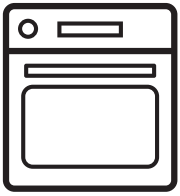
Electrolux

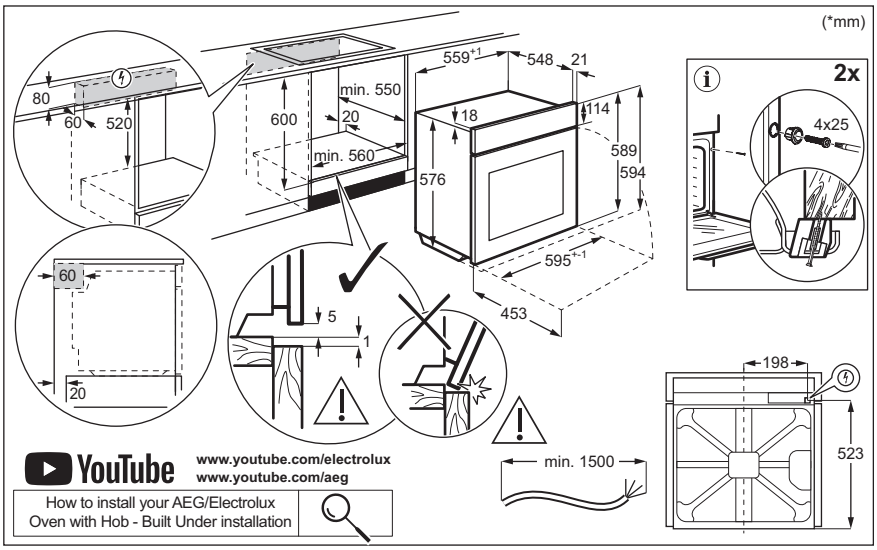
electrolux.com/register

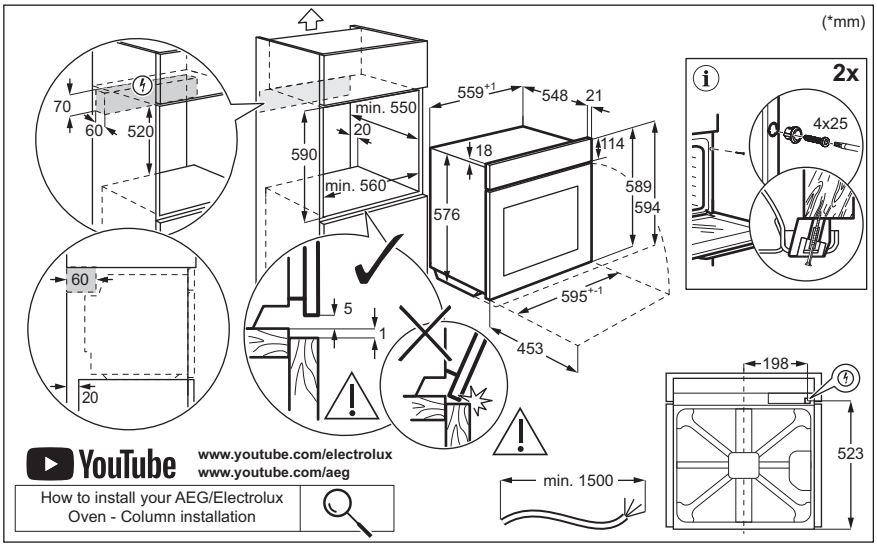


COMFP46X
LOM4P46X2

EN User Manual | **Oven** **3**
FR Notice d'utilisation | **Four** **23**
DE Benutzerinformation | **Backofen** **46**
ES Manual de instrucciones | **Horno** **69**

INSTALLATION / INSTALLATION / MONTAGE / INSTALACIÓN





Welcome to Electrolux! Thank you for choosing our appliance.

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

Subject to change without notice.

CONTENTS

1. SAFETY INFORMATION....3
2. SAFETY INSTRUCTIONS....5
3. PRODUCT DESCRIPTION....8
4. CONTROL PANEL....8
5. BEFORE FIRST USE....9
6. DAILY USE....9
7. ADDITIONAL FUNCTIONS....13
8. CLOCK FUNCTIONS....14
9. USING THE ACCESSORIES....15
10. HINTS AND TIPS....15
11. CARE AND CLEANING....17
12. TROUBLESHOOTING....20
13. ENERGY EFFICIENCY....21
14. ENVIRONMENTAL CONCERNS....22

1. ⚠ SAFETY INFORMATION

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

1.1 Children and vulnerable people safety

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning the use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children of less than 8 years of age and persons with very extensive and complex disabilities shall be kept away from the appliance unless continuously supervised.

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

1.2 General Safety

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

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

2. SAFETY INSTRUCTIONS

2.1 Installation

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

- Remove all the packaging.
- Do not install or use a damaged appliance.
- Follow the installation instructions available on our website.
- Always take care when moving the appliance as it is heavy. Always use safety gloves and enclosed footwear.
- Do not pull the appliance by the handle.
- Install the appliance in a safe and suitable place that meets installation requirements.
- Keep the minimum distance from other appliances and units.
- Before mounting the appliance, 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.
- The appliance must be earthed.
- Make sure that the parameters on the rating plate are compatible with the electrical ratings of the mains power supply.
- Always use a correctly installed shockproof socket.
- Do not use multi-plug adapters and extension cables.
- Make sure not to cause damage to the mains plug and to the mains cable. If the mains cable needs to be replaced, this must be carried out by our Authorised Service Centre.
- Do not let mains cables touch or come near the appliance door or the niche below, especially when it operates or the door is hot.
- The shock protection of live and insulated parts must be fastened in such a way that it cannot be removed without tools.
- Connect the mains plug to the mains socket only at the end of the installation. Make sure that there is access to the mains plug after the installation.
- If the mains socket is loose, do not connect the mains plug.
- Do not 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 which lets you disconnect the appliance from the mains at all poles. The isolation device must have a contact opening width of minimum 3 mm.

- Fully close the appliance door before you connect the mains plug to the mains socket.
- This appliance is supplied with a main plug and a main cable.

Cable types applicable for installation or replacement for Europe:
H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F, H05Z1Z1-F

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

Total power (W)	Section of the cable (mm^2)
maximum 1380	3x0.75
maximum 2300	3x1
maximum 3680	3x1.5

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

2.3 Use

⚠ WARNING!

Risk of injury, burns and electric shock or explosion.

- Do not change the specification of the appliance.
- Make sure that the ventilation openings are not blocked.
- Do not let the appliance stay unattended during operation.
- Deactivate the appliance after each use.
- Be careful when you open the appliance door while the appliance is in operation. Hot air can 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.
- Open the appliance door carefully. The use of ingredients with alcohol can cause a mixture of alcohol and air.
- Do not let sparks or open flames to come in contact with the appliance when you open the door.
- Always use glass and jars approved for preserving purposes.
- Do not put flammable products or items moistened with flammable products in, near or on the appliance.

⚠ WARNING!

Risk of damage to the appliance.

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

2.4 Care and cleaning

⚠ WARNING!

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

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

2.5 Pyrolytic cleaning

⚠ WARNING!

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

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

2.6 Internal lighting

⚠ WARNING!

Risk of electric shock.

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

2.7 Service

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

2.8 Disposal

⚠ WARNING!

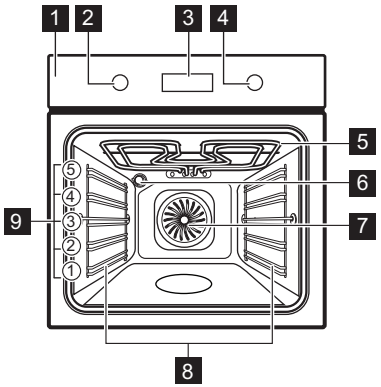
Risk of injury or suffocation.

- Contact your municipal authority for information on how to dispose of the appliance.
- Disconnect the appliance from the mains supply.

- Cut off the mains electrical cable close to the appliance and dispose of it.

3. PRODUCT DESCRIPTION

3.1 General overview



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

4. CONTROL PANEL

4.1 Turning the appliance on and off

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.

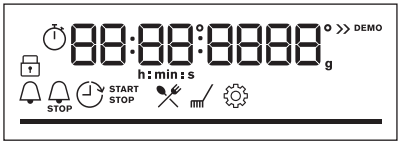
To turn off the appliance: turn the knob for the heating functions to the off position **0**.

4.2 Control panel overview

	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.

4.3 Display indicators

Display with key functions:



	The appliance is locked.
	Submenu: Assisted Cooking.
	Submenu: Cleaning.
	Submenu: Settings
	Fast Heat Up 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.

5. BEFORE FIRST USE

⚠ WARNING!
Refer to Safety chapters.

5.1 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.

5.2 Initial preheating and cleaning

Preheat the empty appliance before the first use and contact with food. The appliance can emit unpleasant smell and smoke. Ventilate the room during preheating.

1. Remove all accessories and removable shelf supports from the appliance.
2. Set the function . Set the maximum temperature. Refer to Daily use. Let the appliance operate for 1 h.
3. Set the function . Set the maximum temperature. Let the appliance operate for 15 min.
4. Set the function . Set the maximum temperature. Let the appliance operate for 15 min.
5. Turn off the appliance and wait until it is cold.
6. Clean the appliance and the accessories only with a microfibre cloth, warm water and a mild detergent.
7. Put the accessories and removable shelf supports back to their initial position.

6. DAILY USE

⚠ WARNING!
Refer to Safety chapters.

6.1 Heating functions

	True Fan Cooking To roast meat and bake cakes. Set a lower temperature than for Conventional Cooking as the fan distributes heat evenly in the oven interior.
	Conventional Cooking To bake and roast food on one shelf position.
	Frozen Foods To make convenience food crispy, e.g. french fries, potato wedges or spring rolls.
	Pizza Function / AirFry To bake pizza and other dishes that require more heat from below. Frying food with less oil and without baking paper.
	Bottom Heat To make browning and crispy bottom. Use the lowest shelf position.
	Defrost To defrost food (vegetables and fruit). The defrosting time depends on the amount and size of the frozen food.

	Moist Fan Baking This function is designed to save energy during cooking. When you use this function, the temperature inside the appliance may differ from the set temperature. The residual heat is used. The heating power may be reduced. For more information refer to Daily use, Notes on: Moist Fan Baking.
	Grill To grill thin pieces of food and to toast bread.
	Turbo Grilling To roast large meat joints or poultry with bones on one shelf position. To bake gratins and to brown.

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

6.2 Notes on: Moist Fan Baking

This function was used to comply with the energy efficiency class and ecodesign requirements (according to EU 65/2014 and EU 66/2014). Tests according to: IEC/EN 60350-1.

The oven door should be closed during cooking so that the function is not interrupted and the oven operates with the highest energy efficiency possible.

When you use this function the lamp automatically turns off after 30 sec.

For the cooking instructions refer to Hints and tips, Moist Fan Baking. For general energy saving recommendations refer to Energy efficiency, Energy saving tips.

6.3 Setting: Heating functions

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

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

6.4 Entering: Menu

Open the Menu to access Assisted Cooking dishes and settings.

1. Turn the knob for the heating functions to .

The display shows , , .

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

6.5 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. Turn the control knob to adjust the weight. Option is available for selected dishes. Press OK.
5. Place the food inside the appliance. Press OK.
6. When the function ends, check if the food is ready. Extend the cooking time, if needed.

Submenu: Assisted Cooking

Legend	
	Weight adjustment available.
	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.

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

	Dish	Weight	Shelf level / Accessory
P19	**Half chicken**	0.5 - 0.8 kg	**3**; **baking tray**
P20	**Chicken breast**	180 - 200 g per piece	**2**; casserole dish on **wire shelf** Fry the meat for a few minutes in a hot pan.
P21	**Chicken legs, fresh**	-	**3**; **baking tray** If you marinated chicken legs first, set lower temperature and cook them longer.
P22	**Duck, whole**	2 - 3 kg	**2**; roasting dish on **wire shelf** Put the meat on roasting dish. Turn the duck after half of the cooking time.
P23	**Goose, whole**	4 - 5 kg	**2**; **deep pan** Put the meat on deep baking tray. Turn the goose after half of the cooking time.
P24	**Meat loaf**	1 kg	**2**; **wire shelf**
P25	**Whole fish, grilled**	0.5 - 1 kg per fish	**2**; **baking tray** Fill the fish with butter, spices and herbs.
P26	**Fish fillet**	-	**3**; casserole dish on **wire shelf**
P27	**Cheesecake**	-	**2**; ∅ 28 cm springform tin on **wire shelf**
P28	**Apple cake**	-	**3**; **baking tray**
P29	**Apple tart**	-	**2**; pie form on **wire shelf**
P30	**Apple pie**	-	**1**; ∅ 22 cm pie form on **wire shelf**
P31	**Brownies**	2 kg of dough	**3**; **deep pan**
P32	**Muffins**	-	**3**; muffin tray on **wire shelf**
P33	**Loaf cake**	-	**2**; loaf pan on **wire shelf**
P34	**Baked potatoes**	1 kg	**2**; **baking tray** Put the whole potatoes with skin on baking tray.
P35	**Wedges**	1 kg	**3**; **baking tray** lined with baking paper Cut potatoes into pieces.
P36	**Grilled mixed vegetables**	1 - 1.5 kg	**3**; **baking tray** lined with baking paper Cut the vegetables into pieces.
P37	**Croquettes, frozen**	0.5 kg	**3**; **baking tray**
P38	**Pommes, frozen**	0.75 kg	**3**; **baking tray**

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

6.6 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

7. ADDITIONAL FUNCTIONS

7.1 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 the function.

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

- press and hold to turn off the function.

7.2 Automatic switch-off

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

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

If you intend to run a heating function for a duration exceeding the automatic switch-off time, set the cooking time. Refer to Clock functions.

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

7.3 Cooling fan

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

8. CLOCK FUNCTIONS

8.1 Timer functions description

Minute minder	To set a countdown timer. When the timer ends, the signal sounds. This function has no effect on the operation of the appliance and can be set at any time.
Cooking time	To set cooking duration. When the timer ends, the signal sounds and the heating function will automatically turn off.
Time Delayed Start	To postpone the start and / or end of cooking.
Uptimer	To show how long the appliance operates. Maximum is 23 h 59 min. This function has no effect on the operation of the appliance and can be set at any time.

8.2 Setting: Minute minder

1. Press .

The display shows: 0:00 and .

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

8.3 Setting: Cooking time

1. Turn the knobs to select the heating function and to set the temperature.
2. Press until the display shows: 0:00 and .
3. Turn the control knob to set the Cooking time.
4. Press OK. The timer starts counting down immediately.
5. When the time ends, press OK and turn the knob for the heating functions to the off position.

