | Activation code: 2468 |
| **10** | Software version | Check |
| **11** | Reset all settings | Yes / No |

### 5.9 Lock

This function prevents an accidental change of the appliance function.

When activated while the appliance is in use, it locks the control panel, ensuring that the current cooking settings continue uninterrupted.

When activated while the appliance is off, it keeps the control panel locked, preventing the appliance from being turned on unintentionally.

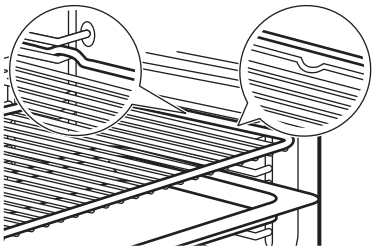
- press and hold to turn on and off the function.

A signal sounds. - flashes 3 times when the lock is turned on. The appliance door is locked.

### 5.10 Accessories

Accessories available depending on model. Scan the QR code to check how to use accessories supplied with your appliance. You can order optional accessories separately. For more information, please contact your local supplier.

Insert the accessory (wire shelf / tray) between the guide bars of the shelf support. Make sure that the shelf touches the back of the oven interior and the feet point down. A small indentation at the top increases safety and provides tilt protection. The rim around the shelf prevents cookware from slipping off the shelf.



If your tray has a slope, position it towards the back of the oven interior.

If there is an inscription on the accessory, make sure it is facing you.

If you are using a tray with holes, place the tray / pan underneath to collect dripping liquids.

## 6. HINTS AND TIPS

### 6.1 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. If you cannot find the settings for a specific recipe, look for a similar one.

Count the shelf positions from the bottom of the oven floor.

**Symbols used in the tables:**

| | |
|---|---|
| | Food type |
| | Cooking function |
| °C | Temperature |
| | Shelf position |
| | Cooking time (min) |
| | Additional information |

### 6.2 Moist Fan Baking

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

| | °C | | | |
|---|---|---|---|---|
| Sweet rolls, 16 pieces | 180 | 2 | 20 - 30 | 1) |
| Rolls, 9 pieces | 180 | 2 | 30 - 40 | 1) |
| Pizza, frozen, 0.35 kg | 220 | 2 | 10 - 15 | 2) |
| Swiss Roll | 170 | 2 | 25 - 35 | 1) |
| Brownie | 175 | 3 | 25 - 30 | 1) |
| Soufflè, 6 pieces | 200 | 3 | 25 - 30 | 3) |
| Sponge flan base | 180 | 2 | 15 - 25 | 4) |
| Victoria sandwich | 170 | 2 | 40 - 50 | 5) |
| Poached fish, 0.3 kg | 180 | 3 | 20 - 25 | 1) |
| Whole fish, 0.2 kg | 180 | 3 | 25 - 35 | 1) |

| | ℃ | | | |
|---|---|---|---|---|
| Fish fillet, 0.3 kg | 180 | 3 | 25 - 30 | 6) |
| Poached meat, 0.25 kg | 200 | 3 | 35 - 45 | 1) |
| Shashlik, 0.5 kg | 200 | 3 | 25 - 30 | 1) |
| Cookies, 16 pieces | 180 | 2 | 20 - 30 | 1) |
| Macaroons, 24 pieces | 180 | 2 | 25 - 35 | 1) |
| Muffins, 12 pieces | 170 | 2 | 30 - 40 | 1) |
| Savory pastry, 20 pieces | 180 | 2 | 25 - 30 | 1) |
| Short crust biscuits, 20 pieces | 150 | 2 | 25 - 35 | 1) |
| Tartlets, 8 pieces | 170 | 2 | 20 - 30 | 1) |
| Vegetables, poached, 0.4 kg | 180 | 3 | 35 - 45 | 1) |
| Vegetarian omelette | 200 | 3 | 25 - 30 | 6) |
| Mediterranean vegetables, 0.7 kg | 180 | 4 | 25 - 30 | 1) |

1) Use baking tray or dripping pan.
2) Use wire shelf.
3) Use ceramic ramekins on wire shelf.
4) Use flan base tin on wire shelf.
5) Use baking dish on wire shelf.
6) Use pizza pan on wire shelf.

### 6.3 Information for test institutes

Tests according to IEC 60350-1.

| | | ℃ | | |
|---|---|---|---|---|
| Small cakes, 20 per tray | | | | |
| | 3 | 150 - 170 | 35 - 40 | 1)2) |
| | 3 | 140 - 160 | 35 - 40 | 1)2) |
| | 2 and 4 | 130 - 150 | 45 - 50 | 1)2) |
| Apple pie, 2 tins Ø20 cm | | | | |
| | 2 | 180 | 70 - 90 | 3) |
| | 2 | 160 | 70 - 90 | 3) |
| Fatless sponge cake, cake mould Ø26 cm | | | | |
| | 2 | 170 | 40 - 50 | 3) |
| | 2 | 170 | 45 - 50 | 3)2) |
| | 1 and 3 | 170 | 50 - 60 | 3)2) |
| Shortbread | | | | |
| | 3 | 140 - 150 | 20 - 40 | 1) |
| | 2 and 4 | 140 - 150 | 25 - 45 | 1) |
| | 3 | 140 - 150 | 25 - 45 | 1) |
| Toast | | | | |
| | 4 | max. | 1 - 5 | 3)2) |

1) Use Baking tray.
2) Preheat the appliance for 10 minutes.
3) Use Wire shelf.

## 7. CARE AND CLEANING

### 7.1 Notes on cleaning

- Use a cleaning solution for metal surfaces.
- Use a special oven cleaner for stubborn stains.
- Use the liquid descaler recommended by the manufacturer to remove limestone residue.
- 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.
- Do not clean the accessories in a dishwasher.

### 7.2 Removing the shelf supports

1. Make sure the appliance 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.
4. Put the shelf supports back to the initial position. Repeat the steps in the reverse order.

If the telescopic runners are supplied, their retaining pins must point to the front.

## 7.3 Pyrolytic Cleaning

This programme burns off residual dirt in the appliance. Use it whenever your appliance needs a deep cleaning.

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

1. Make sure that the appliance is cold.
2. Remove all non pyro-proof accessories from the oven.
3. Clean the oven interior and the inner door glass with warm water, a soft cloth and a mild detergent.
4. Turn the knob for the cooking functions to to enter Menu.
5. Turn the control knob to select and press OK.

| Cleaning programme | Duration |
|---|---|
| C1 - Light cleaning | 1 h |
| C2 - Normal cleaning | 1 h 30 min |
| C3 - Thorough cleaning | 2 h 30 min |

6. Turn the control knob to select the cleaning programme and press OK.
7. Press OK to start cleaning.

When the cleaning starts, the appliance door is locked and the lamp is off. Do not start the function if you did not fully close the oven door. Until the door unlocks the display shows .

8. After cleaning, turn the knob for the cooking functions to the off position.
9. Wait until the appliance is cold and the door unlocks. Clean the oven interior with soft cloth and water.

## 7.4 Cleaning Reminder

When flashes on the display after cooking session, the appliance reminds you to clean it with pyrolytic cleaning. You can turn off the reminder in the submenu: Settings. Refer to Daily use, Changing: Settings.

## 7.5 Steam Cleaning

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

1. Make sure that the appliance is cold.
2. Remove all accessories.
3. Clean the oven interior and the inner door glass with a dry soft cloth.
4. Turn the knob for the cooking functions to to enter Menu.
5. Turn the control knob to select and press OK.
6. Turn the control knob to C4.
7. Fill the water tank with cold tap water to the maximum level (up to 350 ml).
8. Press OK. When the cleaning starts, the lamp is off.

**Duration:** 30 min
When the cleaning ends the signal sounds. The appliance turns off.

9. Wait until the appliance is cold. Dry the cavity with a soft cloth.

## 7.6 Cleaning the water tank

This cleaning procedure removes and prevents limescale buildup in the steam system.

1. Empty the water tank. Refer to Daily use, Emptying water tank.
2. Pour 250 ml of the manufacturer recommended liquid descaler into the water tank.
3. Wait for 60 min. Empty the water tank.
4. Pour 350 ml of water into the water tank to rinse the tank. Empty the water tank.
5. Clean the drain pipe with warm water and a mild detergent.

The descaling frequency depends on the water hardness and the frequency of steam cooking.

Contact your water supplier to check the water hardness level.

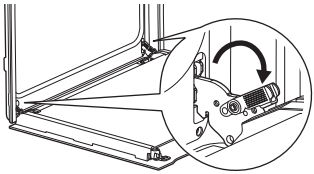
| Water hardness (°fH) | Steam usage | Clean the water tank every (months): |
|---|---|---|
| 0 - 15 (soft to medium) | Often ( ≥1 time/week) | 12 |
| | Rarely (≤1 time/month) | 24 |

| Water hardness (°fH) | Steam usage | Clean the water tank every (months): |
|---|---|---|
| ≥16 (hard to very hard) | Often ( ≥1 time/week) | 6 |
| | Rarely (≤1 time/month) | 12 |

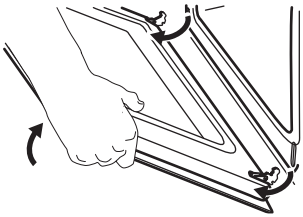
## 7.7 Removing and installing door

You can remove the oven door and the internal glass panels to clean them. Do not use the appliance without the glass panels.

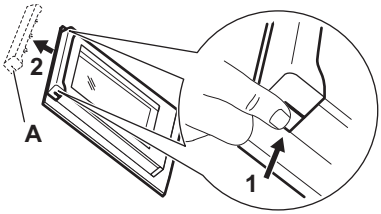
1. Open the door fully and hold both hinges.
2. Lift and pull the latches until they click.



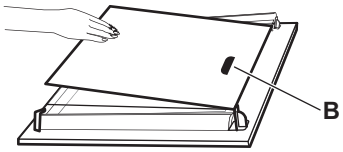
3. Close the oven door halfway to the first opening position. Then lift and pull to remove the door from its seat.



4. Put the door on a soft cloth on a stable surface.
5. Hold the door trim **A** 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 on their top edge one by one and pull them up out of the guide. 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.

Make sure that you put the glass panels back in the correct sequence. Check for the symbol / printing on the side of the glass panel. The printing zone **B** (if present) must face the oven interior. If the door is installed correctly, you will hear a click when closing the latches.

## 7.8 Replacing the lamp

Disconnect the appliance from the mains and wait until it is cold.

Replace the lamp with a suitable 300 °C heat-resistant lamp.

**Back lamp**

1. Turn the glass cover to remove it.
2. Clean the glass cover.
3. Replace the lamp.
4. Install the glass cover.

# 8. TROUBLESHOOTING

If you cannot find a solution to the problem yourself, contact your dealer or an Authorised Service Centre. Service details are on the rating plate, located on the front frame. It is visible when you open the door. Do not remove the rating plate.

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.

**You cannot activate or operate the appliance.** - The appliance is not connected to an electrical supply or it is connected incorrectly.

**The appliance does not heat up.**

- The door is not closed correctly.
- Lock is activated.
- Automatic switch-off is activated.

**The lamp does not work.** - The lamp is burnt out. Replace the lamp.

**The lamp is turned off.** - Moist Fan Baking - is activated.

**There is the water leaks from the steam outlet.** - There is too much water in the water tank. Refer to Daily use, Emptying water tank.

**The water tank empty indicator is on.** - There is no water in the tank. Fill the water tank. If the indicator is still on refer to Care and cleaning, Cleaning the water tank.

**The steam cooking does not work.** - There is a lime residue in the steam outlet opening - Cleaning the water tank (refer to Care and cleaning) or if there is no water in the tank - fill the water tank.

**It takes more than three minutes to empty the water tank or the water leaks from the steam outlet opening.** - There is a lime residue in the water tank. Refer to Care and cleaning, Cleaning the water tank.

**The display shows "00:00".** - There was a power cut. Set the time of day.

**Err C3** - Close the door. Turn the appliance off and on. Check if the door lock is not broken.

**Err F102** - Close the door. Check if the door lock is not broken.

# 9. ENERGY EFFICIENCY

## 9.1 Product Information Sheet and Product Information according to (EU) No 65/2014 and (EU) No 66/2014

| | |
|---|---|
| Supplier's name | Electrolux |
| Model identification | EOC4P46X 949494564<br>EOC6P56H 949494563<br>KOCDP66X 949494562<br>LOC6P46Z0 949284200 |
| 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 | EOC4P46X | 30.8 kg |
| | EOC6P56H | 32.0 kg |
| | KOCDP66X | 31.9 kg |
| | LOC6P46Z0 | 32.0 kg |

Appliance tested according to: EN IEC 60350-1.

## 9.2 Information requirements according to (EU) No 2023/826

| | |
|---|---|
| Power consumption in standby | 0.8 W |
| Maximum time needed for the equipment to automatically reach the applicable low power mode | 20 min |

Appliance tested according to: EN 50564.