8.4 Setting: Time Delayed Start

1. Turn the knobs to select the heating function and to set the temperature.
2. Press until the display shows: and START.
3. Turn the control knob to set the start time.
4. Press OK.

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

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

The timer starts counting down at a set start time.

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

8.5 Setting: Uptimer

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

8.6 Setting: Time of day

1. Turn the knob for the heating functions to ☰ to enter Menu.
2. Turn the control knob to select ⚙ / Time of day. Refer to Daily use, Menu: Settings.
3. Turn the control knob to set the clock.
4. Press OK.

9. USING THE ACCESSORIES

⚠ WARNING!

Refer to Safety chapters.

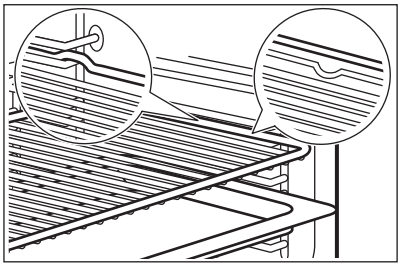
9.1 Inserting accessories

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.

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

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.



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.

10. HINTS AND TIPS

10.1 Cooking recommendations

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

Your appliance may bake or roast differently than your previous appliance. The hints below show recommended settings for temperature, cooking time and shelf position for specific types of food.

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

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

For energy saving tips refer to Energy efficiency.

Symbols used in the tables:

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

10.2 Moist Fan Baking - recommended accessories

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

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

10.3 Moist Fan Baking

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

		°C		
Sweet rolls, 16 pieces	baking tray or dripping pan	180	2	20 - 30
Rolls, 9 pieces	baking tray or dripping pan	180	2	30 - 40
Pizza, frozen, 0.35 kg	wire shelf	220	2	10 - 15
Swiss Roll	baking tray or dripping pan	170	2	25 - 35
Brownie	baking tray or dripping pan	175	3	25 - 30
Soufflè, 6 pieces	ceramic ramekins on wire shelf	200	3	25 - 30
Sponge flan base	flan base tin on wire shelf	180	2	15 - 25
Victoria sandwich	baking dish on wire shelf	170	2	40 - 50
Poached fish, 0.3 kg	baking tray or dripping pan	180	3	20 - 25
Whole fish, 0.2 kg	baking tray or dripping pan	180	3	25 - 35
Fish fillet, 0.3 kg	pizza pan on wire shelf	180	3	25 - 30
Poached meat, 0.25 kg	baking tray or dripping pan	200	3	35 - 45
Shashlik, 0.5 kg	baking tray or dripping pan	200	3	25 - 30
Cookies, 16 pieces	baking tray or dripping pan	180	2	20 - 30
Macaroons, 24 pieces	baking tray or dripping pan	180	2	25 - 35
Muffins, 12 pieces	baking tray or dripping pan	170	2	30 - 40

		°C		
Savory pastry, 20 pieces	baking tray or dripping pan	180	2	25 - 30
Short crust biscuits, 20 pieces	baking tray or dripping pan	150	2	25 - 35
Tartlets, 8 pieces	baking tray or dripping pan	170	2	20 - 30
Vegetables, poached, 0.4 kg	baking tray or dripping pan	180	3	35 - 45
Vegetarian omelette	pizza pan on wire shelf	200	3	25 - 30
Mediterranean vegetables, 0.7 kg	baking tray or dripping pan	180	4	25 - 30

10.4 Information for test institutes

Tests according to IEC 60350-1.

				°C	
Small cakes, 20 per tray	Conventional Cooking	Baking tray	3	170	20 - 35
Small cakes, 20 per tray	True Fan Cooking	Baking tray	3	150 - 160	20 - 35
Small cakes, 20 per tray	True Fan Cooking	Baking tray	2 and 4	150 - 160	20 - 35
Apple pie, 2 tins Ø20 cm	Conventional Cooking	Wire shelf	2	180	70 - 90
Apple pie, 2 tins Ø20 cm	True Fan Cooking	Wire shelf	2	160	70 - 90
Fatless sponge cake, cake mould Ø26 cm **1)**	Conventional Cooking	Wire shelf	2	170	40 - 50
Fatless sponge cake, cake mould Ø26 cm **1)**	True Fan Cooking	Wire shelf	2	160	40 - 50
Fatless sponge cake, cake mould Ø26 cm **1)**	True Fan Cooking	Wire shelf	2 and 4	160	40 - 60
Shortbread	True Fan Cooking	Baking tray	3	140 - 150	20 - 40
Shortbread	True Fan Cooking	Baking tray	2 and 4	140 - 150	25 - 45
Shortbread	Conventional Cooking	Baking tray	3	140 - 150	25 - 45
Toast **1)**	Grill	Wire shelf	4	max.	1 - 5

1) Preheat the appliance for 10 minutes.

11. CARE AND CLEANING

⚠ WARNING!
Refer to Safety chapters.

11.1 Notes on cleaning

Cleaning agents

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

Everyday use

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

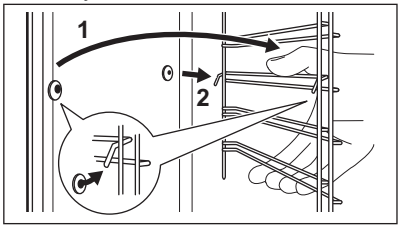
Accessories

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

11.2 Removing the shelf supports

Remove the shelf supports to clean the appliance.

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



4. Put the shelf supports back to the initial position. Repeat the steps in the reverse order.

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

11.3 Pyrolytic Cleaning

> ⚠ **WARNING!**
> There is a risk of burns.

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

Do not start the function if you did not fully close the oven door.

1. Make sure that the appliance is cold.
2. Remove all accessories.
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 heating 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. Until the door unlocks the display shows .

8. After cleaning, turn the knob for the heating 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.

11.4 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.

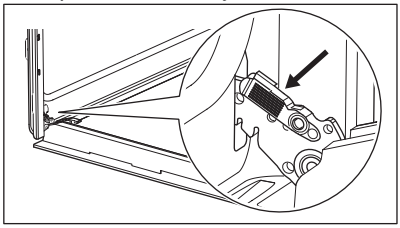
11.5 Removing and installing door

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

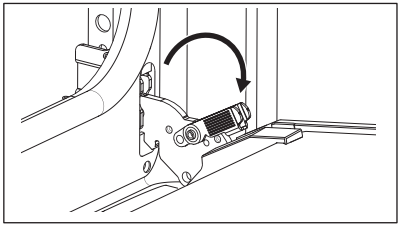
⚠ CAUTION!

Do not use the appliance without the glass panels.

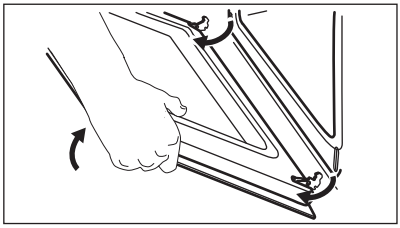
1. Open the door fully and hold both hinges.



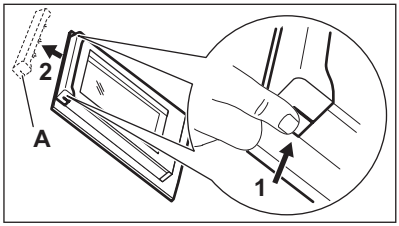
2. Lift and pull the latches until they click.



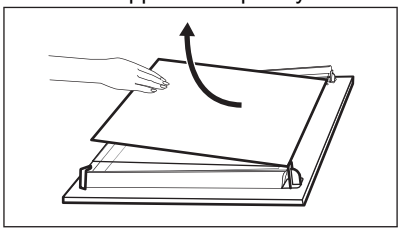
3. Close the oven door halfway to the first opening position. Then lift and pull to remove the door from its seat.



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



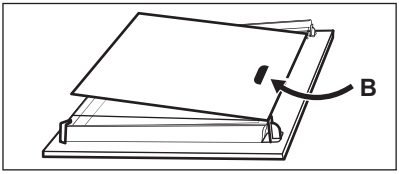
6. Pull the door trim to the front to remove it.
7. Hold the door glass panels on their top edge one by one and pull them up out of the guide. Make sure the glass slides out of the supports completely.



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

ⓘ

The printing zone **B** (if present) must face the oven interior.



11.6 Replacing the lamp

⚠ WARNING!

Risk of electric shock.
The lamp can be hot.

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

⚠ CAUTION!

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

Back lamp

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

12. TROUBLESHOOTING

⚠ WARNING!

Refer to Safety chapters.

12.1 What to do if...

Problem	Check if...
You cannot activate or operate the appliance.	The appliance is correctly connected to an electrical supply.
The appliance does not heat up.	The automatic switch-off is deactivated.
The appliance does not heat up.	The appliance door is closed.
The appliance does not heat up.	The fuse is not blown.
The appliance does not heat up.	Lock is deactivated.
The lamp is turned off.	Moist Fan Baking - is activated.
The lamp does not work.	The lamp is burnt out.
Err C3	The appliance door is closed or the door lock is not broken.
Err F102	The appliance door is closed.
Err F102	The door lock is not broken.
The display shows 00:00.	There was a power cut. Set the time of day.

ⓘ

If the display shows an error code that is not in this table, turn the house fuse off and on to restart the appliance. If the error code recurs contact an Authorised Service Centre.

12.2 Service data

If you cannot find a solution to the problem yourself, contact your dealer or an Authorised Service Centre.

The necessary data for the service centre is on the rating plate. The rating plate is located on the front frame of the appliance. It is visible when you open the door. Do not remove the rating plate from the appliance.

We recommend that you write the data here:

Model (MOD.) :
Product number (PNC):
Serial number (S.N.):

13. ENERGY EFFICIENCY

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

Supplier's name	Electrolux	
Model identification	COMFP46X 949288101 LOM4P46X2 949288072	
Energy Efficiency Index	61.2	
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	0.52 kWh/cycle	
Number of cavities	1	
Heat source	Electricity	
Volume	72 l	
Type of oven	Built-In Oven	
Mass	COMFP46X	30.1 kg
	LOM4P46X2	30.1 kg

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

13.2 Product information for power consumption and maximum time to reach applicable low power mode

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

13.3 Energy saving tips

Following tips below will help you save energy when using your appliance.

Make sure that the appliance door is closed when the appliance operates. Do not open the appliance door too often during cooking. Keep the door gasket clean and make sure it is well fixed in its position.

Use metal cookware and dark, non-reflective tins and containers to improve energy saving.

Do not preheat the appliance before cooking unless specifically recommended.

Keep breaks between baking as short as possible when you prepare a few dishes at one time.

Cooking with fan
When possible, use the cooking functions with fan to save energy.

Residual heat
When the cooking duration is longer than 30 min, reduce the appliance temperature to minimum 3 - 10 min before the end of cooking. The residual heat inside the appliance will continue to cook.

Use the residual heat to keep the food warm or warm up other dishes.

When you turn off the appliance, the display shows the residual heat or temperature.

Keep food warm
Choose the lowest possible temperature setting to use residual heat and keep the food warm. The residual heat indicator or temperature appears on the display.

Cooking with the lamp off
Turn off the lamp during cooking. Turn it on only when you need it.

Moist Fan Baking
Function designed to save energy during cooking.

When you use this function the lamp automatically turns off after 30 sec. You may turn on the lamp again but this action will reduce the expected energy savings.

14. ENVIRONMENTAL CONCERNS

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

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



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

Sous réserve de modifications.

TABLE DES MATIÈRES

1. INFORMATION SUR LA SÉCURITÉ..... 23
2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ.....25
3. DESCRIPTION DU PRODUIT..... 29
4. BANDEAU DE COMMANDE.....29
5. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION..... 30
6. UTILISATION QUOTIDIENNE..... 30
7. FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES..... 35
8. FONCTIONS DE L'HORLOGE..... 36
9. UTILISATION DES ACCESSOIRES.....37
10. CONSEILS..... 37
11. ENTRETIEN ET NETTOYAGE..... 40
12. DÉPANNAGE.....42
13. EFFICACITÉ ÉNERGÉTIQUE..... 43
14. CONSIDÉRATIONS ENVIRONNEMENTALES..... 45

1. ⚠ INFORMATION SUR LA SÉCURITÉ

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

1.1 Sécurité des enfants et des personnes vulnérables

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés d'au moins 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou dénuées d'expérience ou de connaissance, s'ils sont correctement surveillés ou si des instructions relatives à l'utilisation de

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

1.2 Sécurité générale

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

toute personne disposant de qualifications similaires afin d'éviter tout danger électrique.

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

2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ

2.1 Installation

⚠ AVERTISSEMENT!

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

- Retirez l'intégralité de l'emballage.
- N'installez pas et ne branchez pas un appareil endommagé.
- Suivez les instructions d'installation disponibles sur notre site Web.
- Soyez toujours vigilants lorsque vous déplacez l'appareil car il est lourd. Utilisez toujours des gants de sécurité et des chaussures fermées.
- Ne tirez jamais l'appareil par la poignée.
- Installez l'appareil dans un lieu sûr et adapté répondant aux exigences d'installation.
- Respectez l'espacement minimal requis par rapport aux autres appareils et éléments.
- Avant de monter l'appareil, assurez-vous qu'il est bien à niveau et que la porte s'ouvre sans aucune difficulté.
- L'appareil est équipé d'un système de refroidissement électrique. Il doit être utilisé avec l'alimentation électrique.

2.2 Branchement électrique

⚠ AVERTISSEMENT!

Risque d'incendie ou d'électrocution.

- Les branchements électriques doivent être effectués par un technicien qualifié.
- L'appareil doit être relié à la terre.
- Assurez-vous que les paramètres sur la plaque signalétique sont compatibles avec les étalonnages électriques de l'alimentation secteur.
- Utilisez toujours une prise antichoc correctement installée.
- N'utilisez pas d'adaptateurs multiprises et de rallonges.
- Veillez à ne pas endommager la fiche secteur ni le câble d'alimentation. Le remplacement du câble d'alimentation de l'appareil doit être effectué par notre service après-vente agréé.
- Ne laissez pas les câbles d'alimentation entrer en contact ou s'approcher de la porte de l'appareil ou de la niche d'encastrement sous l'appareil, particulièrement lorsqu'il est en marche ou que la porte est chaude.
- La protection contre les chocs des parties sous tension et isolées doit être fixée de telle manière qu'elle ne puisse pas être enlevée sans outils.
- Ne branchez la fiche d'alimentation à la prise de courant qu'à la fin de l'installation. Assurez-vous que la prise principale est accessible une fois l'appareil installé.
- Si la prise est desserrée, ne branchez pas la fiche d'alimentation.
- Ne tirez pas sur le câble secteur pour débrancher l'appareil. Débranchez toujours la prise secteur.
- N'utiliser que des dispositifs d'isolation corrects : coupe-circuits de protection de ligne, fusibles, (les fusibles à visser doivent être retirés du support), un disjoncteur différentiel et des contacteurs.
- L'installation électrique doit être équipée d'un dispositif d'isolement à coupure omnipolaire. Le dispositif d'isolement doit avoir une largeur d'ouverture du contact d'au moins 3 mm.
- Fermez bien la porte de l'appareil avant de brancher la fiche à la prise secteur.
- Cet appareil est fourni avec une fiche électrique et un câble d'alimentation.

Types de câbles compatibles pour l'installation ou le remplacement pour l'Europe :
H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F, H05Z1Z1-F

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

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

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

2.3 Utilisation

⚠ AVERTISSEMENT!

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

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

- Utilisez toujours du verre et des bocaux approuvés à des fins de conservation.
- Ne placez pas de produits inflammables ou d'éléments imbibés de produits inflammables à l'intérieur, à proximité ou au-dessus de l'appareil.

⚠ AVERTISSEMENT!

Risque de dommages à l'appareil.

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

2.4 Entretien et nettoyage

⚠ AVERTISSEMENT!

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

- Avant toute opération d'entretien, désactivez l'appareil et débranchez la fiche secteur.
- Assurez-vous que l'appareil est froid. Les panneaux de verre peuvent se casser.
- Remplacez immédiatement les panneaux de verre de la porte lorsqu'ils sont endommagés. Veuillez contacter le service après-vente agréé.
- Faites attention lorsque vous retirez la porte de l'appareil, celle-ci est lourde.
- Nettoyez régulièrement l'appareil afin de maintenir le revêtement en bon état.
- Nettoyez l'appareil avec un chiffon doux et humide. Utilisez uniquement des produits de lavage neutres. N'utilisez pas de produits abrasifs, de tampons à récurer, de solvants ou d'objets métalliques.
- Si vous utilisez un spray pour four, suivez les consignes de sécurité figurant sur son emballage.

2.5 Nettoyage par pyrolyse

⚠ AVERTISSEMENT!

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

- Avant d'effectuer un nettoyage par pyrolyse et un préchauffage initial, retirez de la cavité du four :
  - tout résidu alimentaire excessif, déversement et dépôt d'huile ou de graisse.
  - tous les objets amovibles (y compris les grilles, les rails latéraux, etc., fournis avec l'appareil), en particulier les casseroles, poêles, plateaux, ustensiles anti-adhésifs, etc.
- Lisez attentivement toutes les instructions relatives au nettoyage par pyrolyse.
- Tenez les jeunes enfants éloignés de l'appareil lorsque le nettoyage par pyrolyse est en cours. L'appareil devient très chaud et de l'air chaud est libéré des orifices d'aération avant.
- Le nettoyage par pyrolyse est un fonctionnement à haute température qui peut dégager de la fumée provenant des résidus de cuisson et des matériaux de construction. Par conséquent, il est recommandé aux consommateurs de :

  - veillez à assurer une bonne ventilation pendant et après le nettoyage par pyrolyse.
  - veillez à assurer une bonne ventilation pendant et après le préchauffage initial.
- Ne renversez pas ou n'appliquez pas d'eau sur la porte du four pendant et après le nettoyage par pyrolyse pour éviter d'endommager les panneaux de verre.
- Les fumées dégagées par les fours à pyrolyse / les résidus de cuisson sont décrites comme étant non nocives pour les êtres humains, y compris pour les jeunes ou les personnes à la santé fragile.
- Maintenez les animaux domestiques à l'écart de l'appareil pendant et après le nettoyage par pyrolyse et le préchauffage initial. Les petits animaux de compagnie (en particulier les oiseaux et les reptiles) peuvent être très sensibles aux changements de température et aux fumées émises.
- Les surfaces anti-adhésives des casseroles, des poêles, des plaques, des ustensiles, etc. peuvent être endommagées par le nettoyage par pyrolyse à haute température et peuvent également être source de fumées légèrement nocives.

2.6 Éclairage interne

⚠ AVERTISSEMENT!

Risque d'électrocution.

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

2.7 Service

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

2.8 Mise au rebut

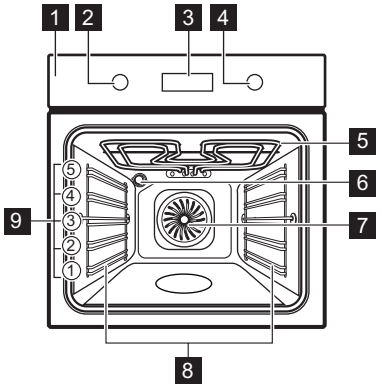
⚠ AVERTISSEMENT!

Risque de blessure ou d'asphyxie.

- Contactez votre service municipal pour obtenir des informations sur la marche à suivre pour mettre l'appareil au rebut.
- Débranchez l'appareil.
- Coupez le câble d'alimentation au ras de l'appareil et mettez-le au rebut.

3. DESCRIPTION DU PRODUIT

3.1 Vue d'ensemble



1. Panneau de commande
2. Molette de sélection des modes de cuisson
3. Affichage
4. Manette de commande
5. Résistance
6. Éclairage
7. Ventilateur
8. Support de grille, amovible
9. Niveaux de la grille

4. BANDEAU DE COMMANDE

4.1 Allumer et éteindre l'appareil

Pour allumer l'appareil :

1. Appuyez sur les manettes. Les molettes sortent (uniquement sur certains modèles).
2. Tournez la manette de sélection des modes de cuisson pour sélectionner la fonction.
3. Tournez la manette de commande pour choisir les réglages.

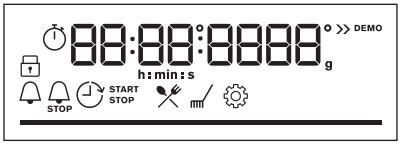
Pour éteindre l'appareil : tournez la manette des modes de cuisson sur la position Arrêt **0**.

4.2 Vue d'ensemble du bandeau de commande

	Appuyez pour régler les fonctions du minuteur.
	Maintenez la touche enfoncée pour régler la fonction : réchauffage rapide.
	Appuyez pour allumer et éteindre la lampe de l'appareil.
	Maintenez la touche enfoncée pour régler la fonction : verrouillage des touches.
OK	Appuyez sur pour confirmer votre sélection.

4.3 Voyants de l'affichage

Affichage avec les principales fonctions :



	L'appareil est verrouillé.
	Sous-menu : Cuisson assistée.
	Sous-menu : Nettoyage.
	Sous-menu : Configurations
	Préchauffage rapide est activée.
	Minuteur est activée.
STOP	Heure de cuisson est activée.

	Démarrage retardé est activée.
	Compteur est activée.

	Barre de progression - indique visuellement quand l'appareil atteint la température réglée ou quand le temps de cuisson s'arrête.

5. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

⚠ AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

5.1 Réglage de l'heure

Lorsque vous branchez l'appareil pour la première fois à l'alimentation électrique, attendez que l'écran affiche : **"00:00"** ou **"12:00"** (selon le modèle).

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

5.2 Préchauffage et nettoyage initiaux

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

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

6. UTILISATION QUOTIDIENNE

⚠ AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

6.1 Modes de cuisson

	Chaleur tournante Pour rôtir de la viande et cuire des gâteaux. Réglez une température inférieure à celle d'une Cuisine traditionnelle, car le ventilateur répartit la chaleur uniformément à l'intérieur du four.

	Chauffage Haut/Bas Pour cuire et rôtir des aliments sur une seule position de grille.
	Plats Surgelés Pour rendre croustillants vos plats préparés, p. ex., frites, quartiers de pommes de terre ou rouleaux de printemps.
	Fonction Pizza / AirFry Pour cuire des pizzas et autres plats qui nécessitent plus de chaleur par en-dessous. Faire frire des aliments avec moins d'huile et sans papier sulfurisé.

Cuisson de sole
Pour faire dorer et obtenir un dessous croustillant. Utilisez la position de grille la plus basse.

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

Chaleur Tournante Humide
Cette fonction est conçue pour économiser de l'énergie pendant la cuisson. Lorsque vous utilisez cette fonction, la température à l'intérieur de l'appareil peut différer de la température sélectionnée. La chaleur résiduelle est utilisée. La puissance de chauffage peut être réduite. Pour plus d'informations, reportez-vous à la section Utilisation quotidienne, Notes sur : Chaleur Tournante Humide.

Gril
Pour faire griller des aliments peu épais et du pain.

Turbo gril
Pour rôtir de gros morceaux de viande ou de volaille avec os sur une position de grille. Pour cuire des gratins et faire dorer.

Pour certaines fonctions du four, l'éclairage peut s'éteindre automatiquement à une température inférieure à 80 °C.

6.2 Remarques sur : Chaleur Tournante Humide

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

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

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

Pour les instructions de cuisson, reportez-vous à la section Conseils, Chaleur Tournante Humide. Pour des recommandations générales sur les économies d'énergie, reportez-vous à la section Efficacité énergétique, Conseils sur les économies d'énergie.

6.3 Réglage : Modes de cuisson

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

Préchauffage rapide - appuyez et maintenez enfoncé pour raccourcir le temps de chauffage. Disponible avec certains modes de cuisson. Le ventilateur peut s'allumer automatiquement.

6.4 Accès : Menu

Ouvrez le menu pour accéder à des plats à cuisson assistée et des configurations.

1. Tournez la manette des modes de cuisson pour .

L'affichage indique , , .

2. Tournez la manette de commande et sélectionnez l'icône pour accéder au sous-menu. Appuyez sur : OK.

6.5 Réglage : Cuisson assistée

Cuisson assistée Le sous-menu comprend des programmes conçus pour les plats dédiés. Les programmes commencent par une configuration appropriée. Vous pouvez régler la durée et la température pendant la cuisson.

1. Tournez la manette des modes de cuisson pour .
2. Tournez le bouton de commande pour sélectionner . Appuyez sur OK.
3. Tournez le bouton de commande pour sélectionner un plat (P1 - P…). Appuyez sur la touche OK.
4. Tournez le bouton de commande pour régler le poids. L'option est disponible pour certains plats. Appuyez sur la touche OK.
5. Placez les aliments dans l'appareil. Appuyez sur la touche OK.

6. Lorsque la fonction se termine, vérifiez si les aliments sont prêts. Prolongez le temps de cuisson si nécessaire.

Sous-menu : Cuisson assistée

Légende	
	Réglage du poids disponible.

Légende	
	Préchauffez l'appareil avant de commencer la cuisson.
	Niveau de grille. Reportez-vous à Description du produit.

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

	Plat	Poids	Niveau/Accessoire
P1	**Rôti de bœuf, saignant**	1 - 1.5 kg ; 4 à 5 cm d'épaisseur	**2** ; **plateau de cuisson** Faire frire la viande pendant quelques minutes dans une poêle chaude. Insérez-le dans l'appareil.
P2	**Rôti de bœuf, moyen**		
P3	**Rôti de bœuf, bien cuit**		
P4	**Steak de bœuf, à point**	180 - 220 g par pièce ; 3 cm d'épaisseur	**3** ; plat à rôtir sur **grille métallique** Faire frire la viande pendant quelques minutes dans une poêle chaude. Insérez-le dans l'appareil.
P5	**Bœuf rôti/braisé** (côte de bœuf, intérieur de ronde, flanchet)	1.5 - 2 kg	**2** ; plat à rôtir sur **grille métallique** Faire frire la viande pendant quelques minutes dans une poêle chaude. Ajoutez du liquide. Insérez-le dans l'appareil.
P6	**Rôti de bœuf, saignant** (cuisson basse température)	1 - 1.5 kg ; 4 à 5 cm d'épaisseur	**2** ; **plateau de cuisson** Faire frire la viande pendant quelques minutes dans une poêle chaude. Insérez-le dans l'appareil.
P7	**Rôti de bœuf, à point** (cuisson basse température)		
P8	**Rôti de bœuf, bien cuit** (cuisson basse température)		
P9	**Filet de bœuf rare** (cuisson lente)	0,5 à 1,5 kg ; 5 à 6 cm d'épaisseur	**2** ; **plateau de cuisson** Faire frire la viande pendant quelques minutes dans une poêle chaude. Insérez-le dans l'appareil.
P10	**Filet de bœuf, moyen** (cuisson lente)		
P11	**Filet de bœuf, cuit** (cuisson lente)		
P12	**Rôti de veau** (par ex. épaule)	0.8 - 1.5 kg ; 4 cm d'épaisseur	**2** ; plat à rôtir sur **grille métallique** Ajouter du liquide. Rôti couvert.
P13	**Rôti de porc - collet ou épaule**	1.5 - 2 kg	**2** ; plat à rôtir sur **grille métallique** Retournez la viande à la moitié du temps de cuisson.