### 9.3 Energy saving tips

- Keep the door closed during cooking and avoid opening it often.
- Keep the door gasket clean and make sure it is well fixed in its position.
- Use metal or dark, non-reflective cookware.
- Skip preheating unless needed.
- Minimize breaks between baking multiple dishes.
- When possible, use the cooking functions with fan to save energy (selected models only).
- Use residual heat to keep food warm. Reduce the appliance temperature to minimum 3 - 10 min before the end of cooking.
- Turn off the lamp during cooking unless needed.
- Moist Fan Baking (selected models only) - 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. In some models it takes 30 sec.
- Automatic switch-off - for safety reasons, if the cooking function is active and no settings are changed, the appliance will turn off automatically after a certain period of time. To operate a cooking function longer, set the cooking time. Automatic switch-off does not apply with Time Delayed Start function or when the lamp is on.
  - 12.5 h: 30-115 °C
  - 8.5 h: 120-195 °C
  - 5.5 h: 200-245 °C
  - 3 h: 250-maximum °C

## 10. 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.

**1.** SICHERHEITSINFORMATIONEN..... **18**
**2.** SICHERHEITSHINWEISE..... **20**
**3.** GERÄTEBESCHREIBUNG..... **23**
**4.** VOR DER ERSTEN INBETRIEBNAHME ..... **24**
**5.** TÄGLICHER GEBRAUCH..... **24**
**6.** HINWEISE UND TIPPS..... **29**
**7.** REINIGUNG UND PFLEGE..... **30**
**8.** FEHLERBEHEBUNG..... **32**
**9.** ENERGIEEFFIZIENZ..... **33**
**10.** INFORMATIONEN ZUR ENTSORGUNG ..... **34**

# 1. ⚠ SICHERHEITSINFORMATIONEN

Lesen Sie vor der Installation und Verwendung des Geräts sorgfältig die mitgelieferten Anweisungen durch. 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 spielen.
- Halten Sie sämtliches Verpackungsmaterial von Kindern fern und entsorgen Sie es sachgemäß.
- WARNUNG: Das Gerät und die zugänglichen Geräteteile werden während des Betriebs heiß. Halten Sie Kin-

der und Haustiere während der Nutzung und Kühlung fern.
- Aktivieren Sie die Kinderschutzvorrichtung, falls verfügbar.
- Kinder dürfen das Gerät nicht ohne Aufsicht reinigen oder pflegen.

## 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.
- 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 von dem Hersteller, seinem autorisierten Servicezentrum 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.
- WARNUNG: Das Gerät und die zugänglichen Geräteteile werden während des Betriebs heiß. Es ist darauf zu achten, die Heizelemente oder die Oberfläche des Garraums nicht zu berühren.
- Verwenden Sie stets Topfhandschuhe, um Zubehör oder Geschirr herauszunehmen oder zu verstauen.
- Ziehen Sie die Einhängegitter zuerst vorne und dann hinten von den Seitenwänden weg. Setzen Sie die Einhängegitter in umgekehrter Reihenfolge ein.
- Reinigen Sie das Gerät nicht mit einem Dampfstrahlreiniger.
- Benutzen Sie zum Reinigen der Glastür keine scharfen Scheuermittel oder Metallschwämmchen; sie könnten die Glasfläche verkratzen

und zum Zersplittern der Scheibe führen.
- Entfernen Sie vor der pyrolytischen Reinigung alle Zubehörteile und übermäßige Ansammlungen/Ablagerungen aus dem Innenraum des Geräts.

## 2. SICHERHEITSHINWEISE

### 2.1 Installation

**⚠ 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.
- Befolgen Sie die Montageanleitung auf unserer Website.
- Seien Sie vorsichtig, wenn Sie das Gerät bewegen, da es schwer ist. Tragen Sie Sicherheitshandschuhe und festes Schuhwerk.
- Ziehen Sie das Gerät nicht am Griff.
- Montieren Sie das Gerät an einem sicheren und geeigneten Ort, der den Installationsvorschriften entspricht.
- Die Mindestabstände zu anderen Geräten und Küchenmöbeln sind einzuhalten.
- Vor der Montage des Geräts vergewissern Sie sich, dass es waagerecht steht und sich die Tür ungehindert öffnen lässt.
- Das Gerät ist mit einem elektrischen Kühlsystem ausgestattet. Es muss mit der elektrischen Stromversorgung betrieben werden.

### 2.2 Elektrischer Anschluss

**⚠ WARNUNG!**
Brand- und Stromschlaggefahr.

- Alle elektrischen Anschlüsse müssen von einer qualifizierten Elektrofachkraft vorgenommen werden.
- Stellen Sie sicher, dass die Daten auf dem Typenschild mit den elektrischen Nennwerten der Stromversorgung übereinstimmen.
- Das Gerät muss geerdet sein. Verwenden Sie immer eine korrekt installierte Schutzkontaktsteckdose.
- Verwenden Sie keine Mehrfachsteckdosen und Verlängerungskabel.
- Vermeiden Sie es, den Netzstecker und das Kabel zu beschädigen. Sollte ein Austausch erforderlich sein, muss dieser von unserem autorisierten Servicezentrum durchgeführt werden.
- Achten Sie darauf, dass das Netzkabel die Gerätetür oder den unteren Bereich des Gerätes nicht berührt oder in der Nähe dieser Komponenten vorbeigeführt wird, insbesondere wenn das Gerät eingeschaltet oder die Tür heiß ist.
- Der Stoßschutz von stromführenden und isolierten Teilen muss sicher befestigt werden und darf ohne Werkzeug nicht entfernbar sein.
- Stecken Sie den Netzstecker erst nach Abschluss der Montage in die Steckdose. Stellen Sie nach der Installation den Zugang zum Netzstecker sicher.
- Wenn die Netzsteckdose locker ist, darf der Netzstecker nicht eingesteckt werden.
- Trennen Sie das Gerät nicht, indem Sie am Netzkabel ziehen. Ziehen Sie immer am Netzstecker.
- Verwenden Sie nur korrekte Trennvorrichtungen: Leitungsschutzschalter, Sicherungen (aus der Halterung entfernte Schraubsicherungen), Fehlerstromschutzschalter und Schütze.
- Die elektrische Installation muss eine Trenneinrichtung aufweisen, mit der das Gerät allpolig von der Spannungsversorgung getrennt werden kann, mit einer Kontaktöffnungsbreite von mindestens 3 mm.
- Schließen Sie die Gerätetür vollständig, bevor Sie es mit dem Stromnetz verbinden.
- Das Gerät wird mit einem Netzstecker und Netzkabel geliefert.

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

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

| Gesamtleistung (W) | Kabelquerschnitt ($mm^2$) |
|---|---|
| maximal 1.380 | 3x0.75 |
| maximal 2.300 | 3x1 |
| maximal 3.680 | 3x1.5 |

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

## 2.3 Verwendung

**⚠ 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.
- Seien Sie vorsichtig, wenn Sie während des Betriebs die Gerätetür öffnen, da heiße Luft und brennbare Gemische aus Alkoholbestandteilen austreten können.
- Benutzen Sie das Gerät nicht mit nassen Händen oder wenn es in Kontakt mit Wasser gerät.
- Üben Sie keinen Druck auf die offene Tür aus.
- Verwenden Sie das Gerät nicht als Arbeits- oder Abstellfläche.
- Halten Sie Funken und offene Flammen vom Gerät fern, wenn die Tür geöffnet ist.
- Verwenden Sie für das Einkochen ausschließlich zugelassene Gläser und Gefäße.
- Stellen Sie keine entflammbare Produkte in die Nähe des Geräts.

**⚠ WARNUNG!**
Risiko von Schäden am Gerät.

- Um Beschädigungen und Verfärbungen der Emailbeschichtung zu vermeiden:
  - Stellen Sie keine Backformen oder Gegenstände direkt auf den Boden des Hohlraums.
  - Legen Sie keine Aluminiumfolie direkt auf den Boden des Hohlraums.
  - Füllen Sie kein Wasser in das heiße Gerät.
  - Lassen Sie nach dem Kochen keine feuchten Gerichte oder Lebensmittel im Gerät zurück.
  - Seien Sie vorsichtig beim Entfernen oder Anbringen von Zubehör.
- Verfärbungen des Email oder Edelstahls beeinträchtigen die Leistung des Geräts nicht.
- Verwenden Sie für saftige Kuchen eine tiefe Backform, da Fruchtsäfte dauerhafte Flecken verursachen können.
- Kochen Sie immer bei geschlossener Gerätetür.
- Wenn das Gerät hinter einer Möbelverkleidung installiert ist, schließen Sie die Verkleidung während des Betriebs oder bis das Gerät vollständig abgekühlt ist nicht, um Schäden durch Erhitzen und Feuchtigkeit zu vermeiden.
- 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 denselben Spezifikationen.
- Wenden Sie sich zur Reparatur des Geräts an das autorisierte Servicezentrum. Dabei dürfen ausschließlich Originalersatzteile verwendet werden.

## 2.4 Reinigung und Pflege

**⚠ WARNUNG!**
Verletzungsgefahr, Brandgefahr oder Beschädigung des Geräts.

- Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie vor der Wartung den Stecker ab.
- Stellen Sie sicher, dass das Gerät kalt ist, um Glasbruch zu vermeiden. Wenn die Türverglasungen beschädigt sind, wenden Sie sich an das autorisierte Servicezentrum, um Ersatz zu erhalten.
- Seien Sie beim Herausnehmen der Tür aus dem Gerät vorsichtig.
- Reinigen und trocknen Sie das Gerät, seinen Hohlraum und das Zubehör nach

jedem Gebrauch, um Dampfkondensation, Korrosion und Oberflächenverschlechterung zu verhindern.
- Überprüfen Sie das Produkt regelmäßig auf Anzeichen von Abnutzung, die es für den Kontakt mit Lebensmitteln ungeeignet machen könnten, wie z. B. Risse, Blasenbildung, Ablösung, Schrumpfung, Klebrigkeit, Korrosion oder andere sichtbare Veränderungen der Textur oder des Aussehens. Um Abnutzungen vorzubeugen, befolgen Sie bitte die Reinigungs- und Pflegehinweise.
- Verwenden Sie zur Reinigung des Geräts und des Zubehörs ein Mikrofasertuch, warmes Wasser und neutrale Reinigungsmittel. Verwenden Sie keine Schleifmittel, Pads, Lösungsmittel, scharfkantige oder metallische Gegenstände.
- Beachten Sie die Sicherheitshinweise auf der Verpackung, wenn Sie ein Backofenspray verwenden.

**Pyrolytische Reinigung**

- Lesen Sie alle Anweisungen zur pyrolytischen Reinigung
- Entfernen Sie vor der Pyrolyse und dem ersten Aufheizen Folgendes aus dem Garraum:
  - Speisereste, Öl oder Fettansammlungen / -ablagerungen.
  - Alle herausnehmbaren Teile (die mit dem Gerät mitgeliefert werden, einschließlich Ablagen, Einhängegitter usw.), insbesondere alle antihaftbeschichteten Töpfe, Pfannen, Backbleche, Besteck usw.
- Halten Sie Kinder während der pyrolytischen Reinigung fern, da das Gerät sehr heiß wird und heiße Luft aus den vorderen Lüftungsöffnungen abgibt.
- Pyrolytische Reinigung setzt Dämpfe aus Kochrückständen und Baustoffen frei. Sorgen Sie für eine gute Belüftung während und nach dem ersten Aufheizen und der pyrolytischen Reinigung.
- Während und nach der Pyrolyse kein Wasser auf die Backofentür geben, um eine Beschädigung der Glasscheiben zu vermeiden.
- Die von den Pyrolyse-Backöfen / Speiseresten freigesetzten Dämpfe sind ungefährlich für Menschen, einschließlich Kinder und Personen mit Gesundheitsproblemen.
- Halten Sie Haustiere während und nach der pyrolytische Reinigung und dem ersten Aufheizen vom Gerät fern. Kleine Haustiere (insbesondere Vögel und Reptilien) können sehr empfindlich auf Temperaturschwankungen und emittierte Dämpfe reagieren.
- Antihaftbeschichtungen auf Töpfen, Pfannen, Backblechen und Besteck können durch die pyrolytische Reinigung bei hoher Temperatur beschädigt werden und schädliche Dämpfe mit niedrigem Gehalt freisetzen.

**Garen mit Dampf**

- Freigesetzter Dampf kann Verbrennungen verursachen:
  - Öffnen Sie die Gerätetür nicht während des Dampfgarvorgangs.
  - Öffnen Sie die Tür des Geräts vorsichtig nach dem Garen mit Dampf.

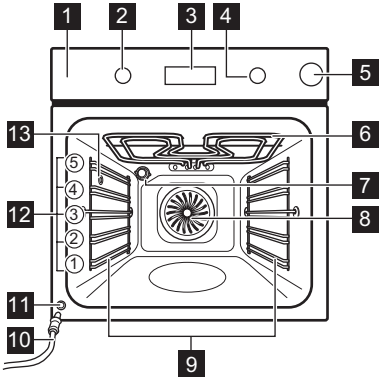
## 2.5 Entsorgung

**⚠ WARNUNG!**
Verletzungs- und Erstickungsgefahr.

- Informationen zur Entsorgung des Geräts erhalten Sie von Ihrer Gemeindeverwaltung.
- Trennen Sie das Gerät von der Netzversorgung, trennen Sie das Stromkabel und entsorgen Sie es anschließend.

# 3. GERÄTEBESCHREIBUNG

## 3.1 Gesamtansicht




1 Bedienfeld
2 Drehknopf für die Kochfunktionen
3 Display
4 Bedienknopf
5 Wassertank
6 Heizelement
7 Lampe
8 Ventilator
9 Einschubschienen, herausnehmbar
10 Ablaufschlauch
11 Wasserauslassventil
12 Einschubebenen
13 Dampfaustritt

## 3.2 Bedienfeld

| | |
|---|---|
| | Drücken Sie, um die Timer-Funktionen einzustellen. |
| | Zum Einstellen der Funktion gedrückt halten: Schnellaufheizung. |
| | Drücken Sie, um die Gerätelampe ein- und auszuschalten. |
| | Zum Einstellen der Funktion gedrückt halten: Tastensperre. |
| OK | Zur Bestätigung der Auswahl drücken. |

**Display-Anzeigen**

| | |
|---|---|
| | Das Gerät ist verriegelt. |
| | Untermenü: Koch-Assistent. |
| | Untermenü: Reinigung. |
| | Untermenü: Einstellungen |
| | Schnellaufheizung ist eingeschaltet. |
| | Der Wassertank ist leer. Füllen Sie den Tank auf. |
| | Der Wassertank ist halb voll. |
| | Der Wassertank ist voll. |
| | Dampfgaren ist aktiviert. |
| | Kurzzeit-Wecker ist eingeschaltet. |
| STOP | Garzeit ist eingeschaltet. |
| | Zeit Zeitvorwahl ist eingeschaltet. |
| | Uptimer ist eingeschaltet. |
| | Fortschrittsbalken – Zeigt visuell an, wann das Gerät die eingestellte Temperatur erreicht oder die Garzeit beendet ist. |

**Einschalten des Geräts:**

1. Drücken Sie die Knöpfe. Die Knöpfe kommen heraus (nur bei ausgewählten Modellen).
2. Drehen Sie den Knopf für die Ofenfunktionen zur Auswahl einer Funktion.
3. Drehen Sie den Bedienknopf, um die Einstellungen zu ändern.