	Plat	Poids	Niveau/Accessoire
P14	**Émincé de porc** (cuisson lente)	1.5 - 2 kg	**2** ; **plateau de cuisson** Retournez la viande à la moitié du temps de cuisson pour faire dorer de manière homogène.
P15	**Filet de porc frais**	1 - 1.5 kg ; 5 à 6 cm d'épaisseur	**2**; plat à rôtir sur **grille métallique**
P16	**Travers de porc**	2 - 3 kg ; côtes levées crues, 2 à 3 cm d'épaisseur	**3 plat profond** Ajoutez du liquide pour recouvrir le fond d'un plat. Retournez la viande à la moitié du temps de cuisson.
P17	**Gigot d'agneau avec os**	1.5 - 2 kg ; 7 à 9 cm d'épaisseur	**2** ; plat à rôtir sur **plateau de cuisson** Ajoutez du liquide. Retournez la viande à la moitié du temps de cuisson.
P18	**Poulet entier**	1 - 1.5 kg ; frais	**2** ; cocotte sur **plateau de cuisson** Retournez le poulet à la moitié du temps de cuisson pour faire dorer de manière homogène.
P19	**Demi poulet**	0.5 - 0.8 kg	**3** ; **plateau de cuisson**
P20	**Escalope de poulet**	180 - 200 g par pièce	**2** ; cocotte sur **grille métallique** Faire frire la viande pendant quelques minutes dans une poêle chaude.
P21	**Cuisses de poulet, fraîches**	-	**3** ; **plateau de cuisson** Si vous avez mariné les cuisses de poulet, réglez une température inférieure et faites-les cuire plus longtemps.
P22	**Canard entier**	2 - 3 kg	**2** ; plat à rôtir sur **grille métallique** Placez la viande sur un plat à rôtir. Retournez le canard à la moitié du temps de cuisson.
P23	**Oie entière**	4 - 5 kg	**2**; **poêle profonde** Placez la viande sur un plateau de cuisson profond. Retournez l'oie à la moitié du temps de cuisson.
P24	**Rôti haché**	1 kg	**2** ; **grille métallique**
P25	**Poisson entier, grillé**	0.5 - 1 kg par poisson	**2** ; **plateau de cuisson** Remplissez le poisson avec du beurre, des épices et des herbes.
P26	**Filet de poisson**	-	**3** ; cocotte sur **grille métallique**
P27	**Gâteau au fromage**	-	**2** ; ∅ 28 cm moule à charnière sur **grille métallique**
P28	**Gâteau aux pommes**	-	**3**; **plateau de cuisson**
P29	**Tarte aux pommes**	-	**2** ; moule à tarte sur **grille métallique**

	Plat	Poids	Niveau/Accessoire
P30	**Tarte aux pommes**	-	**1** ; ∅ 22 cmmoule à tarte sur **grille métallique**
P31	**Brownies**	2 kg de pâte	**3** ; **plat profond**
P32	**Muffins**	-	**3** ; bac à muffins sur **grille métallique**
P33	**Quatre-quarts**	-	**2** ; moule quatre-quarts sur **grille métallique**
P34	**Pommes de terre au four**	1 kg	**2**; **plateau de cuisson** Placez les pommes de terre entières avec la peau sur un plateau de cuisson.
P35	**Pommes quartiers**	1 kg	**3** ; **plateau de cuisson** recouvert de papier sulfurisé Coupez les pommes de terre en morceaux.
P36	**Mélange de légumes grillés**	1 - 1.5 kg	**3** ; **plateau de cuisson** recouvert de papier sulfurisé Coupez les légumes en morceaux.
P37	**Croquettes surgelées**	0.5 kg	**3**; **plateau de cuisson**
P38	**Pommes, surgelées**	0.75 kg	**3**; **plateau de cuisson**
P39	**Lasagnes à la viande/aux légumes avec feuilles de pâtes sèches**	1 - 1.5 kg	**2** ; cocotte sur **grille métallique**
P40	**Gratin de pommes de terre** (pommes de terre crues)	1 - 1.5 kg	**1** ; cocotte sur **grille métallique** Tournez le plat après la moitié du temps de cuisson.
P41	**Pizza fraîche, fine**	-	**2** ; **plateau de cuisson** recouvert de papier sulfurisé
P42	**Pizza fraîche, épaisse**	-	**2** ; **plateau de cuisson** recouvert de papier sulfurisé
P43	**Quiche**	-	**2** ; plat de cuisson sur **grille métallique**
P44	**Baguette/Ciabatta/ Pain blanc**	0.8 kg	**2** ; **plateau de cuisson** recouvert de papier sulfurisé Prolonger le temps pour le pain blanc.
P45	**Céréales complètes / Riz / Pain noir**	1 kg	**2** ; **plateau de cuisson** recouvert de papier sulfurisé / **grille métallique**

6.6 Modification : Configurations

1. Tournez la manette des modes de cuisson pour ☰.
2. Tournez le bouton de commande pour sélectionner ⚙. Appuyez sur OK.
3. Tournez la manette pour sélectionner le réglage. Appuyez sur la touche OK.
4. Tournez le bouton de commande pour régler la valeur. Appuyez sur la touche OK.

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

Sous-menu : Configurations

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

7. FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES

7.1 Touches Verrouil

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

Lorsqu'il est activé pendant que l'appareil est en cours d'utilisation, il verrouille le bandeau de co'mmande, ce qui garantit que les réglages de cuisson actuels continuent sans interruption.

Lorsqu'il est activé alors que l'appareil est éteint, le bandeau de commande reste verrouillé, empêchant ainsi l'appareil d'être allumé involontairement.

- maintenez la touche enfoncée pour activer la fonction.

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

- maintenez la touche enfoncée pour activer la fonction.

7.2 Arrêt automatique

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

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

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

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

7.3 Ventilateur de refroidissement

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

8. FONCTIONS DE L'HORLOGE

8.1 Description des fonctions du minuteur

Minuteur	Pour régler un compte à rebours. Lorsque le minuteur termine le décompte, le signal sonore retentit. Cette fonction n'a aucun effet sur le fonctionnement de l'appareil et peut être réglée à tout moment.
Heure de cuisson	Pour régler la durée de cuisson. Lorsque le minuteur se termine, le signal retentit et le mode de cuisson s'éteint automatiquement.
Démarrage retardé	Pour reporter le début et / ou la fin de la cuisson.
Compteur	Pour indiquer la durée de fonctionnement de l'appareil. Le maximum est de 23 h 59 min. Cette fonction n'a aucun effet sur le fonctionnement de l'appareil et peut être réglée à tout moment.

8.2 Réglage : Minuteur

1. Appuyez sur la touche .

L'affichage indique : 0:00 et .

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

8.3 Réglage : Heure de cuisson

1. Tournez les molettes pour sélectionner un mode de cuisson et régler la température.
2. Appuyez sur jusqu'à ce que l'affichage indique : 0:00 et .
3. Tournez la manette de commande pour régler les Heure de cuisson.
4. Appuyez sur OK. Le minuteur commence son décompte immédiatement.
5. Lorsque la durée est écoulée, appuyez sur OK et tournez la manette des modes de cuisson sur la position arrêt.

8.4 Réglage : Démarrage retardé

1. Tournez les molettes pour sélectionner un mode de cuisson et régler la température.
2. Appuyez sur jusqu'à ce que l'affichage indique : et START .
3. Tournez la manette pour régler l'heure de début de cuisson.
4. Appuyez sur la touche OK.

L'affichage indique : **--:--** STOP .

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

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

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

8.5 Réglage : Compteur

1. Tournez la manette des modes de cuisson vers pour saisir Menu .
2. Tournez le bouton de commande pour sélectionner / Compteur. Reportez-vous à la section Utilisation quotidienne, Menu : Configurations.
3. Appuyez sur la touche OK.
4. Tournez la manette de commande pour activer et désactiver le compteur.
5. Appuyez sur la touche OK.

8.6 Réglage : Heure actuelle

1. Tournez la manette des modes de cuisson vers pour saisir Menu .
2. Tournez le bouton de commande pour sélectionner / Heure actuelle. Reportez-vous à la section Utilisation quotidienne, Menu : Réglages de base.
3. Tournez la manette de commande pour régler l'horloge.
4. Appuyez sur la touche OK.

9. UTILISATION DES ACCESSOIRES

⚠ AVERTISSEMENT!

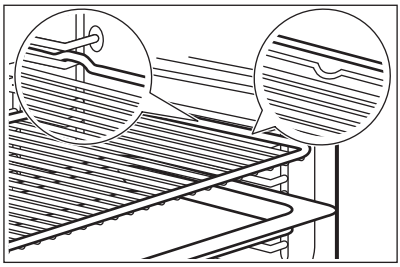
Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

9.1 Insertion des accessoires

Accessoires disponibles en fonction du modèle. Scannez le code QR pour vérifier comment utiliser les accessoires fournis avec votre appareil. Vous pouvez commander les accessoires en option séparément. Pour plus d'informations, veuillez contacter votre revendeur local.

Une petite indentation sur le dessus apporte plus de sécurité et empêche l'inclinaison. Les crans sont également des dispositifs anti-bascule. Le rebord de la grille empêche les ustensiles de cuisine de glisser hors de la grille.

Insérez l'accessoire (grille métallique/plaque) entre les rails du support de grille. Assurez-vous que la grille touche l'arrière de l'intérieur du four et que les pieds pointent vers le bas.



Si votre plateau a une pente, positionnez-le vers l'arrière de l'intérieur du four.

S'il y a une inscription sur l'accessoire, assurez-vous qu'il est face à vous.

Si vous utilisez un plateau avec des trous, placez le plateau/la poêle en dessous pour recueillir les liquides égouttants.

10. CONSEILS

10.1 Recommandations de cuisson

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

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

Comptez les niveaux de grille à partir du bas du four.

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

Pour des conseils sur les économies d'énergie, reportez-vous à la section Efficacité énergétique.

Symboles utilisés dans les tableaux :

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

10.2 Chaleur Tournante Humide - accessoires recommandés

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

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

10.3 Chaleur Tournante Humide

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

		°C		
Petits pains sucrés, 16 morceaux	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	180	2	20 - 30
Petits pains, 9 morceaux	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	180	2	30 - 40
Pizza, surgelée, 0,35 kg	grille métallique	220	2	10 - 15
Gâteau Roulé	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	170	2	25 - 35
Brownie	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	175	3	25 - 30
Soufflé, 6 morceaux	ramequins en céramique sur une grille métallique	200	3	25 - 30
Fond de tarte en génoise	moule à tarte sur une grille métallique	180	2	15 - 25
Gâteau à étages	Plat de cuisson sur la grille métallique	170	2	40 - 50
Poisson poché, 0,3 kg	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	180	3	20 - 25
Poisson entier, 0,2 kg	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	180	3	25 - 35
Filet de poisson, 0,3 kg	plaque à pizza sur la grille métallique	180	3	25 - 30
Viande pochée, 0,25 kg	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	200	3	35 - 45
Chachlyk, 0,5 kg	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	200	3	25 - 30
Cookies, 16 morceaux	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	180	2	20 - 30
Meringues, 24 morceaux	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	180	2	25 - 35
Muffins, 12 morceaux	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	170	2	30 - 40

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

10.4 Informations pour les laboratoires d'essais

Tests conformes à la norme IEC 60350-1.

				°C	
Petits gâteaux, 20 par plateau	Chauffage Haut/Bas	Plateau de cuisson	3	170	20 - 35
Petits gâteaux, 20 par plateau	Chaleur tournante	Plateau de cuisson	3	150 - 160	20 - 35
Petits gâteaux, 20 par plateau	Chaleur tournante	Plateau de cuisson	2 et 4	150 - 160	20 - 35
Tarte aux pommes, 2 moules Ø20 cm	Chauffage Haut/Bas	Grille métallique	2	180	70 - 90
Tarte aux pommes, 2 moules Ø20 cm	Chaleur tournante	Grille métallique	2	160	70 - 90
Génoise, moule à gâteau Ø26 cm **1)**	Chauffage Haut/Bas	Grille métallique	2	170	40 - 50
Génoise, moule à gâteau Ø26 cm **1)**	Chaleur tournante	Grille métallique	2	160	40 - 50
Génoise, moule à gâteau Ø26 cm **1)**	Chaleur tournante	Grille métallique	2 et 4	160	40 - 60
Biscuits sablés	Chaleur tournante	Plateau de cuisson	3	140 - 150	20 - 40
Biscuits sablés	Chaleur tournante	Plateau de cuisson	2 et 4	140 - 150	25 - 45
Biscuits sablés	Chauffage Haut/Bas	Plateau de cuisson	3	140 - 150	25 - 45

				°C	
Pain grillé 1)	Gril	Grille métallique	4	max.	1 - 5

1) Préchauffez l'appareil pendant 10 minutes.

11. ENTRETIEN ET NETTOYAGE

⚠ AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

11.1 Remarques concernant le nettoyage

Agents nettoyants

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

Utilisation quotidienne

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

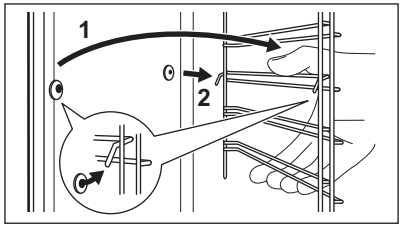
Accessoires

- Nettoyez tous les accessoires après chaque utilisation et laissez-les sécher. Utilisez uniquement un chiffon en microfibre avec de l'eau tiède et un détergent doux. Ne lavez pas les accessoires au lave-vaisselle.
- Ne nettoyez pas les accessoires antiadhésifs avec un produit nettoyant abrasif ou des objets tranchants.

11.2 Retrait des supports de grille

Retirez les supports de grille pour nettoyer le four.

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



4. Remettez les supports de grille à leur position initiale. Répétez les étapes dans l'ordre inverse.

Si les rails télescopiques sont fournis, les goupilles de retenue doivent pointer vers l'avant.

11.3 Nettoyage par pyrolyse

⚠ AVERTISSEMENT!

Risque de brûlure.

⚠ ATTENTION!

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

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

1. Assurez-vous que l'appareil est froid.
2. Retirez tous les accessoires.

3. Nettoyez l'intérieur du four et la vitre interne de la porte avec de l'eau tiède, un chiffon doux et un détergent doux.
4. Tournez la manette des modes de cuisson vers pour saisir Menu .
5. Tournez le bouton de commande pour sélectionner et appuyez sur OK.

Programme de nettoyage	Durée
C1 - Nettoyage léger	1 h
C2 - Nettoyage normal	1 h 30 min
C3 - Nettoyage complet	2 h 30 min

6. Tournez la manette de commande pour sélectionner le programme de nettoyage et appuyez sur OK.
7. Appuyez sur OK pour démarrer le nettoyage.

Lorsque le nettoyage commence, la porte de l'appareil se verrouille et l'éclairage s'éteint. La porte se déverrouille lorsque l'affichage indique .

8. Après le nettoyage, tournez la manette des modes de cuisson sur la position Arrêt.
9. Attendez que l'appareil soit froid et que la porte se déverrouille. Nettoyez l'intérieur du four avec un chiffon doux et de l'eau.

11.4 Nettoyage conseillé

Lorsque clignote sur l'affichage après la cuisson, l'appareil vous rappelle de le nettoyer par pyrolyse. Vous pouvez désactiver le rappel dans le sous-menu : Configurations. Reportez-vous à la section Utilisation quotidienne, Modification : Configurations.

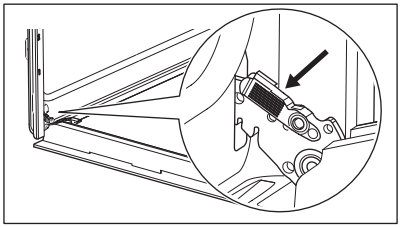
11.5 Retrait et installation de la porte

Vous pouvez retirer la porte du four et les panneaux en verre internes pour les nettoyer. Lisez toutes les instructions du chapitre « Retrait et installation de la porte » avant de retirer les panneaux de verre.

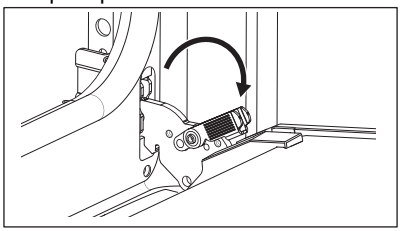
⚠ ATTENTION!