Ausschalten des Geräts: Drehen Sie den Knopf für die Ofenfunktionen in die Aus-Position **0**.

# 4. VOR DER ERSTEN INBETRIEBNAHME

## 4.1 Einstellen der Uhrzeit

Warten Sie nach dem ersten Anschluss an die Stromversorgung, bis das Display Folgendes anzeigt: **"00:00"** oder **"12:00"** (je nach Modell).

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

## 4.2 Erstaufheizen und Reinigung

1. Heizen Sie das leere Gerät auf, um eventuelle Gerüche zu entfernen. Lüften Sie den Raum.
2. Entfernen Sie alle Zubehörteile und die Einhängegitter.
3. Jede Funktion auf maximale Temperatur einstellen und das Gerät für bestimmte Dauer arbeiten lassen: 1 Std, 15 Min, 15 Min. Siehe Täglicher Gebrauch.
4. Schalten Sie das Gerät aus und lassen Sie es abkühlen.
5. Reinigen Sie es mit einem Mikrofasertuch, warmem Wasser und mildem Spülmittel. Setzen Sie die Zubehörteile und die Einhängegitter wieder ein.

# 5. TÄGLICHER GEBRAUCH

## 5.1 Kochfunktionen

| | |
|---|---|
| | **Heißluft**: Gleichmäßiges Backen, Zartheit, Dörren |
| | **Ober-/Unterhitze**: Traditionelles Backen |
| | **Feuchtigkeit, niedrig** (Dampffunktion): Fleisch, Geflügel, Ofengerichte, Aufläufe |
| | **Tiefkühlgerichte**: Pommes frites, Kartoffelspalten, Frühlingsrollen |
| | **Pizzastufe**(Dampffunktion bis 230°C): Backen von Pizza |
| | **Unterhitze**: Kuchen backen |
| | **Feuchte Umluft**: Backen |
| | **Grill**: Toasten, Grillen |
| | **Heißluftgrillen**: Braten von Fleisch, Bräunen |

Die Lampe wird bei einigen Ofenfunktionen und einer Temperatur unter 80°C automatisch ausgeschaltet.

## 5.2 Einstellung: Kochfunktionen

1. Drehen Sie den Knopf für die Kochfunktionen, um eine Kochfunktion auszuwählen.
2. Drehen Sie den Bedienknopf, um die Temperatur einzustellen.

Schnellaufheizung - gedrückt halten, um die Garzeit zu verkürzen. Für einige Kochfunktionen verfügbar. Der Lüfter kann sich automatisch einschalten.

## 5.3 Timer

1. Drehen Sie die Knöpfe, um die Garfunktion auszuwählen und bei Bedarf die Temperatur einzustellen.
2. Drücken Sie das , bis das Display eine gewünschte Timer-Funktion anzeigt:

**Kurzzeit-Wecker**: Einstellen eines Countdowns. Nach Ablauf der Zeit ertönt der Signalton.

STOP **Garzeit**: Einstellen eines Countdowns. Wenn der Timer endet, ertönt das Signal und das Kochen stoppt.

**Zeit Zeitvorwahl**: Verzögerung des Starts und/oder Endes des Kochens. Nach Ablauf des Timers ertönt das Signal und der Kochvorgang wird beendet.

3. Drehen Sie den Bedienknopf, um die Zeit einzustellen.
4. Drücken Sie das OK.
5. Wenn die Zeit abgelaufen ist, drücken Sie das OK und drehen die Knöpfe, falls nötig, in die Aus-Position.

## 5.4 Garen mit Dampf

1. Drücken Sie auf den Wassertank, um ihn zu öffnen.
2. Füllen Sie den Wassertank bis zum Höchststand mit kaltem Leitungswasser. Verwenden Sie keine anderen Flüssigkeiten.

Achten Sie darauf, die maximale Kapazität des Dampfsystems nicht zu überschreiten (ca. 350 ml, wenn es leer ist). Ist der Tank voll, erscheint das Symbol auf dem Display und es ertönt ein Signal.

3. Schieben Sie den Wassertank in seine ursprüngliche Position.
4. Sie können das Garen mit Dampf auf zwei Arten einstellen:
   - Drehen Sie den Knopf für die Garfunktionen, um das auszuwählen und drehen Sie den Bedienknopf, um die Temperatur einzustellen.
   - Drehen Sie den Knopf für die Garfunktionen auf das und drehen Sie den Bedienknopf, um das auszuwählen. Drücken Sie das OK. Drehen Sie den Bedienknopf, um eine Funktion (S1 – S...) auszuwählen, und stellen Sie gegebenenfalls die Temperatur ein. Drücken Sie zweimal auf das OK.
5. Heizen Sie das Gerät auf, bevor Sie die Speisen hineingeben. Füllen Sie den Wassertank während des Kochvorgangs nach, wenn die Wassertankanzeige anzeigt, dass der Tank leer ist.
6. Drehen Sie nach Beendigung des Kochens den Knopf für die Garfunktionen in die Aus-Position, um das Gerät auszuschalten. Öffnen Sie die Tür vorsichtig. Freigesetzte Feuchtigkeit kann Verbrennungen verursachen.
7. Leeren Sie den Wassertank stets nach jedem Garen mit Dampf, um Kalkablagerungen zu verhindern und Fehlfunktionen, wie beispielsweise das Austreten von Wasser aus dem Dampfauslass, zu vermeiden. Warten Sie mindestens 60 Min, bevor Sie den Behälter leeren.

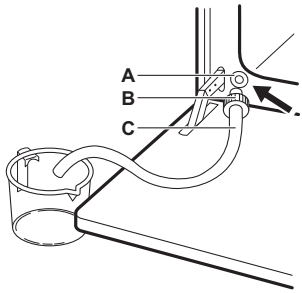
**Untermenü: Garen mit Dampf**

| | Funktion | Beschreibung |
|---|---|---|
| **S1** | AirFry Plus | Kombiniert Dampf und Airfrying für knusprige, saftige und gesündere Speisen. |
| **S2** | Regenerieren | Diese Funktion erwärmt Speisereste schonend mit Dampf (110–130°C – saftiges Aufwärmen, 130–200°C – knusprigeres Aufwärmen). |
| **S3** | Brot backen | Zum Backen von Brot. |

## 5.5 Entleeren des Wassertanks

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

1. Schalten Sie das Gerät aus und stellen Sie sicher, dass es kalt ist.
2. Schließen Sie den Ablaufschlauch **C** am Auslassventil **A** mit Hilfe des Verbindungsteils **B** an.




3. Halten Sie das Ende des Schlauchs unter der Höhe des **A** und drücken Sie mehrmals **B**, um das restliche Wasser aufzufangen.
4. Lösen Sie **C** und **B** und trocknen Sie das Innere des Backofens mit einem weichen Schwamm.

## 5.6 Menü

Öffnen Sie das Menü, um auf Gerichte mit dem Koch-Assistenten und auf Einstellungen zuzugreifen.

1. Drehen Sie den Knopf für die Garfunktionen auf .

Das Display zeigt , , , .

2. Drehen Sie den Bedienknopf und wählen Sie das Symbol, um in das Untermenü zu gelangen. Drücken Sie das OK.

## 5.7 Einstellung: Koch-Assistent

Koch-Assistent: Das Untermenü besteht aus Programmen, die für bestimmte Gerichte konzipiert sind. Die Programme beginnen mit einer geeigneten Einstellung. Sie können die Zeit und die Temperatur während des Garens einstellen.

1. Drehen Sie den Knopf für die Ofenfunktionen auf .
2. Drehen Sie den Bedienknopf und wählen Sie das . Drücken Sie das OK.
3. Drehen Sie den Bedienknopf, um ein Gericht (P1 - P...) auszuwählen. Drücken Sie das OK.
4. Das Gericht in das Gerät geben. Drücken Sie das OK.
5. Wenn die Funktion beendet ist, prüfen Sie nach, ob das Gericht fertig ist. Verlängern Sie bei Bedarf die Garzeit.

**Untermenü: Koch-Assistent**

| Legende | |
|---|---|
| | Füllen Sie den Wassertank zum Dampfgaren mit Wasser. |
| | Heizen Sie das Gerät auf, bevor Sie mit dem Kochen beginnen. |
| | Einschubebene. Siehe Gerätebeschreibung. |

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

| | | |
|---|---|---|
| **P1** | **Roastbeef, blutig** | 1 - 1,5 kg; 4 - 5 cm dick<br>**2**; **Backblech**<br>Braten Sie das Fleisch einige Minuten in einer heißen Pfanne. In das Gerät einlegen. |
| **P2** | **Roastbeef, medium** | |
| **P3** | **Roastbeef, durch** | |
| **P4** | **Steak, mittel,** 180 - 220 g pro Stück; 3 cm dick<br>**3**; Backform auf **Kombirost**<br>Braten Sie das Fleisch einige Minuten in einer heißen Pfanne. In das Gerät einlegen. | |
| **P5** | **Rinderbraten / geschmort** (Rippchen, dicke Flanke) 1,5 - 2 kg<br>**2**; Backform auf **Kombirost**<br>Braten Sie das Fleisch einige Minuten in einer heißen Pfanne. Flüssigkeit hinzugeben. In das Gerät einlegen. | |
| **P6** | **Roastbeef, blutig**[1)] | 1 - 1,5 kg; 4 - 5 cm dick<br>**2**; **Backblech**<br>Braten Sie das Fleisch einige Minuten in einer heißen Pfanne. In das Gerät einlegen. |
| **P7** | **Roastbeef, medium** [1)] | |
| **P8** | **Roastbeef, durch** [1)] | |
| **P9** | **Rinderfilet, blutig**[1)] | 0.5 - 1,5 kg; 5 - 6 cm dick<br>**2**; **Backblech**<br>Braten Sie das Fleisch einige Minuten in einer heißen Pfanne. In das Gerät einlegen. |
| **P10** | **Rinderfilet, medium** [1)] | |
| **P11** | **Rinderfilet, durch** [1)] | |
| **P12** | **Kalbsbraten** (z. B. Schulter), 0,8 - 1,5 kg; 4 cm dick<br>**2**; Backform auf **Kombirost**<br>Flüssigkeit hinzugeben. Braten zugedeckt. | |
| **P13** | **Schweinebraten Nacken oder Schulter** 1,5 - 2 kg<br>**1**; Bratform auf **Kombirost**<br>Wenden Sie das Fleisch nach der Hälfte der Garzeit. | |
| **P14** | **Pulled pork** 1,5 - 2 kg [1)]<br>**2**; **Backblech**<br>Wenden Sie das Fleisch nach der Hälfte der Garzeit, um eine gleichmäßige Bräunung zu erzielen. | |
| **P15** | **Schweinefilet, frisch,** 1 - 1,5 kg; 5 - 6 cm dick<br>**2**; Backform auf **Kombirost**<br>Braten Sie das Fleisch einige Minuten in einer heißen Pfanne. In das Gerät einlegen. | |