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

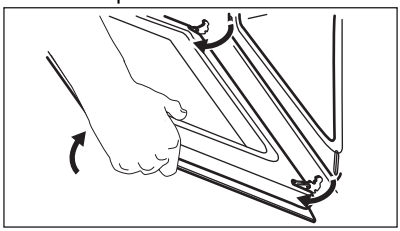
1. Ouvrez complètement la porte et saisissez les 2 charnières de porte.



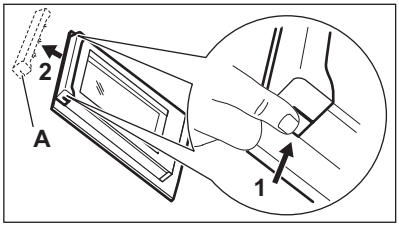
2. Soulevez et tirez les loquets jusqu'à ce qu'ils produisent un clic.



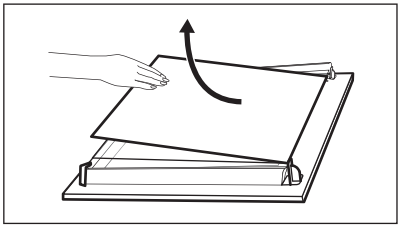
3. Fermez la porte du four à mi-chemin de la première position d'ouverture. Puis, soulevez et tirez pour retirer la porte de son emplacement.



4. Posez la porte sur un chiffon doux placé sur une surface stable.
5. Tenez le cache de porte **A** sur le bord supérieur de la porte des deux côtés et poussez vers l'intérieur pour libérer le joint du clip.



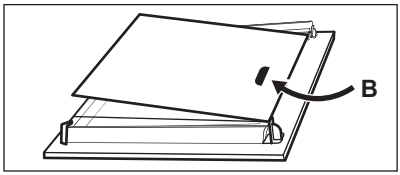
6. Retirez le cache de la porte en le tirant vers l'avant.
7. Saisissez les panneaux de verre de la porte par leur bord supérieur un par un et dégagez-les du guide. Assurez-vous que la vitre glisse entièrement hors de ses supports.



8. Nettoyez les panneaux en verre à l'eau savonneuse. Essuyez soigneusement les panneaux de verre. Ne passez pas les panneaux en verre au lave-vaisselle.
9. Après le nettoyage, installez les panneaux de verre et la porte du four. Veillez à replacer les panneaux de verre dans le bon ordre. Vérifiez le symbole/ l'impression sur le côté du panneau de verre. Si la porte est installée correctement, vous entendrez un clic lors de la fermeture des loquets.

ⓘ

La zone d'impression **B** (si présente) doit faire face à l'intérieur du four.



11.6 Remplacement de l'ampoule

⚠ AVERTISSEMENT!

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

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

⚠ ATTENTION!

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

Lampe arrière

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

12. DÉPANNAGE

⚠ AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

12.1 En cas d'anomalie de fonctionnement...

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

ⓘ

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

12.2 Données de maintenance

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

Les informations nécessaires au service après-vente figurent sur la plaque signalétique. La plaque signalétique se trouve sur le cadre avant de l'appareil. Elle est visible lorsque vous ouvrez la porte. Ne retirez pas la plaque signalétique de la cavité de l'appareil.

Nous vous recommandons d'écrire les informations ici :

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

13. EFFICACITÉ ÉNERGÉTIQUE

13.1 Fiche d'informations sur le produit et informations sur le produit conformément aux réglementations européennes sur l'étiquetage énergétique et l'écoconception

Nom du fournisseur	Electrolux
Identification du modèle	COMFP46X 949288101 LOM4P46X2 949288072

Indice d’efficacité énergétique	61.2	
Classe d’efficacité énergétique	A++	
Consommation d’énergie avec charge standard, en mode conventionnel	0.93 kWh/cycle	
Consommation d’énergie avec charge standard, en mode chaleur tournante	0.52 kWh/cycle	
Nombre de cavités	1	
Source de chaleur	Électricité	
Volume	72 l	
Type de four	Four encastrable	
Masse	COMFP46X	30.1 kg
	LOM4P46X2	30.1 kg

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

13.2 Informations produits pour la consommation d’énergie et le temps maximum requis pour atteindre le mode faible puissance applicable

Consommation d’énergie en mode veille	0.8 W
Temps maximum requis pour que l’équipement atteigne automatiquement le mode basse puissance applicable	20 min

13.3 Conseils pour économiser l’énergie

Les conseils ci-dessous vous aideront à économiser de l'énergie lors de l'utilisation de votre appareil.

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

Utilisez des plats en métal et des moules et récipients foncés et non réfléchissants pour accroître les économies d'énergie.

Ne préchauffez pas l'appareil avant la cuisson, sauf recommandation spécifique.

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

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

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

Utilisez la chaleur résiduelle pour garder les aliments au chaud ou réchauffer d'autres plats.

Lorsque vous mettez l'appareil à l'arrêt, l’écran indique la chaleur résiduelle ou la température.

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

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

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

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

14. CONSIDÉRATIONS ENVIRONNEMENTALES

Recyclez les matériaux portant le symbole ♺. Placez l'emballage dans les conteneurs appropriés pour le recycler. Contribuez à la protection de l'environnement et de la santé humaine en recyclant les déchets des appareils électriques et électroniques. Ne jetez pas les appareils marqués du symbole ⍁ avec les déchets ménagers. Rapportez ce produit à votre centre de recyclage local ou renseignez-vous auprès de votre mairie.



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



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

Änderungen vorbehalten.

INHALTSVERZEICHNIS

1. SICHERHEITSINFORMATIONEN..... 46
2. SICHERHEITSHINWEISE..... 48
3. GERÄTEBESCHREIBUNG..... 52
4. BEDIENFELD..... 52
5. VOR DER ERSTEN INBETRIEBNAHME..... 53
6. TÄGLICHER GEBRAUCH..... 53
7. ZUSATZFUNKTIONEN..... 58
8. UHRFUNKTIONEN..... 59
9. VERWENDUNG DES ZUBEHÖRS..... 60
10. HINWEISE UND TIPPS..... 60
11. REINIGUNG UND PFLEGE..... 62
12. FEHLERBEHEBUNG..... 65
13. ENERGIEEFFIZIENZ..... 66
14. INFORMATIONEN ZUR ENTSORGUNG..... 67

1. ⚠ SICHERHEITSINFORMATIONEN

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

1.1 Sicherheit von Kindern und schutzbedürftigen Personen

- Das Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mit mangelnder Erfahrung/mangelndem Wissen benutzt werden, wenn sie durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt werden oder

von dieser Person Anweisungen erhalten haben, wie das Gerät sicher zu bedienen ist und welche Gefahren bei nicht ordnungsgemäßer Bedienung bestehen. Kinder unter 8 Jahren und Personen mit schweren Behinderungen oder Mehrfachbehinderung sollten vom Gerät ferngehalten werden, wenn sie nicht ständig beaufsichtigt werden.

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

1.2 Allgemeine Sicherheit

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

gleichermaßen qualifizierten Person ausgetauscht werden, um Gefahren durch elektrischen Strom zu vermeiden.
- WARNUNG: Vergewissern Sie sich, dass das Gerät ausgeschaltet ist, bevor Sie die Lampe austauschen, um einen Stromschlag zu vermeiden.
- 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 Montage

⚠ **WARNUNG!**

Nur eine qualifizierte Fachkraft darf die Montage des Geräts vornehmen.

- Entfernen Sie das gesamte Verpackungsmaterial.
- Montieren Sie ein beschädigtes Gerät nicht und benutzen Sie es nicht.
- Befolgen Sie die Montageanleitung auf unserer Website.
- Seien Sie beim Umsetzen des Gerätes vorsichtig, da es sehr schwer ist. Tragen Sie stets Sicherheitshandschuhe und festes Schuhwerk.
- Ziehen Sie das Gerät nicht am Griff.
- Montieren Sie das Gerät an einem sicheren und geeigneten Ort, der den Montageanforderungen entspricht.
- Die Mindestabstände zu anderen Geräten und Küchenmöbeln sind einzuhalten.
- 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 einem qualifizierten Elektriker vorgenommen werden.
- Das Gerät muss geerdet sein.
- Stellen Sie sicher, dass die Daten auf dem Typenschild mit den elektrischen Nennwerten der Netzspannung übereinstimmen.
- Verwenden Sie immer eine korrekt installierte Schutzkontaktsteckdose.
- Verwenden Sie keine Mehrfachsteckdosen und Verlängerungskabel.
- Achten Sie darauf, Netzstecker oder Netzkabel nicht zu beschädigen. Sollte das Netzkabel ausgetauscht werden müssen, muss dies 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.
- Alle Teile, die gegen direktes Berühren schützen, sowie die isolierten Teile müssen so befestigt werden, dass sie nicht ohne Werkzeug entfernt werden können.
- Stecken Sie den Netzstecker erst nach Abschluss der Montage in die Steckdose. Stellen Sie sicher, dass der Netzstecker nach der Montage noch zugänglich ist.
- 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), Fehlerstrom-Schutzschalter und Schütze.
- Die elektrische Installation muss eine Trenneinrichtung aufweisen, mit der das Gerät allpolig von der Spannungsversorgung getrennt werden kann. Die Trennvorrichtung muss mit einer Kontaktöffnungsbreite von mindestens 3 mm ausgeführt sein.
- Schließen Sie die Gerätetür ganz, bevor Sie den Netzstecker in die Steckdose stecken.
- Das Gerät wird mit einem Netzstecker und Netzkabel geliefert.

Einsetzbare Kabeltypen für Einbau oder Austausch in Europa:
H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F, H05Z1Z1-F

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

Gesamtleistung (W)	**Kabelquerschnitt (mm²)**
maximal 1380	3x0.75
maximal 2300	3x1
maximal 3680	3x1.5

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

2.3 Gebrauch

⚠ WARNUNG!

Verletzungs-, Verbrennungs-, Stromschlag- oder Explosionsgefahr.

- Nehmen Sie keine technischen Änderungen am Gerät vor.
- Vergewissern Sie sich, dass die Lüftungsöffnungen nicht blockiert sind.
- Lassen Sie das Gerät während des Betriebs nicht unbeaufsichtigt.
- Schalten Sie das Gerät nach jedem Gebrauch aus.
- Gehen Sie beim Öffnen der Tür vorsichtig vor, wenn das Gerät in Betrieb ist. Es kann Warmluft austreten.
- 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.
- Öffnen Sie die Gerätetür vorsichtig. Die Verwendung von Zutaten mit Alkohol kann eine Mischung aus Alkohol und Luft verursachen.
- Lassen Sie beim Öffnen der Tür keine Funken oder offenen Flammen mit dem Gerät in Kontakt kommen.
- Verwenden Sie immer Glas und Gläser, die zum Einkochen geeignet sind.
- Platzieren Sie keine entflammbaren Produkte oder Gegenstände, die mit entflammbaren Produkten benetzt sind, im Gerät, auf dem Gerät oder in der Nähe des Geräts.

⚠ WARNUNG!

Risiko von Schäden am Gerät.

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

2.4 Reinigung und Pflege

⚠ WARNUNG!

Verletzungsgefahr, Brandgefahr oder Beschädigung des Geräts.

- Vor Wartungsarbeiten das Gerät deaktivieren und den Stecker des Anschlusskabels aus der Steckdose ziehen.
- Stellen Sie sicher, dass das Gerät abgekühlt ist. Es besteht die Gefahr, dass die Glasscheiben brechen.
- Ersetzen Sie die Türglasscheiben sofort, wenn sie beschädigt sind. Wenden Sie sich an das autorisierte Servicezentrum.
- Seien Sie vorsichtig, wenn Sie die Tür aus dem Gerät nehmen, denn die Tür ist schwer.
- Reinigen Sie das Gerät regelmäßig, um eine Verschlechterung des Oberflächenmaterials zu verhindern.
- Reinigen Sie das Gerät mit einem weichen, feuchten Tuch. Verwenden Sie ausschließlich Neutralreiniger. Verwenden Sie keine Scheuermittel, Scheuerschwämme, scharfe Reinigungsmittel oder Metallgegenstände.
- Falls Sie ein Backofenspray verwenden, befolgen Sie die Sicherheitshinweise auf seiner Verpackung.

2.5 Pyrolytische Reinigung

⚠ WARNUNG!

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

- Entfernen Sie vor der Pyrolyse und dem ersten Vorheizen Folgendes aus dem Garraum:
  - Speisereste, Öl oder Fettansammlungen / -ablagerungen.
  - Alle abnehmbaren Gegenstände (die mit dem Gerät mitgeliefert werden, wie z. B. Regale, Seitenleisten usw.), insbesondere alle

antihaftbeschichteten Töpfe, Pfannen, Backbleche, Utensilien usw.

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

2.6 Innenbeleuchtung

⚠ WARNUNG!

Stromschlaggefahr.

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

2.7 Wartung

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

2.8 Entsorgung

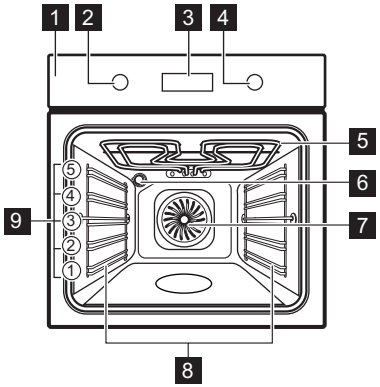
⚠ WARNUNG!

Verletzungs- und Erstickungsgefahr.

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

3. GERÄTEBESCHREIBUNG

3.1 Gesamtansicht



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

4. BEDIENFELD

4.1 Ein- und Ausschalten des Geräts

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.

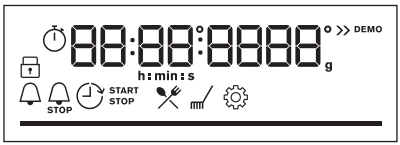
Ausschalten des Geräts: Drehen Sie den Knopf für die Ofenfunktionen in die Aus-Position **0**.

4.2 Überblick – 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.

4.3 Display-Anzeigen

Display mit Tastenfunktionen:



	Das Gerät ist verriegelt.
	Untermenü: Koch-Assistent.
	Untermenü: Reinigung.
	Untermenü: Einstellungen
	Schnellaufheizung ist eingeschaltet.
	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.

5. VOR DER ERSTEN INBETRIEBNAHME

⚠ WARNUNG!

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

5.1 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.

5.2 Erstaufheizen und Reinigung

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

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

6. TÄGLICHER GEBRAUCH

⚠ WARNUNG!

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

6.1 Ofenfunktionen

	Heißluft Zum Rösten von Fleisch und Backen von Kuchen. Stellen Sie eine niedrigere Temperatur ein als bei Ober-/Unterhitze, da der Ventilator die Wärme gleichmäßig im Backofeninneren verteilt.