| | |
|---|---|
| **P16** | **Spare Ribs vom Schwein,** 2 - 3 kg; roh verwendet, 2 - 3 cm dünn<br>**3**; **tiefes Backblech**<br>Flüssigkeit hinzufügen, um den Boden eines Gerichts zu bedecken. Wenden Sie das Fleisch nach der Hälfte der Garzeit. |
| **P17** | **Lammkeule mit Knochen** 1,5 - 2 kg; 7 - 9 cm dick<br>**2**; Bratform auf **Backblech**<br>Flüssigkeit hinzugeben. Wenden Sie das Fleisch nach der Hälfte der Garzeit. |
| **P18** | **Hähnchen, ganz,** 1 - 1,5 kg; frisch<br>**2**; Auflaufform auf **Backblech**<br>Das Hähnchen nach der Hälfte der Garzeit wenden, um eine gleichmäßige Bräunung zu erzielen. |
| **P19** | **Halbes Hähnchen,** 0,5 - 0,8 kg<br>**3**; **Backblech** |
| **P20** | **Hähnchenbrust,** 180 - 200 g pro Stück<br>**2**; Auflaufform auf **Kombirost**<br>Braten Sie das Fleisch einige Minuten in einer heißen Pfanne. |
| **P21** | **Hähnchenschenkel, frisch**<br>**3**; **Backblech**<br>Wenn Sie die Hähnchenschenkel zuerst marinieren, stellen Sie die niedrigere Temperatur ein und garen Sie sie länger. |
| **P22** | **Ente, ganz,** 2 - 3 kg<br>**2**; Bratform auf **Kombirost**<br>Legen Sie das Fleisch in den Bräter. Die Ente nach der Hälfte der Garzeit wenden. |
| **P23** | **Gans, ganz,** 4 - 5 kg<br>**2**; **Tiefes Backblech**<br>Legen Sie das Fleisch auf das tiefe Backblech. Die Gans nach der Hälfte der Garzeit wenden. |
| **P24** | **Hackbraten** 1 kg<br>**2**; **Kombirost** |
| **P25** | **Ganzer Fisch, gegrillt,** 0,5 - 1 kg pro Fisch<br>**2**; **Backblech**<br>Füllen Sie den Fisch mit Butter, Gewürzen und Kräutern. |
| **P26** | **Fischfilet**<br>**3**; Auflaufform auf **Kombirost** |
| **P27** | **Käsekuchen**<br>**2**; ∅ 28 cm Springform **auf Kombirost** |
| **P28** | **Apfelkuchen**<br>**3**; **Backblech** |
| **P29** | **Apfel-Tarte**<br>**2**, Kuchenform auf **Kombirost** |
| **P30** | **Apfelpastete**<br>**1**; ∅ 22cm Kuchenform auf **Kombirost** |
| **P31** | **Brownies,** 2 kg Teig<br>**3**; **tiefes Backblech** |
| **P32** | **Muffins**<br>**3**; Muffinform auf **Kombirost** |
| **P33** | **Kastenkuchen**<br>**2**; Kastenform auf **Kombirost** |
| **P34** | **Ofenkartoffeln,** 1 kg<br>**2**; **Backblech**<br>Ganze Kartoffeln mit Schale verwenden. |
| **P35** | **Kartoffelspalten,** 1 kg<br>**3**; **Backblech** mit Backpapier ausgelegt<br>Kartoffeln in Stücke schneiden. |
| **P36** | **Gemischtes gegrilltes Gemüse,** 1 - 1,5 kg<br>**3**; **Backblech** mit Backpapier ausgelegt<br>Gemüse in Stücke schneiden. |
| **P37** | **Kroketten, gefroren,** 0,5 kg<br>**3**; **Backblech** |
| **P38** | **Pommes frites, gefroren,** 0,75 kg<br>**3**; **Backblech** |
| **P39** | **Fleisch- / Gemüselasagne mit trockenen Nudelblättern,** 1 - 1.5 kg<br>**1**; Auflaufform auf **Kombirost** |
| **P40** | **Kartoffelgratin** (rohe Kartoffeln) 1 - 1,5 kg<br>**1**; Auflaufform auf **Kombirost**<br>Drehen Sie das Gericht nach der Hälfte der Garzeit um. |
| **P41** | **Pizza frisch, dünn**<br>**2**; **Backblech** mit Backpapier ausgelegt |
| **P42** | **Pizza frisch, dick**<br>**2**; **Backblech** mit Backpapier ausgelegt |

| | |
|---|---|
| **P43** | **Quiche**<br>**2**; Backform auf **Kombirost** |
| **P44** | **Baguette / Ciabatta / Weißbrot,** 0,8 kg<br>**2**; **Backblech** mit Backpapier ausgelegt<br>Für Weißbrot mehr Zeit nötig. |
| **P45** | **Vollkorn- / Roggen- / dunkles Brot,** 1 kg<br>**2**; **Backblech** mit Backpapier ausgelegt / Kastenform auf **Kombirost** |

[1] Niedertemperaturgaren.

## 5.8 Ändern: Einstellungen

1. Drehen Sie den Knopf für die Ofenfunktionen, und wählen Sie das ☰.
2. Drehen Sie den Bedienknopf und wählen Sie das ⚙. Drücken Sie das OK.
3. Drehen Sie den Bedienknopf, um die Einstellung auszuwählen. Drücken Sie das OK.
4. Drehen Sie den Bedienknopf, um den Wert einzustellen. Drücken Sie das OK.
5. Drehen Sie den Knopf für die Ofenfunktionen in die Aus-Position, um Menü zu verlassen.

**Untermenü: Einstellungen**

| | Einstellung | Wert |
|---|---|---|
| **01** | Uhrzeit | Ändern |
| **02** | Helligkeit | 1 - 5 |
| **03** | Tastentöne | 1 - Piep, 2 - Klick, 3 - Ton aus |
| **04** | Lautstärke | 1 - 4 |
| **05** | Uptimer | Ein / Aus |
| **06** | Beleuchtung | Ein / Aus |
| **07** | Schnellaufheizung | Ein / Aus |
| **08** | Erinnerungsfunktion Reinigen | Ein / Aus |
| **09** | Demo-Modus | Aktivierungscode: 2468 |
| **10** | Softwareversion | Prüfen |
| **11** | Gerät auf Werkseinstellungen zurücksetzen | Ja / Nein |

## 5.9 Verriegelung

Diese Funktion verhindert eine versehentliche Änderung der Gerätefunktion.

Wenn sie aktiviert wird, während das Gerät in Betrieb ist, verriegelt sie das Bedienfeld und sorgt dafür, dass die aktuellen Kocheinstellungen ohne Unterbrechung weiterlaufen.

Wird sie bei ausgeschaltetem Gerät aktiviert, bleibt das Bedienfeld verriegelt, so dass das Gerät nicht versehentlich eingeschaltet werden kann.

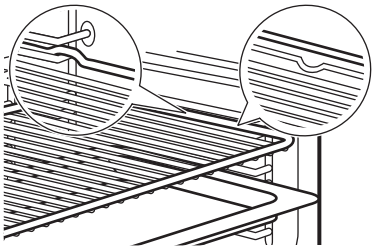
🔒 - gedrückt halten, um die Funktion ein- und auszuschalten.

Ein Signal ertönt. 🔒 - blinkt dreimal, wenn die Verriegelung eingeschaltet ist. Die Gerätetür ist verriegelt.

## 5.10 Zubehör

Je nach Modell ist entsprechendes Zubehör erhältlich. Scannen Sie den QR-Code, um zu überprüfen, wie das mit Ihrem Gerät gelieferte Zubehör verwendet wird. Optionales Zubehör können Sie separat bestellen. Wenden Sie sich bitte für weitere Informationen an Ihren Händler vor Ort.

Setzen Sie das Zubehör (Kombirost / Backblech) zwischen die Führungsschienen der Einhängegitter ein. Achten Sie darauf, dass das Backblech die Rückseite des Backofeninnenraums berührt und die Füße nach unten zeigen. Eine kleine Vertiefung oben erhöht die Sicherheit und bietet Kippschutz. Der umlaufende Rand des Blechs verhindert, dass Kochgeschirr vom Blech rutscht.



Wenn Ihr Backblech eine Neigung hat, positionieren Sie es zur Rückseite des Ofeninnenraums hin.

Wenn das Zubehör mit einer Aufschrift versehen ist, achten Sie darauf, dass sie zu Ihnen hin zeigt.

Wenn Sie ein Backblech mit Löchern verwenden, legen Sie das Backblech / die Pfanne darunter, um abtropfende Flüssigkeiten aufzufangen.

# 6. HINWEISE UND TIPPS

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

Die Ebenen werden vom Boden des Backofens aus gezählt.

**In den Tabellen verwendete Symbole:**

| | |
|---|---|
| | Lebensmittelart |
| | Garfunktion |
| °C | Temperatur |
| | Einschubebene |
| | Garzeit (Min) |
| | Weitere Informationen |

## 6.2 Feuchte Umluft

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

| | °C | | | |
|---|---|---|---|---|
| Brötchen, süß, 16 Stück | 180 | 2 | 20–30 | 1) |
| Brötchen, 9 Stück | 180 | 2 | 30–40 | 1) |
| Pizza, gefroren, 0,35 kg | 220 | 2 | 10–15 | 2) |
| Biskuitrolle | 170 | 2 | 25–35 | 1) |
| Brownie | 175 | 3 | 25–30 | 1) |
| Soufflé, 6 Stück | 200 | 3 | 25–30 | 3) |
| Biskuitboden | 180 | 2 | 15 – 25 | 4) |
| Englischer Sandwichkuchen à la Victoria | 170 | 2 | 40–50 | 5) |
| Fisch, pochiert, 0,3 kg | 180 | 3 | 20 – 25 | 1) |
| Fisch, ganz, 0,2 kg | 180 | 3 | 25–35 | 1) |
| Fischfilet , 0,3 kg | 180 | 3 | 25–30 | 6) |
| Fleisch, pochiert, 0,25 kg | 200 | 3 | 35–45 | 1) |
| Schaschlik, 0,5 kg | 200 | 3 | 25–30 | 1) |
| Plätzchen, 16 Stück | 180 | 2 | 20–30 | 1) |
| Makronen, 24 Stück | 180 | 2 | 25–35 | 1) |
| Muffins, 12 Stück | 170 | 2 | 30–40 | 1) |
| Kleingebäck, pikant, 20 Stück | 180 | 2 | 25–30 | 1) |
| Mürbeteigplätzchen, 20 Stück | 150 | 2 | 25–35 | 1) |
| Törtchen, 8 Stück | 170 | 2 | 20–30 | 1) |
| Gemüse, pochiert, 0,4 kg | 180 | 3 | 35–45 | 1) |
| Vegetarisches Omelett | 200 | 3 | 25–30 | 6) |
| Mediterranes Gemüse, 0,7 kg | 180 | 4 | 25–30 | 1) |

1) Backblech oder tiefes Blech verwenden.
2) Verwenden Sie den Kombirost.
3) Keramikförmchen auf Kombirost verwenden.
4) Tortenbodenform auf Kombirost verwenden.
5) Backform auf Kombirost verwenden.
6) Pizzapfanne auf Kombirost verwenden.

## 6.3 Informationen für Prüfinstitute

Tests gemäß IEC 60350-1.

| | | °C | | |
|---|---|---|---|---|
| Törtchen, 20 pro Backblech | | | | |
| | 3 | 150 - 170 | 35 - 40 | 1)2) |
| | 3 | 140 - 160 | 35 - 40 | 1)2) |

| | | °C | | |
|---|---|---|---|---|
| | 2 und 4 | 130 - 150 | 45 - 50 | 1)2) |
| Apfelkuchen, 2 Backformen à Ø 20 cm | | | | |
| | 2 | 180 | 70 - 90 | 3) |
| | 2 | 160 | 70 - 90 | 3) |
| Fettfreier Biskuit, Kuchenform Ø 26 cm | | | | |
| | 2 | 170 | 40 - 50 | 3) |
| | 2 | 170 | 45 - 50 | 3)2) |
| | 1 und 3 | 170 | 50 - 60 | 3)2) |

| | | °C | | |
|---|---|---|---|---|
| Mürbeteig-Plätzchen | | | | |
| | 3 | 140 - 150 | 20 - 40 | 1) |
| | 2 und 4 | 140 - 150 | 25 - 45 | 1) |
| | 3 | 140 - 150 | 25 - 45 | 1) |
| Toast | | | | |
| | 4 | Max. | 1 - 5 | 3)2) |

1) Backblech verwenden.
2) Gerät 10 Minuten aufheizen.
3) Kombirost verwenden.

# 7. REINIGUNG UND PFLEGE

## 7.1 Hinweise zur Reinigung

- Verwenden Sie eine Reinigungslösung für Metalloberflächen.
- Verwenden Sie bei hartnäckigen Flecken einen speziellen Backofenreiniger.
- Verwenden Sie den vom Hersteller empfohlenen flüssigen Entkalker, um Kalkablagerungen zu entfernen.
- Feuchtigkeit kann im Gerät oder auf den Türglasscheiben kondensieren. Um die Kondensation zu verringern, lassen Sie das Gerät 10 Minuten vor dem Kochen arbeiten. Bewahren Sie Lebensmittel nicht länger als 20 Minuten im Gerät auf.
- Reinigen Sie die Zubehörteile nicht im Geschirrspüler.

## 7.2 Entfernen der Einhängegitter

1. Stellen Sie sicher, dass das Gerät abgekühlt ist.
2. Ziehen Sie das Einhängegitter vorne von der Seitenwand weg.
3. Ziehen Sie das Einhängegitter hinten von der Seitenwand weg und nehmen Sie es heraus.
4. Setzen Sie die Einhängegitter wieder in ihre ursprüngliche Position ein. Wiederholen Sie die Schritte in umgekehrter Reihenfolge.

Wenn die Teleskopschienen mitgeliefert werden, müssen ihre Haltestifte nach vorne zeigen.

## 7.3 Pyrolytische Reinigung

Dieses Programm verbrennt Rückstände im Gerät. Verwenden Sie dies immer dann, wenn Ihr Gerät gründlich gereinigt werden muss.

Befinden sich weitere Geräte in demselben Küchenmöbel, verwenden Sie sie nicht während dieser Funktion. Dies kann zu Schäden am Backofen oder Schrank führen.

1. Stellen Sie sicher, dass das Gerät abgekühlt ist.
2. Alle Zubehörteile, die nicht pyrolysefähig sind, aus dem Backofen entfernen.
3. Reinigen Sie das Innere des Backofens und die innere Türglasscheibe mit warmem Wasser, einem weichen Lappen und einem milden Reinigungsmittel.
4. Drehen Sie den Knopf für die Garfunktionen auf das ☰ um Menü aufzurufen.
5. Drehen Sie den Bedienknopf, um das ✓ auszuwählen und drücken Sie das OK.

| Reinigungsprogramm | Dauer |
|---|---|
| C1 - Leichte Reinigung | 1 h |
| C2 - Normale Reinigung | 1 h 30 min |
| C3 - Gründliche Reinigung | 2 h 30 min |

6. Drehen Sie den Bedienknopf, um das Reinigungsprogramm auszuwählen, und drücken Sie dann das OK.
7. Drücken Sie das OK, um die Reinigung zu starten.

Beim Start der Reinigung wird die Tür des Geräts verriegelt und die Lampe ausgeschaltet. Starten Sie die Funktion nicht, wenn die Backofentür nicht vollständig geschlossen ist. Bis die Tür entriegelt wird, zeigt das Display das ⍐ an.

8. Drehen Sie nach der Reinigung den Knopf für die Garfunktionen in die Aus-Position.
9. Warten Sie, bis das Gerät kalt ist und sich die Tür entriegelt. Reinigen Sie das Innere des Backofens mit einem weichen Lappen und Wasser.

## 7.4 Erinnerungsfunktion Reinigen

Wenn nach dem Kochen auf dem Display ㎜ blinkt, erinnert das Gerät Sie daran, es mit einer pyrolytischen Reinigung zu reinigen. Sie können die Erinnerung im folgenden Untermenü ausschalten: Einstellungen. Siehe Täglicher Gebrauch, Ändern: Einstellungen.

## 7.5 Dampfreinigung

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

1. Stellen Sie sicher, dass das Gerät abgekühlt ist.
2. Entfernen Sie alle Zubehörteile.
3. Reinigen Sie den Innenraum des Backofens und die Innenscheibe der Tür mit einem trockenen, weichen Tuch.
4. Drehen Sie den Knopf für die Ofenfunktionen auf das 〓 um Menü aufzurufen.
5. Drehen Sie den Bedienknopf, um das ㎜ auszuwählen und drücken Sie das OK.
6. Drehen Sie den Bedienknopf auf C4.
7. Füllen Sie den Wassertank bis zum Höchststand mit kaltem Leitungswasser (bis ca. 350 ml).
8. Drücken Sie das OK. Wenn die Reinigung beginnt, ist die Lampe ausgeschaltet.

**Dauer:** 30 Min

Nach Abschluss der Reinigung ertönt das akustische Signal. Das Gerät schaltet sich aus.

9. Warten Sie, bis das Gerät kalt ist. Trocknen Sie den Garraum mit einem weichen Lappen ab.

## 7.6 Reinigung des Wassertanks

Dieser Reinigungsvorgang entfernt Kalkablagerungen im Dampfsystem und beugt deren Neubildung vor.

1. Wassertank leeren. Siehe Täglicher Gebrauch, Entleeren des Wassertanks.
2. Gießen Sie 250 ml des vom Hersteller empfohlenen flüssigen Entkalkungsmittels in den Wassertank.
3. Warten Sie 60 Min lang. Wassertank leeren.
4. Gießen Sie 350 ml Wasser in den Wassertank, um diesen auszuspülen. Wassertank leeren.
5. Reinigen Sie den Ablaufschlauch mit warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel.

Die Häufigkeit der Entkalkung hängt von der Wasserhärte und der Häufigkeit des Dampfgarens ab.

Wenden Sie sich an Ihren Wasserversorger, um den Wasserhärtegrad zu erfragen.

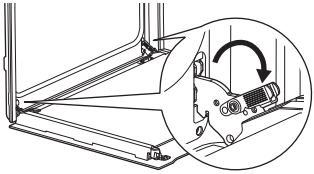
| Wasserhärte (°fH) | Verwendung von Dampf | Reinigen Sie den Wassertank alle (Monate): |
|---|---|---|
| 0 - 15 (weich bis mittel) | Häufig ( ≥1 Mal pro Woche) | 12 |
| | Selten (≤1 Mal pro Monat) | 24 |
| ≥16 (hart bis sehr hart) | Häufig ( ≥1 Mal pro Woche) | 6 |
| | Selten (≤1 Mal pro Monat) | 12 |

## 7.7 Aus- und Einbauen der Tür

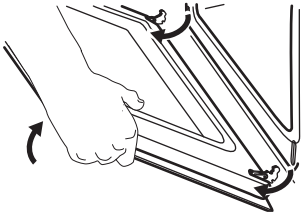
Sie können die Backofentür und die inneren Glasscheiben entfernen, um sie zu reinigen. Verwenden Sie den Backofen nicht ohne die Glasscheiben.

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

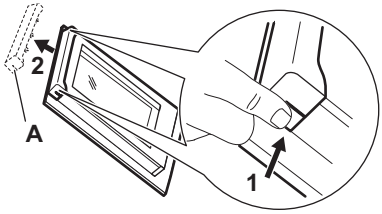
2. Heben und ziehen Sie die Verriegelungen an, bis sie einrasten.



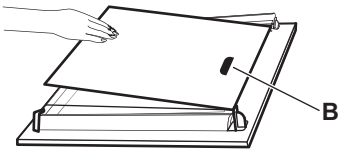
3. Schließen Sie die Backofentür halb bis zur ersten Öffnungsstellung. Anschließend heben und ziehen Sie die Tür aus der Aufnahme heraus.



4. Legen Sie die Tür auf einer stabilen Oberfläche auf ein weiches Tuch.
5. Fassen Sie die Türabdeckung **A** an der Oberkante der Tür an beiden Seiten an und drücken Sie sie nach innen, um den Klippverschluss zu lösen.




6. Ziehen Sie die Türabdeckung nach vorn, um sie abzunehmen.
7. Fassen Sie die Glasscheiben der Tür nacheinander am oberen Rand an und ziehen Sie sie nach oben aus den Führungen. Achten Sie darauf, dass die Glasscheiben vollständig aus den Halterungen gezogen werden.




8. Reinigen Sie die Glasscheiben mit Wasser und Spülmittel. Trocknen Sie die Glasscheiben sorgfältig. Reinigen Sie die Glasscheiben nicht im Geschirrspüler.
9. Montieren Sie nach der Reinigung die Glasscheiben und die Backofentür.

Achten Sie beim Wiedereinsetzen der Glasscheiben auf die richtige Reihenfolge. Achten Sie auf das Symbol / den Druck auf der Seite der Glasscheibe. Die Druckzone **B** (falls vorhanden) muss zum Backofeninneren zeigen. Wenn die Tür korrekt installiert ist, hören Sie beim Schließen der Verriegelungen ein Klicken.

### 7.8 Austauschen der Lampe

Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz und warten Sie, bis es kalt ist.

Ersetzen Sie die Lampe durch eine geeignete, bis 300 °C hitzebeständige Lampe.

**Hintere Lampe**

1. Drehen Sie die Glasabdeckung und nehmen Sie sie ab.
2. Reinigen Sie die Glasabdeckung.
3. Ersetzen Sie die Lampe.
4. Bringen Sie die Glasabdeckung an.

## 8. FEHLERBEHEBUNG

Wenn Sie das Problem nicht selbst lösen können, wenden Sie sich an Ihren Händler oder ein autorisiertes Servicezentrum. Die Servicedetails sind auf dem Typenschild am vorderen Rahmen zu finden. Es ist bei geöffneter Tür sichtbar. Das Typenschild darf nicht entfernt werden.

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

**Das Gerät lässt sich nicht aktivieren oder bedienen.** – Das Gerät ist nicht an das Stromnetz angeschlossen oder falsch angeschlossen.

**Das Gerät erwärmt sich nicht.**

- Die Tür ist nicht richtig geschlossen.
- Verriegelung ist eingeschaltet.
- Die Abschaltautomatik ist aktiviert.

**Die Lampe funktioniert nicht.** – Die Lampe ist durchgebrannt. Tauschen Sie die Lampe aus.

**Die Lampe ist ausgeschaltet.** - Feuchte Umluft - ist aktiviert.

**Aus dem Dampfauslass tritt Wasser aus.** - Es ist zu viel Wasser im Wassertank. Siehe Täglicher Gebrauch, Entleeren des Wassertanks.

**Die Anzeige Wassertank ist leer leuchtet.** - Es befindet sich kein Wasser im Tank. Füllen Sie den Wassertank. Leuchtet die Anzeige weiterhin, gehen Sie zu Reinigung und Pflege, Reinigung des Wassertanks.

**Das Dampfgaren funktioniert nicht.** – Es befinden sich Kalkablagerungen in der Dampfauslassöffnung. – Reinigen Sie den Wassertank (siehe Reinigung und Pflege) oder, falls sich kein Wasser im Tank befindet, füllen Sie den Wassertank auf.

**Es dauert länger als drei Minuten, den Wassertank zu leeren, oder Wasser tritt aus der Dampfauslassöffnung aus.** – Im Wassertank befinden sich Kalkablagerungen. Siehe Reinigung und Pflege, Reinigen des Wassertanks.

**Die Anzeige zeigt "00:00".** - Es gab einen Stromausfall. Stellen Sie die Uhrzeit ein.

**Err C3** - Schließen Sie die Tür. Schalten Sie das Gerät aus und wieder ein. Prüfen Sie, ob die Türverriegelung nicht defekt ist.

**Err F102** - Schließen Sie die Tür. Prüfen Sie, ob die Türverriegelung nicht defekt ist.

# 9. ENERGIEEFFIZIENZ

## 9.1 Produktinformationsblatt und Produktinformationen gemäß (EU) Nr. 65/2014 und (EU) Nr. 66/2014

| | | |
|---|---|---|
| Name des Lieferanten | | Electrolux |
| Modellbezeichnung | | EOC4P46X 949494564<br>EOC6P56H 949494563<br>KOCDP66X 949494562<br>LOC6P46Z0 949284200 |
| 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 | EOC4P46X | 30,8 kg |
| | EOC6P56H | 32,0 kg |
| | KOCDP66X | 31,9 kg |
| | LOC6P46Z0 | 32,0 kg |

Gerät getestet gemäß: EN IEC 60350-1.

## 9.2 Informationsanforderungen gemäß (EU) Nr. 2023/826

| | |
|---|---|
| Leistungsaufnahme im Bereitschaftszustand | 0,8 W |
| Maximale Zeit, die das Gerät benötigt, um automatisch den entsprechenden Energiesparmodus zu erreichen | 20 Min |

Gerät getestet gemäß: EN 50564.

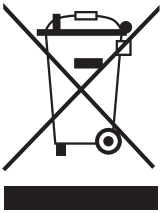
## 9.3 Tipps zur Energieeinsparung

- Halten Sie die Tür beim Kochen geschlossen und vermeiden Sie es, sie oft zu öffnen.
- Halten Sie die Türdichtung sauber und stellen Sie sicher, dass sie sich fest in der richtigen Position befindet.
- Verwenden Sie Metall oder dunkles, nicht reflektierendes Kochgeschirr.
- Überspringen Sie das Aufheizen, es sei denn, es ist nötig.
- Minimieren Sie Pausen zwischen dem Backen mehrerer Gerichte.
- Verwenden Sie nach Möglichkeit die Garfunktionen mit Gebläse, um Energie zu sparen (nur ausgewählte Modelle).
- Nutzen Sie Restwärme, um das Essen warm zu halten. Reduzieren Sie die Gerätetemperatur auf mindestens 3 bis 10Min, bevor das Kochen beendet ist.
- Schalten Sie die Lampe während des Kochens aus, sofern sie nicht benötig wird.

- Feuchte Umluft (nur ausgewählte Modelle) - 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. Die Backofenlampe wird während dieser Funktion automatisch ausgeschaltet. Bei einigen Modellen dauert es 30 Sek.
- Automatische Abschaltung - Aus Sicherheitsgründen schaltet sich das Gerät nach einer bestimmten Zeit automatisch aus, wenn die Garfunktion aktiv ist und keine Einstellungen geändert werden. Um eine Garfunktion länger zu nutzen, stellen Sie die Garzeit ein. Die automatische Abschaltung gilt nicht bei der Zeit Zeitvorwahl- Funktion oder wenn die Lampe eingeschaltet ist.
  - 12,5 Std: 30-115 °C
  - 8,5 Std: 120-195 °C
  - 5,5 Std: 200-245 °C
  - 3 Std: 250-maximal °C

## 10. INFORMATIONEN ZUR ENTSORGUNG

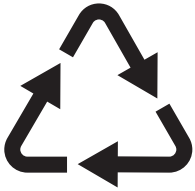
**Ihre Pflichten als Endnutzer**



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 Elekt-

rogeräte), 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.

**1.** INFORMACIÓN SOBRE SEGURIDAD....**36**
**2.** INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD..... **38**
**3.** DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO.....**40**
**4.** ANTES DEL PRIMER USO.....**41**
**5.** USO DIARIO..... **42**
**6.** CONSEJOS.....**46**
**7.** LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO..... **48**
**8.** SOLUCIÓN DE PROBLEMAS..... **50**
**9.** EFICIENCIA ENERGÉTICA.....**51**
**10.** ASPECTOS MEDIOAMBIENTALES.....**52**

# 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 sufridos 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 el material de embalaje fuera del alcance de los niños y deséchelo de forma adecuada.
- ADVERTENCIA: El aparato y sus piezas accesibles se calientan mucho durante el funcionamiento. Mantenga a los niños y mascotas alejados mientras esté utilizando el aparato y cocinando.
- Active el dispositivo de seguridad para niños si está disponible.
- Los niños no deben limpiar ni encargarse del manteni-

miento del aparato 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.
- No utilice el aparato antes de empotrarlo.
- Desenchufe el aparato de la red eléctrica antes de realizar tareas de mantenimiento.
- Si el cable de alimentación presenta algún daño, el fabricante, su centro de asistencia técnica autorizado o un profesional cualificado similar tendrán que cambiarlo para evitar riesgos.
- ADVERTENCIA: Antes de sustituir la bombilla del horno, asegúrese de desconectar el aparato de la red eléctrica para evitar el riesgo de descarga eléctrica.
- ADVERTENCIA: El aparato y sus piezas accesibles se calientan mucho durante el funcionamiento. Debe tener cuidado para evitar tocar los elementos de calentamiento o la superficie del interior del aparato.
- Utilizar siempre guantes o manoplas para horno para retirar o introducir accesorios o recipientes.
- Para retirar los carriles de apoyo, tire primero del frontal del carril y, a continuación, separe el extremo trasero de las paredes laterales. Instale los carriles de apoyo en el orden inverso.
- No utilice limpiadores de vapor para limpiar el producto.
- Para limpiar el cristal de la puerta delantera del horno, no utilice limpiadores abrasivos fuertes, rascadores metálicos, lana de alambre ni lejía. Estos materiales pueden causar que las superficies de vidrio se rayen y se rompan.
- Antes de la limpieza pirolítica, retirar todos los accesorios y cualquier depósito/derrames que haya en el interior del aparato.