	Ober- / Unterhitze Backen und Braten von Speisen auf einer Einschubebene.
	Tiefkühlgerichte Lässt Fertiggerichte (z. B. Pommes frites, Kartoffelspalten oder Frühlingsrollen) schön knusprig werden.
	Pizzastufe / AirFry Zum Backen von Pizza und anderen Gerichten, die von unten mehr Hitze benötigen. Zum Frittieren von Lebensmitteln mit weniger Öl und ohne Backpapier.

	Unterhitze Zum Bräunen und für einen knusprigen Boden. Verwenden Sie die niedrigste Einschubposition.
	Auftauen Zum Auftauen von Lebensmitteln (Gemüse und Obst). Die Auftauzeit hängt von der Menge und Größe der Tiefkühlgerichte ab.
	Feuchte Umluft Diese Funktion ist entwickelt worden, um während des Kochvorgangs Energie zu sparen. Wenn Sie diese Funktion nutzen, kann die Temperatur im Garraum von der eingestellten Temperatur abweichen. Es wird die Restwärme genutzt. Die Wärmeleistung kann geringer sein. Weitere Informationen finden Sie unter Täglicher Gebrauch, Hinweise zu: Feuchte Umluft.
	Grill Zum Grillen dünner Lebensmittel und zum Toasten von Brot.
	Heißluftgrillen Zum Braten großer Fleischstücke oder von Geflügel mit Knochen auf einer Ebene. Zum Backen von Gratins und zum Bräunen.

ⓘ

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

6.2 Hinweise zu: Feuchte Umluft

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

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

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

Für Kochanweisungen siehe Hinweise und Tipps, Feuchte Umluft. Für allgemeine Empfehlungen zum Energiesparen siehe Energieeffizienz, „Tipps zum Energiesparen“.

6.3 Einstellung: Ofenfunktionen

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

Schnellaufheizung - Halten Sie diese gedrückt, um die Aufheizzeit zu verkürzen. Die Funktion ist nur für einige Ofenfunktionen verfügbar. Der Lüfter kann sich automatisch einschalten.

6.4 Eingabe: Menü

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

1. Drehen Sie den Knopf für die Ofenfunktionen auf .

Auf dem Display wird , , angezeigt.

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

6.5 Einstellung: Koch-Assistent

Koch-Assistent Das Untermenü besteht aus Programmen, die für spezielle Gerichte gedacht 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, um auszuwählen, und drücken Sie dann OK.
3. Drehen Sie den Bedienknopf, um ein Gericht (P1 - P...) auszuwählen. Drücken Sie OK.
4. Drehen Sie den Bedienknopf, um das Gewicht einzustellen. Die Option ist für ausgewählte Gerichte verfügbar. Drücken Sie OK.
5. Das Gericht in das Gerät geben. Drücken Sie OK.
6. Wenn die Funktion beendet ist, prüfen Sie nach, ob das Gericht fertig ist. Verlängern Sie bei Bedarf die Garzeit.

Untermenü: Koch-Assistent

Legende	
	Gewichtsanpassung verfügbar.
	Heizen Sie das Gerät auf, bevor Sie mit dem Kochen beginnen.

Legende	
	Einschubebene. Siehe Gerätebeschreibung.

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

	Speise	Gewicht	Einschubebene / Zubehör
P1	**Roastbeef, blutig**	1 - 1.5 kg; 4 – 5 cm dicke Stücke	**2**; **Backblech** Braten Sie das Fleisch einige Minuten in einer heißen Pfanne. In das Gerät einlegen.
P2	**Roastbeef, rosa**		
P3	**Roastbeef, durch**		
P4	**Steak, rosa**	180 - 220 g pro Stück; 3 cm dicke Scheiben	**3**; Bräter auf **Kombirost** Braten Sie das Fleisch einige Minuten in einer heißen Pfanne. In das Gerät einlegen.
P5	**Rinderbraten / geschmort** (Prime Rib, obere runde, dicke Flanke)	1.5 - 2 kg	**2**; Bräter auf **Kombirost** Braten Sie das Fleisch einige Minuten in einer heißen Pfanne. Flüssigkeit hinzugeben. In das Gerät einlegen.
P6	**Roastbeef, blutig** (Niedertemperatur-Garen)	1 - 1.5 kg; 4 – 5 cm dicke Stücke	**2**; **Backblech** Braten Sie das Fleisch einige Minuten in einer heißen Pfanne. In das Gerät einlegen.
P7	**Roastbeef, rosa** (Niedertemperatur-Garen)		
P8	**Roastbeef, durch** (Niedertemperatur-Garen)		
P9	**Rinderfilet, blutig** (Niedertemperatur Garen)	0,5 – 1,5 kg; 5 – 6 cm dicke Stücke	**2**; **Backblech** Braten Sie das Fleisch einige Minuten in einer heißen Pfanne. In das Gerät einlegen.
P10	**Rinderfilet, rosa** (Niedertemperatur Garen)		
P11	**Rinderfilet, fertig** (Niedertemperatur Garen)		
P12	**Kalbsbraten** (z. B. Schulter)	0.8 - 1.5 kg; 4 cm dicke Stücke	**2**; Bräter auf **Kombirost** Flüssigkeit hinzugeben. Braten zugedeckt.
P13	**Schweinebraten Nacken oder Schulter**	1.5 - 2 kg	**2**; Bräter auf **Kombirost** Wenden Sie das Fleisch nach der Hälfte der Garzeit.
P14	**Pulled Pork** (Niedertemperatur Garen)	1.5 - 2 kg	**2**; **Backblech** Wenden Sie das Fleisch nach der Hälfte der Garzeit, um eine gleichmäßige Bräunung zu erzielen.

	Speise	Gewicht	Einschubebene / Zubehör
P15	**Schweinelende, frisch**	1 - 1.5 kg; 5 – 6 cm dicke Stücke	**2**; Bräter auf **Kombirost**
P16	**Schweinefleisch-Spareribs**	2 - 3 kg; verwenden Sie rohe, 2 – 3 cm dünne Spareribs	**3**; **tiefe Pfanne** 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 dicke Stücke	**2**; Bräter auf **Backblech** Flüssigkeit hinzugeben. Wenden Sie das Fleisch nach der Hälfte der Garzeit.
P18	**Hähnchen, ganz**	1 - 1.5 kg; frisch	**2**; Auflaufform auf **Backblech** Das Hähnchen nach der Hälfte der Garzeit wenden, um eine gleichmäßige Bräunung zu erzielen.
P19	**Halbes Hähnchen**	0.5 - 0.8 kg	**3**; **Backblech**
P20	**Hähnchenbrust**	180 - 200 g pro Stück	**2**; Auflaufform auf **Kombirost** Braten Sie das Fleisch einige Minuten in einer heißen Pfanne.
P21	**Hähnchenschenkel, frisch**	-	**3**; **Backblech** Wenn Sie die Hähnchenschenkel zuerst marinieren, stellen Sie die niedrigere Temperatur ein und garen Sie sie länger.
P22	**Ente, ganz**	2 - 3 kg	**2**; Bräter auf **Kombirost** Legen Sie das Fleisch in den Bräter. Die Ente nach der Hälfte der Garzeit wenden.
P23	**Gans, ganz**	4 - 5 kg	**2**; **tiefe Pfanne** Legen Sie das Fleisch auf das tiefe Backblech. Die Gans nach der Hälfte der Garzeit wenden.
P24	**Hackbraten**	1 kg	**2**; **Kombirost**
P25	**Fisch, ganz, gegrillt**	0.5 - 1 kg pro Fisch	**2**; **Backblech** Füllen Sie den Fisch mit Butter, Gewürzen und Kräutern.
P26	**Fischfilet**	-	**3**; Auflaufform auf **Kombirost**
P27	**Käsekuchen**	-	**2**; ∅ 28 cm Back-Springform auf **Kombirost**
P28	**Apfelkuchen**	-	**3**; **Backblech**
P29	**Apfelkuchen**	-	**2**; Kuchenform auf **Kombirost**
P30	**Apfelkuchen**	-	**1**; ∅ 22 cm Kuchenform auf **Kombirost**
P31	**Brownies**	2 kg Teig	**3**; **tiefe Pfanne**

	Speise	Gewicht	Einschubebene / Zubehör
P32	**Muffins**	-	**3**; Muffin-Blech auf **Kombirost**
P33	**Brotkuchen**	-	**2**; Kastenform auf **Kombirost**
P34	**Ofenkartoffeln**	1 kg	**2**; **Backblech** Die ganzen Kartoffeln mit der Schale auf das Backblech geben.
P35	**Kartoffelspalten**	1 kg	**3**; **Backblech** mit Backpapier ausgekleidet Kartoffeln in Stücke schneiden.
P36	**Gemischtes Grillgemüse**	1 - 1.5 kg	**3**; **Backblech** mit Backpapier ausgekleidet Gemüse in Stücke schneiden.
P37	**Kroketten, gefroren**	0.5 kg	**3**; **Backblech**
P38	**Pommes frites, gefroren**	0.75 kg	**3**; **Backblech**
P39	**Fleisch- / Gemüselasagne mit trockenen Nudelblättern**	1 - 1.5 kg	**2**; Auflaufform auf **Kombirost**
P40	**Kartoffelgratin** (rohe Kartoffeln)	1 - 1.5 kg	**1**; Auflaufform auf **Kombirost** Drehen Sie das Gericht nach der Hälfte der Garzeit um.
P41	**Pizza frisch, dünn**	-	**2**; **Backblech** mit Backpapier ausgekleidet
P42	**Pizza frisch, dick**	-	**2**; **Backblech** mit Backpapier ausgekleidet
P43	**Quiche**	-	**2**; Backform auf **Kombirost**
P44	**Baguette / Ciabatta / Weißbrot**	0.8 kg	**2**; **Backblech** mit Backpapier ausgekleidet Für Weißbrot mehr Zeit nötig.
P45	**Vollkorn- / Roggen- / dunkles Brot**	1 kg	**2**; **Backblech** mit Backpapier ausgekleidet / Kastenform auf **Kombirost**

6.6 Ändern: Einstellungen

1. Drehen Sie den Knopf für die Ofenfunktionen auf .
2. Drehen Sie den Bedienknopf, um auszuwählen, und drücken Sie dann OK.
3. Drehen Sie den Bedienknopf, um die Einstellung auszuwählen. Drücken Sie OK.
4. Drehen Sie den Bedienknopf, um den Wert einzustellen. Drücken Sie 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 – Piepton, 2 – Klicken, 3 – Ton aus

	Einstellung	Wert
04	Lautstärke	1 - 4
05	Uptimer	Ein / Aus
06	Beleuchtung	Ein / Aus
07	Schnellaufheizung	Ein / Aus
08	Erinnerungsfunktion Reinigen	Ein / Aus

	Einstellung	Wert
09	Demo-Modus	Aktivierungscode: 2468
10	Softwareversion	Prüfen
11	Gerät auf Werkseinstellungen zurücksetzen	Ja / Nein

7. ZUSATZFUNKTIONEN

7.1 Sperren

Diese Funktion verhindert ein versehentliches Verstellen 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 einzuschalten.

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

– gedrückt halten, um die Funktion auszuschalten.

7.2 Automatische Abschaltung

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

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

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

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

7.3 Kühlgebläse

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

8. UHRFUNKTIONEN

8.1 Beschreibung der Timerfunktionen

Kurzzeit-Wecker	Einstellen einer Countdownzeit. Nach Ablauf der Zeit ertönt der Signalton. Diese Funktion hat keinen Einfluss auf den Betrieb des Geräts und kann jederzeit eingestellt werden.
Garzeit	Einstellen der Gardauer. Nach Ablauf des Timers ertönt ein akustisches Signal und die Ofenfunktion stoppt automatisch.
Zeit Zeitvorwahl	Verzögerung des Starts und/oder des Endes des Kochens.
Uptimer	Anzeigen der Einschaltzeit des Geräts. Das Maximum ist 23 Std 59 Min. Diese Funktion hat keinen Einfluss auf den Betrieb des Geräts und kann jederzeit eingestellt werden.

8.2 Einstellung: Kurzzeit-Wecker

1. Drücken Sie .

Im Display wird Folgendes angezeigt: 0:00 und .

2. Drehen Sie den Bedienknopf, um die Kurzzeit-Wecker einzustellen.
3. Drücken Sie OK. Der Timer startet umgehend.

8.3 Einstellung: Garzeit STOP

1. Drehen Sie die Knöpfe, um die Ofenfunktion auszuwählen und die Temperatur einzustellen.
2. Drücken Sie , bis das Display Folgendes anzeigt: 0:00 und STOP.
3. Drehen Sie den Bedienknopf, um die Garzeit einzustellen.
4. Drücken Sie OK. Der Timer startet umgehend.
5. Wenn die Zeit abgelaufen ist, drücken Sie OK und drehen Sie den Knopf für die Ofenfunktionen auf die Position „Aus“.

8.4 Einstellung: Zeit Zeitvorwahl

1. Drehen Sie die Knöpfe, um die Ofenfunktion auszuwählen und die Temperatur einzustellen.
2. Drücken Sie , bis das Display Folgendes anzeigt: und START.
3. Drehen Sie den Knopf, um die Startzeit einzustellen.
4. Drücken Sie OK.

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

5. Drehen Sie den Bedienknopf, um das Ende einzustellen.
6. Drücken Sie OK.

Der Countdown des Timers beginnt zu der eingestellten Startzeit.

7. Wenn die Zeit abgelaufen ist, drücken Sie OK und drehen Sie den Knopf für die Ofenfunktionen auf die Position „Aus“.

8.5 Einstellung: Uptimer

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

8.6 Einstellung: Uhrzeit

1. Drehen Sie den Knopf für die Ofenfunktionen auf , um zu Menü zu gelangen.
2. Drehen Sie den Bedienknopf, um / Uhrzeit auszuwählen. Siehe Täglicher Gebrauch, Menü: Einstellungen.
3. Drehen Sie den Bedienknopf, um die Uhr einzustellen.
4. Drücken Sie OK.

9. VERWENDUNG DES ZUBEHÖRS

⚠ WARNUNG!

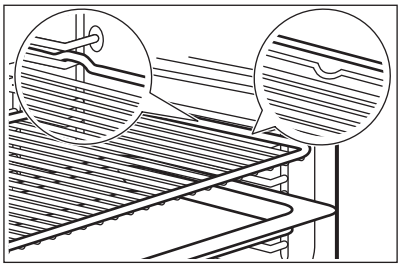
Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

9.1 Einsetzen des Zubehörs

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.

Eine kleine Vertiefung oben erhöht die Sicherheit und bietet Neigungsschutz. Die Vertiefungen sind auch Kippsicherungen. Durch den umlaufend erhöhten Rand des Rosts ist das Kochgeschirr gegen Abrutschen vom Rost gesichert.

Führen Sie das Zubehör (Kombirost / Backblech) zwischen die Führungsschienen der Ablagestütze ein. Achten Sie darauf, dass der Rost die Rückseite des Ofeninnenraums berührt und die Füße nach unten zeigen.



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.

10. HINWEISE UND TIPPS

10.1 Garempfehlungen

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

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

Die Ebenen werden vom Boden des Backofens aus gezählt.

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

Tipps zur Energieeinsparung finden Sie unter Energieeffizienz.

In den Tabellen verwendete Symbole:

	Lebensmittelart
	Ofenfunktion
°C	Temperatur
	Zubehör
	Einschubebene
	Garzeit (Min)

10.2 Feuchte Umluft - Empfohlenes Zubehör

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

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

10.3 Feuchte Umluft

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

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

10.4 Informationen für Prüfinstitute

Tests gemäß IEC 60350-1.

				°C	
Törtchen, 20 pro Backblech	Ober- / Unterhitze	Backblech	3	170	20 - 35
Törtchen, 20 pro Backblech	Heißluft	Backblech	3	150 - 160	20 - 35
Törtchen, 20 pro Backblech	Heißluft	Backblech	2 und 4	150 - 160	20 - 35
Apfelkuchen, 2 Backformen à Ø 20 cm	Ober- / Unterhitze	Kombirost	2	180	70 - 90
Apfelkuchen, 2 Backformen à Ø 20 cm	Heißluft	Kombirost	2	160	70 - 90
Fettfreier Biskuit, Kuchenform Ø 26 cm **1)**	Ober- / Unterhitze	Kombirost	2	170	40 - 50
Fettfreier Biskuit, Kuchenform Ø 26 cm **1)**	Heißluft	Kombirost	2	160	40 - 50
Fettfreier Biskuit, Kuchenform Ø 26 cm **1)**	Heißluft	Kombirost	2 und 4	160	40 - 60
Mürbeteig-Plätzchen	Heißluft	Backblech	3	140 - 150	20 - 40
Mürbeteig-Plätzchen	Heißluft	Backblech	2 und 4	140 - 150	25 - 45
Mürbeteig-Plätzchen	Ober- / Unterhitze	Backblech	3	140 - 150	25 - 45
Toast **1)**	Grill	Kombirost	4	Max.	1 - 5

1) Gerät 10 Minuten vorheizen.

11. REINIGUNG UND PFLEGE

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

11.1 Hinweise zur Reinigung

Reinigungsmittel

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

Täglicher Gebrauch

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

Zubehör

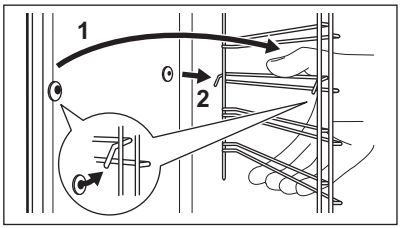
- Reinigen Sie alle Zubehörteile nach jedem Gebrauch und lassen Sie sie trocknen.

Verwenden Sie nur ein Mikrofasertuch mit warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel. Reinigen Sie die Zubehörteile nicht im Geschirrspüler.
- Reinigen Sie das Zubehör mit Antihaftbeschichtung nicht mit Scheuermitteln oder scharfkantigen Gegenständen.

11.2 Entfernen der Einhängegitter

Entfernen Sie die Einhängegitter zur Reinigung des Geräts.

1. Schalten Sie das Gerät aus und warten Sie, bis es 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.

11.3 Pyrolytische Reinigung

⚠ WARNUNG!

Es besteht das Risiko von Verbrennungen.

⚠ VORSICHT!

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

Starten Sie die Funktion nicht, wenn die Backofentür nicht vollständig geschlossen ist.

1. Stellen Sie sicher, dass das Gerät abgekühlt ist.
2. Entfernen Sie alle Zubehörteile.
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 Ofenfunktionen auf ☰, um zu Menü zu gelangen.
5. Drehen Sie den Bedienknopf, um ㎜ auszuwählen und drücken Sie dann 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 OK.
7. Drücken Sie OK, um die Reinigung zu starten.

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

8. Drehen Sie nach der Reinigung den Knopf für die Ofenfunktionen 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.

11.4 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.

11.5 Aus- und Einbauen der Tür

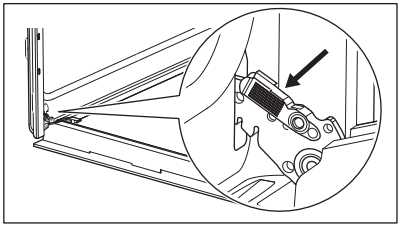
Sie können die Backofentür und die inneren Glasscheiben entfernen, um sie zu reinigen. Lesen Sie die gesamte Anleitung „Aus- und

Einbauen der Tür“, bevor Sie die Glasscheiben entfernen.

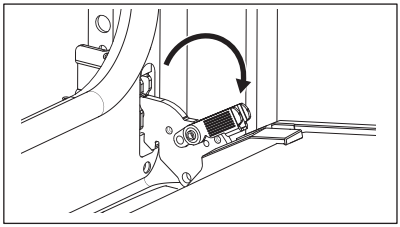
⚠ VORSICHT!

Verwenden Sie den Backofen nicht ohne die Glasscheiben.

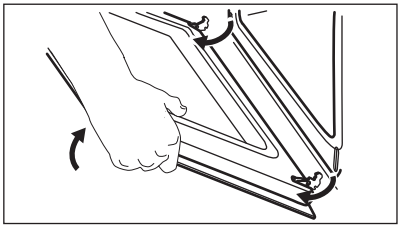
1. Öffnen Sie die Backofentür vollständig und halten Sie beide Scharniere fest.



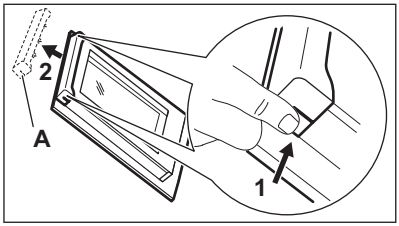
2. Heben und ziehen Sie die Verriegelungen an, bis sie einrasten.



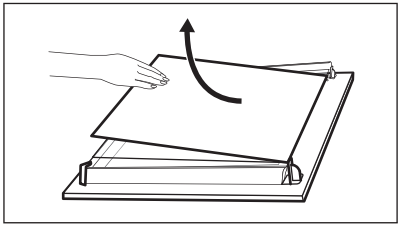
3. Schließen Sie die Backofentür halb bis zur ersten Öffnungsstellung. Anschließend heben und ziehen Sie die Tür aus der Aufnahme heraus.



4. Legen Sie die Tür auf einer stabilen Oberfläche auf einen weichen Lappen.
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.



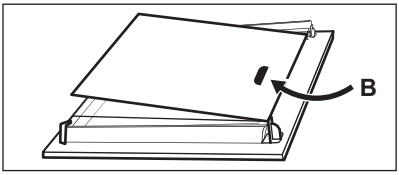
6. Ziehen Sie die Türabdeckung nach vorn, um sie abzunehmen.
7. Fassen Sie die Glasscheiben der Tür nacheinander am oberen Rand an und ziehen Sie sie nach oben aus den Führungen. Achten Sie darauf, dass die Glasscheiben vollständig aus den Halterungen gezogen werden.



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. Wenn die Tür korrekt installiert ist, hören Sie beim Schließen der Verriegelungen ein Klicken.

ⓘ

Die Druckzone **B** (falls vorhanden) muss zum Backofeninneren zeigen.



11.6 Austauschen der Lampe

⚠ WARNUNG!

Stromschlaggefahr.
Die Lampe kann heiß sein.

1. Schalten Sie das Gerät aus und warten Sie, bis es abgekühlt ist.
2. Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung.
3. Legen Sie das Tuch auf den Ofenboden.

⚠ VORSICHT!

Halten Sie die Halogenlampe immer mit einem Tuch fest, um zu verhindern, dass Fettrückstände auf der Lampe verbrennen.

Hintere Lampe

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

12. FEHLERBEHEBUNG

⚠ WARNUNG!

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

12.1 Was zu tun ist, wenn …

Störung	Prüfen…
Das Gerät lässt sich nicht einschalten oder bedienen.	Prüfen Sie, ob das Gerät ordnungsgemäß an die Spannungsversorgung angeschlossen ist.
Das Gerät erwärmt sich nicht.	Die Abschaltautomatik ist ausgeschaltet.
Das Gerät erwärmt sich nicht.	Die Gerätetür ist geschlossen.
Das Gerät erwärmt sich nicht.	Die Sicherung ist nicht durchgebrannt.
Das Gerät erwärmt sich nicht.	Sperren ist ausgeschaltet.
Die Lampe ist ausgeschaltet.	Feuchte Umluft - ist eingeschaltet.
Die Lampe funktioniert nicht.	Die Lampe ist durchgebrannt.
Err C3	Die Gerätetür ist geschlossen oder die Türverriegelung ist nicht beschädigt.
Err F102	Die Gerätetür ist geschlossen.
Err F102	Die Türverriegelung ist nicht defekt .
Auf dem Display wird 00:00 angezeigt.	Es gab einen Stromausfall. Stellen Sie die Uhrzeit ein.

ⓘ

Wenn das Display einen Fehlercode anzeigt, der nicht in dieser Tabelle enthalten ist, schalte 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.

12.2 Service-Daten

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

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

Wir empfehlen Ihnen, die Daten hier zu notieren:

Modell (MOD.) :
Produktnummer (PNC):
Seriennummer (S.N.):

13. ENERGIEEFFIZIENZ

13.1 Produktinformationen und Produktinformationsblatt gemäß den EU-Verordnungen zu Umweltdesign und Energiekennzeichnung

Name des Lieferanten	Electrolux	
Modellbezeichnung	COMFP46X 949288101 LOM4P46X2 949288072	
Energieeffizienzindex	61.2	
Energieeffizienzklasse	A++	
Energieverbrauch mit einer Standardbeladung, konventioneller Modus	0.93 kWh/Programm	
Energieverbrauch mit einer Standardbeladung, Umluft-Modus	0.52 kWh/Programm	
Anzahl der Garräume	1	
Wärmequelle	Strom	
Volumen	72 l	
Art des Backofens	Eingebauter Backofen	
Masse	COMFP46X	30.1 kg
	LOM4P46X2	30.1 kg

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

13.2 Produktinformationen für Leistungsaufnahme und maximale Zeit bis zum Erreichen des entsprechenden Energiesparmodus

Leistungsaufnahme im Bereitschaftszustand	0.8 W
Maximale Zeit, die das Gerät benötigt, um automatisch den entsprechenden Energiesparmodus zu erreichen	20 Min

13.3 Energiespartipps

Die folgenden Tipps helfen Ihnen, bei der Verwendung Ihres Geräts Energie zu sparen.

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

Verwenden Sie Kochgeschirr aus Metall und dunkle, nicht-reflektierende Backformen und Behälter, um mehr Energie zu sparen.

Heizen Sie das Gerät vor dem Garen nicht auf, es sei denn, dies wird ausdrücklich empfohlen.

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

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

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

Nutzen Sie die Restwärme, um die Speisen warmzuhalten oder andere Gerichte aufzuwärmen.

Wenn Sie das Gerät ausschalten, zeigt das Display die Restwärme oder Temperatur an.

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

Garen bei ausgeschalteter Beleuchtung
Schalten Sie die Lampe während des Garvorgangs aus. Schalten Sie sie nur ein, wenn Sie sie benötigen.

Feuchte Umluft
Diese Funktion soll während des Garvorgangs Energie sparen.

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

14. INFORMATIONEN ZUR ENTSORGUNG

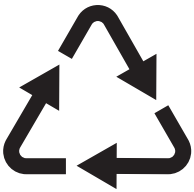
Ihre Pflichten als Endnutzer



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

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

Hinweise zum Recycling



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

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

Rücknahmepflichten der Vertreiber in Deutschland

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

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

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

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

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

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

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

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



Obtener consejos, folletos, soluciones a problemas e información de asistencia y reparación:
www.electrolux.com/support

Salvo modificaciones.

CONTENIDO

1. INFORMACIÓN SOBRE SEGURIDAD....69
2. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD....71
3. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO....74
4. PANEL DE CONTROL....75
5. ANTES DEL PRIMER USO....75
6. USO DIARIO....76
7. FUNCIONES ADICIONALES....80
8. FUNCIONES DE RELOJ....81
9. USO DE ACCESORIOS....82
10. CONSEJOS....83
11. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO....85
12. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS....88
13. EFICIENCIA ENERGÉTICA....89
14. ASPECTOS MEDIOAMBIENTALES....90

1. ⚠ INFORMACIÓN SOBRE SEGURIDAD

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

1.1 Seguridad de niños y personas vulnerables

- Este aparato puede ser utilizado por niños de 8 años en adelante y personas cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales estén disminuidas o que carezcan de la experiencia y conocimientos suficientes para manejarlo, siempre que cuenten con las instrucciones o la supervisión sobre el uso del electrodoméstico de forma segura y comprendan los riesgos. Es necesario mantener alejados

del aparato a los niños de menos de 8 años, así como a las personas con minusvalías importantes y complejas, salvo que estén bajo supervisión continua.
- Es necesario vigilar a los niños para que no jueguen con el aparato.
- Mantenga todo el material de embalaje fuera del alcance de los niños y deséchelo de forma adecuada.
- ADVERTENCIA: El horno y las piezas accesibles se calientan mucho durante el funcionamiento. Mantenga a los niños y las mascotas alejados del aparato cuando esté en uso y cuando se enfríe.
- Si este aparato tiene un bloqueo de seguridad para niños, debe activarlo.
- La limpieza y mantenimiento de usuario del producto no podrán ser realizados por niños sin supervisión.

1.2 Instrucciones generales de seguridad

- Este aparato está diseñado exclusivamente para cocinar.
- Este aparato está diseñado para uso doméstico en interiores.
- Este aparato se puede utilizar en oficinas, habitaciones de hotel, habitaciones de Bed&Breakfast, casas de campo y otros alojamientos similares donde dicho uso no exceda en promedio los niveles de uso doméstico.
- Solo un electricista cualificado puede instalar este aparato y sustituir el cable.
- No utilice el aparato antes de instalarlo en la estructura empotrada.
- Desenchufe el aparato de la red eléctrica antes de realizar tareas de mantenimiento.
- Si el cable de alimentación presenta algún daño, el fabricante, su servicio técnico autorizado o un profesional tendrán que cambiarlo para evitar riesgos.
- ADVERTENCIA: Asegúrese de que el aparato está apagado antes de cambiar la bombilla para evitar el riesgo de descarga eléctrica.