# 2. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

## 2.1 Installation

**⚠ 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 disponibles en nuestro sitio web.
- Tenga cuidado al mover el aparato, ya que es pesado. Utilice 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, asegúrese de que esté nivelado y de que la puerta se abra sin dificultad.
- El aparato está equipado con un sistema de refrigeración eléctrica. Debe utilizarse con la fuente de alimentación eléctrica.

## 2.2 Conexión eléctrica

**⚠ ADVERTENCIA!**

Riesgo de incendios y descargas eléctricas.

- Todas las conexiones eléctricas deben realizarlas electricistas cualificados.
- Asegúrese de que los parámetros de la place de características técnicas son compatibles con los valores del suministro eléctrico.
- El aparato debe estar conectado a tierra. Utilice siempre una toma con aislamiento de conexión a tierra correctamente instalada.
- No utilice adaptadores múltiples ni cables prolongadores.
- Evite dañar el cable o el enchufe de alimentación. Si es necesario sustituirlo, deberá hacerlo nuestro centro de asistencia técnica autorizado.
- Evite que el cable de alimentación toque o quede cerca de la puerta del aparato o con el hueco por debajo del aparato, sobre todo mientras funciona o si la puerta está caliente.
- La protección contra descargas eléctricas de las piezas con corriente y aisladas debe fijarse de forma que no se pueda retirar sin herramientas.
- Conecte el enchufe de alimentación a la toma de corriente únicamente cuando haya terminado la instalación. Asegúrese de que se pueda acceder al enchufe de alimentación después de la instalación.
- Si la toma de corriente está floja, no conecte el enchufe.
- No desconecte el aparato tirando del cable de alimentación. Tire siempre del enchufe.
- Utilice únicamente dispositivos de aislamiento correctos: protección contra cortocircuitos, fusibles (tipo tornillo que se retiran del soporte), dispositivos de fuga a tierra y contactores.
- La instalación eléctrica debe tener un dispositivo de aislamiento que desconecte todos los polos del aparato de la red, con una distancia de aislamiento de al menos 3 mm.
- Cierre completamente la puerta del aparato antes de conectarlo a la red eléctrica.
- 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 la sección del cable, consulte la potencia total de la placa de características. También puede consultar la tabla:

| Potencia total (W) | Sección del cable ($mm^2$) |
|---|---|
| máximo 1,380 | 3x0.75 |
| máximo 2,300 | 3x1 |
| máximo 3,680 | 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 estén 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 esté funcionando, ya que pueden salir aire caliente y mezclas inflamables procedentes de los ingredientes alcohólicos.
- 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.
- Mantenga las chispas y las llamas abiertas alejadas del aparato cuando la puerta esté abierta.
- Utilice únicamente frascos y tarros de vidrio homologados para conservar alimentos.
- No coloque productos inflamables cerca del aparato.

**⚠ ADVERTENCIA!**
Riesgo de daños en el aparato.

- Para evitar daños o decoloraciones en el esmalte:
  - No coloque recipientes para horno ni objetos directamente sobre el fondo de la cavidad.
  - No coloque papel de aluminio directamente sobre el fondo de la cavidad.
  - no ponga agua directamente en el aparato caliente.
  - No deje platos y alimentos húmedos en el aparato después de cocinar.
  - Tenga cuidado al retirar o instalar accesorios.
- La decoloración del esmalte o del acero inoxidable no afecta al rendimiento del aparato.
- Utilice un molde hondo para los pasteles húmedos, ya que los jugos de las frutas pueden causar manchas permanentes.
- Cocina siempre con la puerta del aparato cerrada.
- Si el aparato está instalado detrás de un panel de mueble, no cierre el panel durante el uso ni hasta que el aparato se haya enfriado por completo para evitar daños por calentar y humedad.
- En relación con la(s) lámpara(s) contenidas en este producto y las lámparas de repuesto a la venta por separado: Estas lámparas están previstas para soportar condiciones físicas extremadas en aparatos de uso doméstico, como temperatura, vibración o humedad, o para ofrecer información sobre el estado operativo del aparato. No están previstas para su uso en otras aplicaciones y no son aptas para alumbrado en viviendas.
- Este producto contiene una fuente luminosa de la clase de eficiencia energética G.
- Utilice únicamente lámparas con las mismas especificaciones.
- Para reparar el aparato, póngase en contacto con el centro de servicio autorizado. Utilice solamente piezas de recambio originales.

## 2.4 Limpieza y mantenimiento

**⚠ ADVERTENCIA!**
Riesgo de lesiones o de daños en el aparato.

- Apague y desenchufe el aparato antes de las tareas de mantenimiento.
- Asegúrese de que el aparato esté frío para evitar que el vidrio se rompa. Si los paneles de vidrio de la puerta están dañados, póngase en contacto con el centro de asistencia técnica autorizado para que los sustituya.
- Tenga cuidado al retirar la puerta del aparato porque pesa.
- Limpie y seque el aparato, su cavidad y los accesorios después de cada uso para evitar la condensación de vapor, la corrosión y el deterioro de la superficie.
- Compruebe periódicamente el producto en busca de signos de deterioro que puedan hacerlo inadecuado para el contacto con alimentos, tales como grietas, ampollas, deslaminación, encogimiento, pegajosidad, corrosión u otros cambios visibles en la textura o el aspecto. Siga las instrucciones de limpieza y cuidado para evitar el deterioro.
- Utilice un paño de microfibra, agua tibia y detergentes neutros para limpiar el aparato y los accesorios. No utilice

productos abrasivos, estropajos, disolventes, objetos afilados o metálicos.
- Siga las instrucciones de seguridad indicadas en el envase al utilizar un espray para horno.

**Limpieza Pirolítica**

- Lea todas las instrucciones para la limpieza pirolítica.
- Antes de realizar la limpieza pirolítica y el precalentamiento inicial, retire del interior del horno:
  - restos de comida, aceite o grasa o depósitos.
  - cualquier objeto extraíble (incluidos estantes, rieles laterales, etc., suministrados con el aparato), especialmente cualquier olla, sartén, bandeja, utensilio, etc. antiadherente.
- Mantenga a los niños alejados durante la limpieza pirolítica, ya que el aparato se calienta mucho y libera aire caliente por las rejillas frontales.
- La limpieza pirolítica libera humos de residuos de cocción y materiales de construcción. Asegúrese de una buena ventilación durante y después del precalentamiento inicial y la limpieza pirolítica.
- No derrame ni aplique agua a la puerta del horno durante y después de la limpieza pirolítica para no provocar daños en los paneles de vidrio.
- Los humos emitidos por los hornos pirolíticos y los residuos de cocción no son dañinos para las personas, incluidos los niños y personas con problemas médicos.
- Mantenga las mascotas pequeñas alejadas del aparato durante y después de la limpieza pirolítica y el precalentamiento inicial. Las mascotas pequeñas (especialmente las aves y los reptiles) pueden ser muy sensibles a los cambios de temperatura y los humos emitidos.
- Las superficies antiadherentes de ollas, sartenes, bandejas y utensilios pueden dañarse con la limpieza pirolítica a alta temperatura y pueden liberar humos nocivos de bajo nivel.

**Cocción al vapor**

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

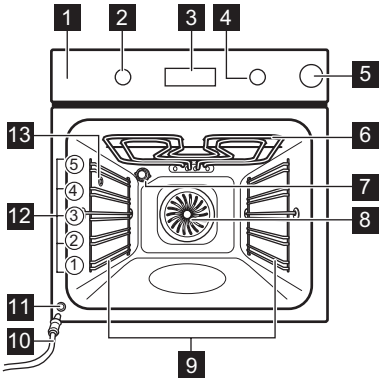
## 2.5 Eliminación

**⚠ ADVERTENCIA!**
Existe riesgo de lesiones o asfixia.

- Contacte con las autoridades locales para saber cómo desechar correctamente el aparato.
- Desconecte el aparato de la alimentación principal y, a continuación, corte y deseche el cable eléctrico.

# 3. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

## 3.1 Resumen general




1 Panel de control
2 Mando para las funciones de cocción
3 Pantalla
4 Mando de control
5 Depósito de agua
6 Elemento térmico
7 Bombilla
8 Ventilador
9 Soporte de estante, extraíble
10 Tubo de desagüe
11 Válvula de desagüe
12 Posiciones de las parrillas
13 Salida de vapor

## 3.2 Panel de control

| | |
|---|---|
| | Pulse para ajustar las funciones del temporizador. |
| | Mantenga pulsado para ajustar la función: Calentamiento rápido. |
| | Pulse para encender y apagar la luz del aparato. |
| | Mantenga pulsado para ajustar la función: Bloqueo. |
| OK | Pulse para confirmar la selección. |

**Indicadores de pantalla**

| | |
|---|---|
| | El aparato está bloqueado. |
| | Submenú: Cocción asistida. |
| | Submenú: Limpieza. |
| | Submenú: Ajustes |
| | Calentamiento rápido está activado. |
| | El depósito de agua está vacío. Vuelva a llenar el depósito. |
| | El depósito de agua está medio lleno. |
| | El depósito de agua está lleno. |
| | La cocción al vapor está activada. |
| | Avisador está activado. |
| STOP | Tiempo de cocción está activado. |
| | Inicio retardado está activado. |
| | Tiempo de funcionamiento está activado. |
| | Barra de progreso: indica visualmente cuándo el aparato alcanza la temperatura ajustada o cuándo acaba la cocción. |

**Para poner en marcha el aparato.**

1. Pulse los mandos. Los mandos sobresalen (solo modelos seleccionados).
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 de apagado **0**.

# 4. ANTES DEL PRIMER USO

## 4.1 Ajuste de la hora

Después de la primera conexión, espere hasta que en la pantalla aparezca: **"00:00"** o **"12:00"** (dependiendo del modelo).

1. Gire el mando de control para ajustar la hora.
2. Pulse OK.

## 4.2 Precalentamiento y limpieza iniciales

1. Precaliente el aparato vacío para eliminar los olores. Ventile la sala.
2. Retire todos los accesorios y los soportes de los estantes.
3. Ajuste cada función a la temperatura máxima y deje que el aparato funcione durante los tiempos especificados: 1 h, 15 min, 15 min. Consulte Uso diario.
4. Apague el aparato y deje que se enfríe.
5. Limpie con un paño de microfibra, agua tibia y detergente suave. Sustituya los accesorios y los soportes de los estantes.

# 5. USO DIARIO

## 5.1 Funciones de calentamiento

| | |
|---|---|
| | **Aire caliente**: Horneado uniforme, ternura, secado |
| | **Cocción convencional**: Horneado tradicional |
| | **Humedad baja** (función de vapor): Carne, aves, platos al horno, guisos |
| | **Congelados**: Patatas fritas, patatas, rollitos de primavera |
| | **Función Pizza** (función de vapor hasta 230 °C°C): Hornear pizza |
| | **Calor inferior**: Hornear pasteles |
| | **Horneado húmedo + ventilador**: Horneado |
| | **Grill**: Tostar, asar a la parrilla |
| | **Grill turbo**: Asar carne, dorar |

La bombilla se puede desactivar automáticamente a temperaturas inferiores a 80°C durante algunas funciones del horno.

## 5.2 Ajuste de las funciones de cocción

1. Gire el mando de las funciones de cocción para seleccionar una de ellas.
2. Gire el mando de control para ajustar la temperatura.

Calentamiento rápido - Manténgalo pulsado para acortar el tiempo de cocción. Está disponible para algunas funciones de cocción. El ventilador puede ponerse en marcha automáticamente.

## 5.3 Temporizador

1. Si es necesario, gire los mandos para seleccionar la función de cocción y ajustar la temperatura.
2. Pulse hasta que la pantalla muestre una función de temporizador deseada:

**Avisador**: Ajustar una cuenta atrás. Al finalizar el tiempo, sonará la señal acústica.

**Tiempo de cocción**: Ajustar una cuenta atrás. Cuando el timer finaliza, suena la señal y la cocción se detiene.

**Inicio retardado**: Para posponer el inicio y/o fin de la cocción. Cuando el temporizador finaliza, suena la señal y la cocción se detiene.

3. Gire el mando de control para ajustar la hora.
4. Pulse OK.
5. Cuando termine el tiempo, pulse OK y, si es necesario, gire los mandos a la posición de apagado.

## 5.4 Cocción al vapor

1. Presione el depósito de agua para abrirlo.
2. Llene el depósito con agua fría del grifo hasta alcanzar el nivel máximo. No utilice otros líquidos.

Asegúrese de no exceder la capacidad máxima del sistema de vapor (aproximadamente 350 ml cuando está vacío). Si el depósito está lleno, el símbolo aparece en la pantalla y suena la señal.

3. Empuje el depósito de agua hasta su posición inicial.
4. Puede configurar la cocción al vapor de dos maneras:
   - Gire el mando de las funciones de cocción para seleccionar y gire el mando de control para ajustar la temperatura.
   - Gire el mando de las funciones de cocción a la posición y gire el mando de control para seleccionar . Pulse OK. Gire el mando de control para seleccionar una función (S1 - S...) y, si es necesario, ajuste la temperatura. Pulse OK dos veces.
5. Precaliente el aparato antes de introducir los alimentos. Vuelva a llenar el depósito de agua durante la cocción si el indicador del depósito de agua muestra que este está vacío.
6. Al finalizar la cocción, gire el mando de las funciones de cocción hasta la posición de apagado del aparato. Abra la puerta con cuidado. La humedad liberada puede causar quemaduras.

7. Vacíe siempre el depósito de agua después de cada cocción al vapor para evitar la acumulación de cal y fallos de funcionamiento como el derrame de agua por la salida de vapor. Espere al menos 60 min antes de vaciarlo.

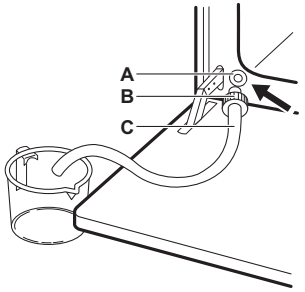
**Submenú: Cocción al vapor**

| | Función | Descripción |
|---|---|---|
| **S1** | AirFry Plus | Combina vapor y fritura por aire para platos crujientes, jugosos y saludables. |
| **S2** | Regenerar con vapor | Esta función recalienta suavemente las sobras con vapor (110–130°C - recalentamiento húmedo, 130–200°C - recalentamiento más crujiente). |
| **S3** | Horneado de pan | Para hornear pan. |

## 5.5 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. |

1. Apague el aparato y asegúrese de que 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 interior del horno con una esponja suave.

## 5.6 Menú

Abra el menú para acceder a platos de cocción asistida y ajustes.

1. Gire el mando de las funciones de cocción a la posición .

La pantalla muestra , , y .

2. Gire el mando de control y seleccione el icono para acceder al submenú. Pulse OK.

## 5.7 Ajuste: Cocción asistida

El submenú Cocción asistida se compone de programas pensados para platos concretos. Los programas comienzan por el ajuste adecuado. Puede ajustar el tiempo y la temperatura durante la cocción.

1. Gire el mando de las funciones de cocción a la posición .
2. Gire el mando de control para seleccionar . Pulse OK.
3. Gira el mando de control para seleccionar un plato (P1 - P...). Pulse OK.
4. Colócalos dentro del aparato. Pulse OK.
5. Cuando termine la función, comprueba si la comida está lista. Aumente el tiempo de cocción si fuera necesario.

**Submenú: Cocción asistida**

| Leyenda | |
|---|---|
| | Llene el compartimento con agua para cocinar al vapor. |
| | Precaliente el aparato antes de empezar a cocinar. |
| | Nivel del estante. Consulte Descripción del producto. |

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

| | | |
|---|---|---|
| **P1** | **Rosbif, poco hecho** | 1 - 1,5 kg; 4 - 5 cm de grosor<br>**2**; **bandeja**<br>Fría la carne durante unos minutos en una sartén caliente. Insértelo en el aparato. |
| **P2** | **Rosbif, al punto** | |
| **P3** | **Rosbif, muy hecho** | |

| | | |
|---|---|---|
| **P4** | **Carne, al punto,** 180 - 220 g por pieza; 3 cm de grosor<br>**3**; fuente de asado en **parrilla**<br>Fría la carne durante unos minutos en una sartén caliente. Insértelo en el aparato. | |
| **P5** | **Asado de ternera/estofado** (costillas de cebado, flanco grueso) 1,5 - 2 kg<br>**2**; fuente de asar en **parrilla**<br>Fría la carne durante unos minutos en una sartén caliente. Añada líquido. Insértelo en el aparato. | |
| **P6** | **Rosbif, poco hecho**[1)] | 1 - 1,5 kg; 4 - 5 cm de grosor<br>**2**; **bandeja**<br>Fría la carne durante unos minutos en una sartén caliente. Insértelo en el aparato. |
| **P7** | **Rosbif, al punto**[1)] | |
| **P8** | **Rosbif, muy hecho**[1)] | |
| **P9** | **Filete de ternera, poco hecho**[1)] | 0,5 - 1,5 kg; 5 - 6 cm de grosor<br>**2**; **bandeja**<br>Fría la carne durante unos minutos en una sartén caliente. Insértelo en el aparato. |
| **P10** | **Filete de ternera, al punto** [1)] | |
| **P11** | **Filete de ternera, hecho** [1)] | |
| **P12** | **Asado de ternera** (por ejemplo, el hombro), 0,8 - 1,5 kg; 4 cm de grosor<br>**2**; fuente de asar en **parrilla**<br>Añada líquido. Asado cubierto. | |
| **P13** | **Cuello o paleta de cerdo asado,** 1,5 - 2 kg<br>**1**; fuente de asar en **parrilla**<br>Después de la mitad del tiempo de cocción, voltee la carne. | |
| **P14** | **Cerdo desmenuzado,** 1,5 - 2 kg [1)]<br>**2**; **bandeja**<br>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 cm de grosor<br>**2**; fuente de asar sobre **parrilla**<br>Fría la carne durante unos minutos en una sartén caliente. Insértelo en el aparato. | |
| **P16** | **Costillas de cerdo** 2 - 3 kg; usar crudas 2 - 3 cm finas<br>**3**; **bandeja profunda**<br>Añada líquido para cubrir la base de un plato. Después de la mitad del tiempo de cocción, voltee la carne. | |
| **P17** | **Pierna de cordero con hueso,** 1,5 - 2 kg; 7 - 9 cm de grosor<br>**2**; fuente de asar en **bandeja**<br>Añada líquido. Después de la mitad del tiempo de cocción, voltee la carne. | |
| **P18** | **Pollo entero,** 1 - 1,5 kg; fresco<br>**2**; cacerola en **bandeja**<br>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<br>**3**; **bandeja** | |
| **P20** | **Pechuga de pollo,** 180 - 200 g por pieza<br>**2** ; cacerola sobre **parrilla**<br>Fría la carne durante unos minutos en una sartén caliente. | |
| **P21** | **Muslos de pollo, frescos**<br>**3**; **bandeja**<br>Si se marchan las patas de pollo marinadas, ajuste la temperatura más baja y cocínelas más tiempo. | |
| **P22** | **Pato entero,** 2 - 3 kg<br>**2**; fuente de asar en **parrilla**<br>Coloque la carne en la fuente. Dé la vuelta al pato a la mitad del tiempo de cocción. | |
| **P23** | **Ganso, entero,** 4 - 5 kg<br>**2**; **bandeja profunda**<br>Coloque la carne en la bandeja honda. Dele la vuelta a la mitad del tiempo de cocción. | |
| **P24** | **Pastel de carne,** 1 kg<br>**2**; **fuente de asado en parrilla** | |
| **P25** | **Pescado entero, a la parrilla,** 0,5 - 1 kg por pescado<br>**2**; **bandeja**<br>Sazone el pescado con mantequilla, especias y hierbas aromáticas. | |
| **P26** | **Filete de pescado**<br>**3**; cacerola en **parrilla** | |
| **P27** | **Tarta de queso**<br>**2**; ∅ 28 cmSímbolo de molde desmontable en **parrilla** | |

| | |
|---|---|
| **P28** | **Torta de manzana**<br>**3**; **bandeja** |
| **P29** | **Tarta de manzana**<br>**2**; molde para pastel sobre la **parrilla** |
| **P30** | **Pastel de manzana**<br>**1**; ∅ 22 cm molde para pastel sobre la **parrilla** |
| **P31** | **Brownies,** 2 kg de masa<br>**3**; **bandeja profunda** |
| **P32** | **Magdalenas**<br>**3**; bandeja para muffins en **parrilla** |
| **P33** | **Pan de bizcocho**<br>**2**; bandeja de pan en **parrilla** |
| **P34** | **Patatas al horno,** 1 kg<br>**2**; **bandeja**<br>Utilice patatas enteras con la piel. |
| **P35** | **Porciones,** 1 kg<br>**3**; **bandeja** forrada con papel de hornear<br>Corte las patatas en trozos. |
| **P36** | **Verduras al grill,** 1 - 1,5 kg<br>**3**; **bandeja** forrada con papel de hornear<br>Corte las verduras en trozos. |
| **P37** | **Croquetas, congeladas,** 0,5 kg<br>**3**; **bandeja** |
| **P38** | **Patatas fritas, congeladas,** 0,75 kg<br>**3**; **bandeja** |
| **P39** | **Lasaña de carne/verdura con láminas de pasta seca,** 1 - 1,5 kg<br>**1**; cacerola en **parrilla** |
| **P40** | **Patatas gratinadas** (patatas crudas), 1 - 1,5 kg<br>**1**; cacerola en **parrilla**<br>Gire el plato transcurrida la mitad del tiempo de cocción. |
| **P41** | **Pizza fresca, fina**<br>**2**; **bandeja** forrada con papel de hornear |
| **P42** | **Pizza fresca, gruesa**<br>**2**; **bandeja para hornear** forrada con papel de hornear |
| **P43** | **Quiche**<br>**2**; molde de hornear sobre la **parrilla** |
| **P44** | **Baguette / chapata / pan blanco,** 0,8 kg<br>**2**; **bandeja** forrada con papel de hornear<br>Se necesita más tiempo para el pan blanco. |
| **P45** | **Pan integral/de centeno/negro,** 1 kg<br>**2**; **bandeja** forrada con papel de hornear / pan de bizcocho en **parrilla** |

[1] Cocción a baja temperatura.

## 5.8 Cambio: Ajustes

1. Gire el mando para seleccionar la función de cocción.
2. Gire el mando de control para seleccionar . Pulse OK.
3. Gire el mando de control para seleccionar el ajuste. Pulse OK.
4. Gire el mando de control para ajustar el valor. Pulse OK.
5. Gire el mando de funciones de cocción hasta la posición de apagado para salir del Menú.

**Submenú: Ajustes**

| | Ajuste | Valor |
|---|---|---|
| **01** | Hora | Cambiar |
| **02** | Brillo de la pantalla | 1 - 5 |
| **03** | Tono de teclas | 1 - Pitido, 2 - Clic, 3 - Sonido |
| **04** | Volumen del timbre | 1 - 4 |
| **05** | Tiempo de funcionamiento | Encendido/ Apagado |
| **06** | Luz | Encendido/ Apagado |
| **07** | Calentamiento rápido | Encendido/ Apagado |
| **08** | Aviso de limpieza | Encendido/ Apagado |
| **09** | Modo demostración | Código de activación: 2468 |

| | Ajuste | Valor |
|---|---|---|
| **10** | Versión del software | Comprobar |
| **11** | Restaurar todos los ajustes | Sí / No |

### 5.9 Bloqueo

Esta función evita un cambio accidental de la función del aparato.

Si se activa estando el aparato en funcionamiento, bloquea el panel de control, asegurando de esta forma que los ajustes de cocción actuales se mantengan sin interrupciones.

Si se activa estando el aparato apagado, mantiene bloqueado el panel de control, evitando que el aparato se ponga en marcha accidentalmente.

- manténgalo pulsado para activar y desactivar la función.

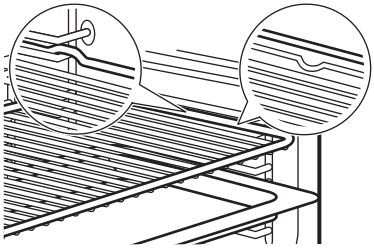
Suena una señal. - parpadea 3 veces cuando el bloqueo está activado. La puerta del aparato está bloqueada.

### 5.10 Accesorios

Accesorios disponibles según el modelo. Escanee el código QR para comprobar cómo utilizar los accesorios suministrados con el aparato. Puede adquirir accesorios opcionales por separado.

Para obtener más información, póngase en contacto con su proveedor local.

Inserte el accesorio (parrilla / bandeja) entre las barras de guía de la rejilla de soporte. Asegúrese de que la parrilla toque la parte posterior del interior del horno y de que las patas apunten hacia abajo. Una pequeña muesca en la parte superior aumenta la seguridad y proporciona protección antivuelco. El borde alrededor de la parrilla evita que el recipiente de cocción se deslice y caiga de la parrilla.



Si la bandeja tiene pendiente, colóquela en la parte posterior del interior del horno.

Si hay una inscripción en el accesorio, asegúrese de que esté orientado hacia usted.

Si está utilizando una bandeja con orificios, coloque la bandeja debajo para recoger los líquidos que goteen.

## 6. CONSEJOS

### 6.1 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. Si no encuentra los ajustes para una receta concreta, busque otra similar.

Cuente los niveles de las parrillas desde abajo hacia arriba.

**Símbolos utilizados en las tablas:**

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

### 6.2 Horneado húmedo + ventilador

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

| | °C | | | |
|---|---|---|---|---|
| Rollitos dulces, 16 piezas | 180 | 2 | 20 - 30 | 1) |
| Rollitos, 9 piezas | 180 | 2 | 30 - 40 | 1) |

| | °C | | | |
|---|---|---|---|---|
| Pizza congelada, 0,35 kg | 220 | 2 | 10 - 15 | 2) |
| Brazo de gitano | 170 | 2 | 25 - 35 | 1) |
| Brownie | 175 | 3 | 25 - 30 | 1) |
| Soufflé, 6 piezas | 200 | 3 | 25 - 30 | 3) |
| Base de masa brisé | 180 | 2 | 15 - 25 | 4) |
| Tarta Victoria | 170 | 2 | 40 - 50 | 5) |
| Pescado pochado, 0,3 kg | 180 | 3 | 20 - 25 | 1) |
| Pescado entero, 0,2 kg | 180 | 3 | 25 - 35 | 1) |
| Filete de pescado, 0,3 kg | 180 | 3 | 25 - 30 | 6) |
| Carne pochada, 0,25 kg | 200 | 3 | 35 - 45 | 1) |
| Shashlik, 0,5 kg | 200 | 3 | 25 - 30 | 1) |
| Galletas, 16 piezas | 180 | 2 | 20 - 30 | 1) |
| Mostachones de almendra, 24 piezas | 180 | 2 | 25 - 35 | 1) |
| Muffins, 12 piezas | 170 | 2 | 30 - 40 | 1) |
| Tarta salada, 20 piezas | 180 | 2 | 25 - 30 | 1) |
| Galletas crujientes de masa quebrada, 20 piezas | 150 | 2 | 25 - 35 | 1) |
| Tartaletas, 8 piezas | 170 | 2 | 20 - 30 | 1) |
| Verduras pochadas, 0,4 kg | 180 | 3 | 35 - 45 | 1) |
| Tortilla vegetariana | 200 | 3 | 25 - 30 | 6) |
| Verduras mediterráneas, 0,7 kg | 180 | 4 | 25 - 30 | 1) |

1) Utilice la bandeja para repostería o la bandeja de goteo.
2) Utilice la parrilla.
3) Utilice ramequines cerámicos sobre parrilla.
4) Utilice un molde para flanes sobre la parrilla.
5) Utilice un plato para hornear sobre la parrilla.
6) Utilice un molde para pizza sobre la parrilla.

## 6.3 Información para institutos de pruebas

Pruebas según IEC 60350-1.

| | | °C | | |
|---|---|---|---|---|
| Pastelillos, 20 unidades por bandeja | | | | |
| | 3 | 150 - 170 | 35 - 40 | 1)2) |
| | 3 | 140 - 160 | 35 - 40 | 1)2) |
| | 2 y 4 | 130 - 150 | 45 - 50 | 1)2) |
| Tarta de manzana, 2 moldes, Ø 20 cm | | | | |
| | 2 | 180 | 70 - 90 | 3) |
| | 2 | 160 | 70 - 90 | 3) |
| Bizcocho sin grasa, molde para bizcocho Ø26 cm | | | | |
| | 2 | 170 | 40 - 50 | 3) |
| | 2 | 170 | 45 - 50 | 3)2) |
| | 1 y 3 | 170 | 50 - 60 | 3)2) |
| Galletas masa quebr | | | | |
| | 3 | 140 - 150 | 20 - 40 | 1) |
| | 2 y 4 | 140 - 150 | 25 - 45 | 1) |
| | 3 | 140 - 150 | 25 - 45 | 1) |
| Tostadas | | | | |
| | 4 | máx. | 1 - 5 | 3)2) |

1) Utilice Bandeja.
2) Precaliente el aparato 10 minutos.
3) Utilice Parrilla.

# 7. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

## 7.1 Notas sobre la limpieza

- Utilice una solución de limpieza para superficies metálicas.
- Utilice un limpiador especial de hornos para quitar manchas persistentes.
- Utilice el descalcificador líquido recomendado por el fabricante para eliminar los residuos de cal.
- La humedad puede condensarse en el interior del aparato o en los paneles de vidrio de la puerta. Para reducir la condensación, deje que el aparato funcione durante 10 minutos antes de cocinar. No guarde alimentos en el aparato durante más de 20 minutos.
- No lave los accesorios en el lavavajillas.

## 7.2 Extracción de los carriles de apoyo

1. Asegúrese de que el aparato esté frío.
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.
4. Vuelva a colocar los soportes del estante en la posición inicial. Repita los pasos en orden inverso.

Si se proporcionan carriles telescópicos, los pasadores de retención deben apuntar hacia delante.

## 7.3 Limpieza pirolítica

Este programa quema la suciedad residual del aparato. Utilícelo siempre que el aparato necesite una limpieza profunda.

Si hay otros aparatos instalados en el mismo armario, no los utilice al mismo tiempo que esta función. Puede causar daños al horno o al armario.

1. Asegúrese de que el aparato está frío.
2. Saque del horno todos los accesorios que no sean aptos para la pirólisis.
3. Limpie el interior del horno y el vidrio de la puerta por dentro con agua templada, un paño suave y detergente suave.
4. Gire el mando de las funciones de cocción a la posición ☰ para acceder al Menú.
5. Gire el mando de control para seleccionar ⎓ y pulse OK.

| Programa de limpieza | Duración |
|---|---|
| C1 - Limpieza ligera | 1 h |
| C2 - Limpieza normal | 1 h 30 min |
| C3 - Limpieza a fondo | 2 h 30 min |

6. Gire el mando de control para seleccionar el programa de limpieza y pulse OK.
7. Pulse OK para iniciar la limpieza.

Cuando comienza la limpieza, se bloquea la puerta del aparato y se apaga la bombilla. No inicie la función si no ha cerrado completamente la puerta del horno. La pantalla mostrará el 🔒 hasta que se desbloquee.

8. Tras la limpieza, gire el mando de las funciones de cocción hasta la posición de apagado.
9. Espere a que el aparato se enfríe y la puerta se desbloquee. Limpie el interior del horno con agua y un paño suave.

## 7.4 Aviso de limpieza

Cuando ⎓ parpadea en la pantalla tras concluir la cocción, el aparato le recuerda que lo limpie mediante la limpieza pirolítica. Puede desactivar el aviso en el submenú: Ajustes. Consulte Uso diario, Cambio: Ajustes.

## 7.5 Limpieza vapor

Este procedimiento de limpieza utiliza vapor para eliminar las partículas de grasa y alimentos que queden en el aparato.

1. Asegúrese de que el aparato está frío.
2. Retire todos los accesorios.
3. Limpie el interior del horno y el cristal interior de la puerta con un paño suave y seco.
4. Gire el mando de las funciones de cocción a la posición ☰ para acceder al Menú.
5. Gire el mando de control para seleccionar ⎓ y pulse OK.
6. Gire el mando de control para seleccionar C4.

7. Llene el depósito con agua fría del grifo hasta alcanzar el nivel máximo (hasta 350 ml).
8. Pulse OK. Cuando se inicia la limpieza, la lámpara se apaga.

**Duración:** 30 min
Al finalizar la limpieza sonará la señal. El aparato se apaga.

9. Espere hasta que el aparato esté frío. Seque el interior con un paño suave.

## 7.6 Limpieza del depósito de agua

Este procedimiento de limpieza elimina y previene la acumulación de cal en el sistema de vapor.

1. Vacíe el depósito de agua Consulte Uso diario, Vaciado del depósito de agua.
2. Vierta 250ml del descalcificador líquido recomendado por el fabricante al depósito de agua.
3. Espere 60 min. Vacíe el depósito de agua
4. Vierta 350 ml de agua en el depósito de agua para enjuagarlo. Vacíe el depósito de agua
5. Utilice agua templada y un detergente suave para limpiar el tubo de desagüe.

La frecuencia de descalcificación depende de la dureza del agua y de la frecuencia con que se cocine al vapor.

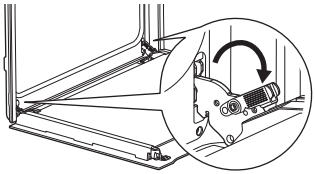
Póngase en contacto con su compañía de suministro para conocer el nivel de dureza del agua.

| Dureza del agua (°fH) | Uso del vapor | Limpie el depósito de agua cada (meses): |
|---|---|---|
| 0 - 15 (de suave a intermedia) | A menudo ( ≥1 vez a la semana) | 12 |
| | De vez en cuando (≤1 vez al mes) | 24 |
| ≥16 (de dura a muy dura) | A menudo ( ≥1 vez a la semana) | 6 |
| | De vez en cuando (≤1 vez al mes) | 12 |

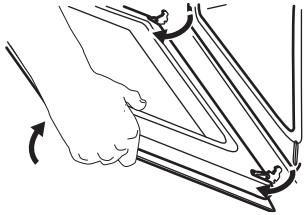
## 7.7 Extracción e instalación de la puerta

Puede retirar la puerta del horno y los paneles internos de cristal para limpiarlos. No utilice el aparato sin los paneles de cristal.

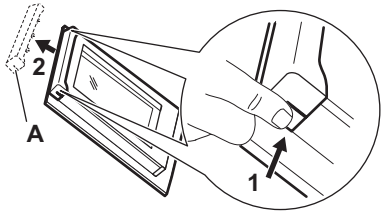
1. Abra completamente la puerta y sujete las dos bisagras.
2. Levanta y tira de los pestillos hasta que hagan clic.



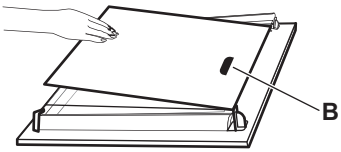
3. Cierre la puerta del horno hasta la primera posición de apertura (a mitad de camino). A continuación, levanta y tira de la puerta para extraerla de su sitio.



4. Coloque la puerta sobre un paño suave en una superficie estable.
5. Sujete el marco de la puerta **A** 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. Sujete uno tras otro los paneles de cristal de la puerta por su borde superior y extráigalos de la guía. 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, instale los paneles de vidrio y la puerta del horno.

Asegúrese de volver a colocar los paneles de vidrio en el orden correcto. Compruebe el símbolo/serigrafía en el lateral del panel de vidrio. La zona de impresión **B** (si está presente) debe estar orientada hacia el interior del horno. Si la puerta está instalada correctamente, oirás un clic al cerrar los pestillos.

### 7.8 Cambio de la bombilla

Desconecte el aparato de la red eléctrica y espere hasta que esté frío.

Cambie la bombilla por otra apropiada termorresistente hasta 300 °C.

**Bombilla trasera**

1. Gire la tapa de cristal para extraerla.
2. Limpie la tapa de cristal.
3. Cambie la bombilla.
4. Instale la tapa de cristal.

## 8. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Si no logra subsanar el problema, póngase en contacto con su distribuidor o un centro de servicio técnico autorizado. Los detalles de la asistencia técnica están en la placa de características técnicas, ubicada en el marco frontal. Es visible al abrir la puerta. No quite la placa de características técnicas.

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.

**El aparato no se enciende o no funciona.** - El aparato no está conectado a un suministro eléctrico o está mal conectado.

**El aparato no se calienta.**

- La puerta no está bien cerrada.
- Bloqueo está activado.
- La desconexión automática está activada.

**La lámpara no funciona.** - La lámpara está fundida. Cambie la bombilla.

**La bombilla está apagada.** - Horneado húmedo + ventilador - está activado.

**Hay fugas de agua por la salida de vapor.** - Hay demasiada agua en el depósito. Consulte Uso diario, Vaciado del depósito de agua.

**El indicador de depósito de agua vacío está encendido.** - No hay agua en el depósito. Llene el depósito de agua. Si el indicador sigue encendido, consulte Limpieza y mantenimiento «Limpieza del depósito de agua».

**La cocción al vapor no funciona.** - Hay un residuo de cal en la salida del vapor. Limpie el depósito de agua (consulte Limpieza y mantenimiento) o, si no hay agua en el depósito, llénelo.

**El depósito de agua tarda más de tres minutos en vaciarse o el agua se sale por la salida del vapor.** - Hay un residuo de cal en el depósito de agua. Consulte Limpieza y mantenimiento, «Limpieza del depósito de agua».

**La pantalla muestra "00:00".** - Hubo un corte de corriente. Ajuste la hora.

**Err C3** - Cierre la puerta. Encienda y apague el aparato. Compruebe que el cierre puerta no está roto.

**Err F102** - Cierre la puerta. Compruebe que el cierre puerta no está roto.

# 9. EFICIENCIA ENERGÉTICA

## 9.1 Hoja de información del producto e información del producto según los reglamentos (UE) n.° 65/2014 y (UE) n.° 66/2014

| | | |
|---|---|---|
| Nombre del proveedor | | Electrolux |
| Identificación del modelo | | EOC4P46X 949494564<br>EOC6P56H 949494563<br>KOCDP66X 949494562<br>LOC6P46Z0 949284200 |
| 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 | EOC4P46X | 30,8 kg |
| | EOC6P56H | 32,0 kg |
| | KOCDP66X | 31,9 kg |
| | LOC6P46Z0 | 32,0 kg |

El aparato se ha sometido a las pruebas establecidas por las normas: EN IEC 60350-1.

## 9.2 Requisitos de información según el reglamento (UE) n.° 2023/826

| | |
|---|---|
| Consumo de energía en modo de espera | 0,8 W |
| Tiempo máximo necesario para que el equipo alcance automáticamente el modo de bajo consumo aplicable | 20 min |

El aparato se ha sometido a las pruebas establecidas por las normas: EN 50564.

## 9.3 Consejos para ahorrar energía

- Mantenga la puerta cerrada durante la cocción y evite abrirla con frecuencia.
- Mantenga limpia la junta de la puerta y asegúrese de que está bien fijada en su posición.
- Use utensilios de cocina metálicos u oscuros y no reflectantes.
- Evite precalentar los alimentos a menos que sea necesario.
- Minimice los tiempos entre el horneado de un plato y el del siguiente.
- Cuando sea posible, utilice las funciones de cocción con ventilador para ahorrar energía (solo en algunos modelos).
- Utilice el calor residual para mantener la comida caliente. Reduzca la temperatura del aparato al mínimo, de 3 a 10 min, antes de terminar la cocción.
- Apague la luz durante la cocción a menos que sea necesario.
- Horneado húmedo + ventilador (solo en algunos modelos). Esta función se utilizó para cumplir 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 bombilla se apaga automáticamente. En algunos modelos tarda 30 seg.
- Desconexión automática - Por razones de seguridad, si la función de cocción está activa y no se cambia ningún ajuste, el aparato se apagará automáticamente tras un determinado periodo de tiempo. Para prolongar el tiempo de cocción, ajuste dicho tiempo. El apagado automático no funciona con la función Inicio retardado ni cuando la lámpara está encendida.
  - 12,5 h: 30-115 °C
  - 8,5 h: 120-195 °C
  - 5,5 h: 200-245 °C
  - 3 h: 250 - máximo °C

## 10. ASPECTOS MEDIOAMBIENTALES

Recicle los materiales con el símbolo ♺. Coloque el embalaje en los contenedores correspondientes para reciclarlo. Ayude a proteger el medioambiente y la salud pública reciclando los residuos de aparatos eléctricos y electrónicos. No deseche los aparatos marcados con el símbolo ⍓ con los residuos domésticos. Lleve el producto a su centro de reciclaje local o póngase en contacto con su oficina municipal.




CE