- ADVERTENCIA: El horno y las piezas accesibles se calientan mucho durante el funcionamiento. Debe tener cuidado para evitar tocar los elementos de calentamiento o la superficie del interior del aparato.
- Utilizar siempre guantes o manoplas para horno para retirar o introducir accesorios o recipientes.
- Para retirar los carriles de apoyo, tire primero del frontal del carril y, a continuación, separe el extremo trasero de las paredes laterales. Instale los carriles de apoyo en el orden inverso.
- No utilice un limpiador a vapor para limpiar el aparato.
- No utilice productos de limpieza abrasivos ásperos ni rascadores de metal afilado para limpiar el cristal de las tapas abisagradas de la placa si no quiere arañar su superficie, lo que podría hacer que el cristal se hiciese añicos.
- Antes de la limpieza pirolítica, retirar todos los accesorios y cualquier depósito/derrames que haya en el interior del aparato.

2. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

2.1 Instalación

⚠ **ADVERTENCIA!**

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, porque es pesado. Utilice siempre guantes de protección y calzado cerrado.
- No tire nunca del aparato sujetando el asa.
- Instale el aparato en un lugar seguro y adecuado que cumpla los requisitos de instalación.
- Respete siempre la distancia mínima entre el aparato y los demás electrodomésticos y mobiliario.
- Antes de montar el aparato, 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.
- El aparato debe estar conectado a tierra.
- Asegúrese de que los parámetros de la placa de características son compatibles con los valores eléctricos del suministro eléctrico.

- Utilice siempre una toma con aislamiento de conexión a tierra correctamente instalada.
- No utilice adaptadores múltiples ni cables prolongadores.
- Asegúrese de no dañar el enchufe ni en el cable de alimentación. Si es necesario cambiar el cable de alimentación del aparato, debe hacerlo nuestro centro de servicio técnico 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 golpes de las piezas con corriente y aisladas debe fijarse de forma que no se pueda retirar sin herramientas.
- Conecte el enchufe a la toma de corriente únicamente cuando haya terminado la instalación. Asegúrese de que haya acceso al enchufe 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 permita desconectar el aparato de todos los polos de la red. El dispositivo de aislamiento debe tener una abertura mínima entre contactos de 3 mm como mínimo.
- Cierre completamente la puerta del aparato antes de conectar el enchufe a la toma de corriente.
- El aparato se suministra con enchufe y cable de red.

Tipos de cables aplicables para su instalación o cambio para Europa:
H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F, H05Z1Z1-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 1380	3x0.75
máximo 2300	3x1
máximo 3680	3x1.5

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

2.3 Uso

⚠ ADVERTENCIA!

Riesgo de lesiones, quemaduras y descargas eléctricas o explosiones.

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

⚠ ADVERTENCIA!

Riesgo de daños en el aparato.

- Para evitar daños o decoloraciones en el esmalte:

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

2.4 Limpieza y mantenimiento

⚠ ADVERTENCIA!

Riesgo de lesiones o de daños en el aparato.

- Antes de proceder con el mantenimiento, apague el aparato y desconecte el enchufe de la red.
- Asegúrese de que el aparato está frío. Los paneles de cristal pueden romperse.
- Sustituya inmediatamente los paneles de cristal de la puerta cuando estén dañados. Póngase en contacto con el servicio técnico autorizado.
- Tenga cuidado al retirar la puerta del aparato, pesa mucho.
- Limpie periódicamente el aparato para evitar el deterioro del material de la superficie.
- Limpie el aparato con un paño suave humedecido. Utilice solo detergentes neutros. No utilice productos abrasivos, estropajos duros, disolventes ni objetos de metal.
- Si utiliza aerosoles de limpieza para hornos, siga las instrucciones de seguridad del envase.

2.5 Limpieza Pirolítica

⚠ ADVERTENCIA!

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

- Antes de realizar la limpieza pirolítica y el precalentamiento inicial, retire del interior del horno:
  - restos de comida, aceite o grasa o depósitos.
  - cualquier objeto extraíble (incluidos estantes, rieles laterales, etc., suministrados con el aparato), especialmente cualquier olla, sartén, bandeja, utensilio, etc. antiadherente.
- Lea atentamente todas las instrucciones de limpieza pirolítica.
- Mantenga a los menores alejados del aparato cuando se realiza la limpieza pirolítica. El aparato se calienta mucho y el aire caliente se expulsa por las salidas de ventilación delanteras.
- La limpieza pirolítica es una operación a alta temperatura que puede liberar humos de los residuos de cocción y de los materiales de fabricación, por lo que se recomienda a los consumidores:
  - proporcionar una buena ventilación durante y después de la limpieza pirolítica.
  - proporcionar una buena ventilación durante y después del precalentamiento inicial.
- No derrame ni aplique agua a la puerta del horno durante y después de la limpieza pirolítica para no provocar daños en los paneles de vidrio.
- Los humos emitidos por todos los hornos pirolíticos y residuos de cocción descritos

no son dañinos para las personas, incluidos los niños o personas con problemas médicos.
- Mantenga las mascotas pequeñas alejadas del aparato durante y después de la limpieza pirolítica y precalentamiento inicial. Las mascotas pequeñas (especialmente las aves y los reptiles) pueden ser muy sensibles a los cambios de temperatura y los humos emitidos.
- Las superficies antiadherentes de recipientes, sartenes, bandejas, utensilios, etc., pueden dañarse por la alta temperatura pirolítica de todos los hornos pirolíticos y también pueden ser fuente de humos dañinos de baja intensidad.

2.6 Iluminación interna

⚠ ADVERTENCIA!

Riesgo de descarga eléctrica.

- En 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.

2.7 Asistencia tecnica

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

2.8 Eliminación

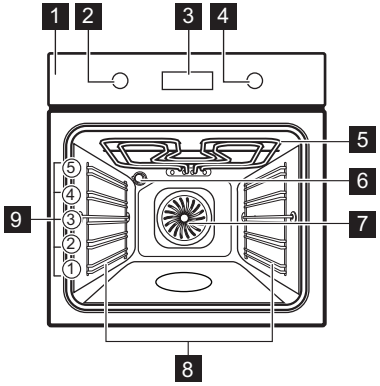
⚠ ADVERTENCIA!

Existe riesgo de lesiones o asfixia.

- Contacte con las autoridades locales para saber cómo desechar correctamente el aparato.
- Desconecte el aparato de la red eléctrica.
- Corte el cable eléctrico cerca del aparato y deséchelo.

3. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

3.1 Resumen general



1 Panel de control
2 Mando de las funciones de cocción
3 Pantalla
4 Mando de control
5 Elemento térmico
6 Bombilla
7 Ventilador
8 Soporte de estante, extraíble
9 Posiciones de las parrillas

4. PANEL DE CONTROL

4.1 Encendido y apagado del aparato

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.

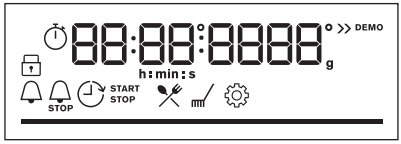
Para apagar el aparato: gire el mando de las funciones de cocción hasta la posición **0**.

4.2 Vista general del 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.

4.3 Indicadores de pantalla

Pantalla con funciones principales:



	El aparato está bloqueado.
	Submenú: Cocción asistida.
	Submenú: Limpieza.
	Submenú: Ajustes
	Calentamiento rápido está activado.
	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.

5. ANTES DEL PRIMER USO

⚠ ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

5.1 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.

5.2 Precalentamiento y limpieza iniciales

Precaliente el aparato en vacío antes del primer uso y de que tenga contacto con alimentos. El aparato puede emitir olores y humo desagradables. Ventile la habitación durante el precalentamiento.

1. Retire todos los accesorios y carriles laterales extraíbles del aparato.
2. Seleccione la función . Seleccione la temperatura máxima. Consulte Uso diario. Deje que el aparato funcione durante 1 h.

3. Seleccione la función . Seleccione la temperatura máxima. Deje que el aparato funcione durante 15 min.
4. Seleccione la función . Seleccione la temperatura máxima. Deje que el aparato funcione durante 15 min.
5. Apague el aparato y espere hasta que se enfríe.
6. Limpie únicamente el aparato y los accesorios con un paño de microfibra humedecido en agua tibia y detergente suave.
7. Vuelva a poner los accesorios y los soportes extraíbles del estante en su posición inicial.

6. USO DIARIO

⚠ ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

6.1 Funciones de cocción

Aire caliente
Para asar carne y hornear pasteles. Ajuste una temperatura inferior a la de la cocción convencional, ya que el ventilador distribuye el calor uniformemente en el interior del horno.

Cocción convencional
Para hornear y asar alimentos en una posición de parrilla.

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

Función Pizza / AirFry
Para hornear pizzas y otros platos que requieren más temperatura desde abajo.
Freír los alimentos con menos aceite y sin papel de hornear.

Calor inferior
Para dorar y conseguir bases más crujientes. Use el nivel más bajo.

Descongelar
Para descongelar alimentos (verduras y frutas). El tiempo de descongelación depende de la cantidad y el tamaño de los alimentos congelados.

Horneado húmedo + ventilador
Esta función está diseñada para ahorrar energía durante la cocción. Cuando se utiliza esta función, la temperatura en el interior del aparato puede diferir de la temperatura programada. Se utiliza el calor residual. La potencia calorífica puede reducirse. Para obtener más información, consulte Uso diario, Notas sobre: Horneado húmedo + ventilador.

Grill
Para asar al grill alimentos de poco espesor y tostar pan.

Grill turbo
Para asar con aire caliente piezas de carne más grandes o aves con hueso en un nivel de parrilla. Para gratinar y dorar.

ⓘ

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

6.2 Notas sobre: Horneado húmedo + ventilador

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

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

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

Para ver las instrucciones de cocción, consulte Consejos, Horneado húmedo +

ventilador. Para obtener recomendaciones generales sobre ahorro de energía, consulte Eficiencia energética, Consejos de ahorro de energía.

6.3 Ajuste: Funciones de cocción

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

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

6.4 Acceso: Menú

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

1. Gire el mando para las funciones de cocción.

La pantalla muestra , , .

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

6.5 Ajuste: Cocción asistida

Cocción asistida el submenú consta 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 para las funciones de cocción.
2. Gire el mando de control para seleccionar y pulse OK.
3. Gira el mando de control para seleccionar un plato (P1 - P...). Pulse OK.
4. Gire el mando de control para ajustar el peso. La opción está disponible para determinados platos. Pulse OK.
5. Colócalos dentro del aparato. Pulse OK.
6. Cuando termine la función, comprueba si la comida está lista. Aumente el tiempo de cocción si fuera necesario.

Submenú: Cocción asistida

Leyenda	
	Posibilidad de ajustar el peso.
	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.

	Plato	Peso	Nivel/accesorio de la parrilla
P1	**Rosbif, poco hecho**	1 - 1.5 kg; 4-5 pedazos gruesos cm	**2**; **bandeja** Fría la carne durante unos minutos en una sartén caliente. Insértelo en el aparato.
P2	**Rosbif, al punto**		
P3	**Rosbif, muy hecho**		
P4	**Bistec, en su punto**	180 - 220 g por pedazo; 3 rebanadas gruesas cm	**3**; fuente de asado en **parrilla** Fría la carne durante unos minutos en una sartén caliente. Insértelo en el aparato.
P5	**Asado de ternera/ estofado** (costillas de cebado, redondo superior, flanco grueso)	1.5 - 2 kg	**2**; fuente de asado en **parrilla** Fría la carne durante unos minutos en una sartén caliente. Añada líquido. Insértelo en el aparato.

	Plato	Peso	Nivel/accesorio de la parrilla
P6	**Rosbif, poco hecho** (cocción lenta)	1 - 1.5 kg; 4-5 pedazos gruesos cm	**2**; **bandeja** Fría la carne durante unos minutos en una sartén caliente. Insértelo en el aparato.
P7	**Rosbif, al punto** (cocción lenta)		
P8	**Rosbif, muy hecho** (cocción lenta)		
P9	**Filete de ternera, poco hecho** (cocción lenta)	0,5 - 1,5 kg; 5 - 6 pedazos gruesos cm	**2**; **bandeja** Fría la carne durante unos minutos en una sartén caliente. Insértelo en el aparato.
P10	**Filete de ternera, en su punto** (cocción lenta)		
P11	**Filete de ternera, hecho** (cocción lenta)		
P12	**Asado de ternera** (por ejemplo, el hombro)	0.8 - 1.5 kg; 4- pedazos gruesos cm	**2** fuente de asado encendida **parrilla** Añada líquido. Asado cubierto.
P13	**Cerdo asado en el cuello o en el hombro**	1.5 - 2 kg	**2**; fuente de asado en **parrilla** Después de la mitad del tiempo de cocción, voltee la carne.
P14	**Cerdo desmigado** (cocción lenta)	1.5 - 2 kg	**2**; **bandeja** Dé la vuelta a la carne a la mitad del tiempo de cocción para dorar uniformemente.
P15	**Lomo de cerdo, fresco**	1 - 1.5 kg; 5-6 pedazos gruesos cm	**2**; fuente de asado en **parrilla**
P16	**Costillas de cerdo**	2 - 3 kg; utilice 2-3 costillas finas cm	**3 bandeja honda** Añada líquido para cubrir la base de un plato. Después de la mitad del tiempo de cocción, voltee la carne.
P17	**Pierna de cordero con hueso**	1.5 - 2 kg; 7-9 pedazos gruesos cm	**2**; fuente de asado en la **bandeja** Añada líquido. Después de la mitad del tiempo de cocción, voltee la carne.
P18	**Pollo entero**	1 - 1.5 kg; fresco	**2**; estofado en **bandeja** Dele la vuelta al pollo a la mitad del tiempo de cocción para obtener un dorado uniforme.
P19	**Medio pollo**	0.5 - 0.8 kg	**3**; **bandeja**
P20	**Pechuga de pollo**	180 - 200 g por trozo	**2** cazuela sobre **parrilla** Fría la carne durante unos minutos en una sartén caliente.
P21	**Muslos de pollo, frescos**	-	**3**; **bandeja** Si se marchan las patas de pollo marinadas, ajuste la temperatura más baja y cocínelas más tiempo.

	Plato	Peso	Nivel/accesorio de la parrilla
P22	**Pato entero**	2 - 3 kg	**2** fuente de asado encendida **parrilla** Coloque la carne en la fuente. Dé la vuelta al pato a la mitad del tiempo de cocción.
P23	**Ganso entero**	4 - 5 kg	**2**; **bandeja honda** Coloque la carne en la bandeja honda. Dele la vuelta a la mitad del tiempo de cocción.
P24	**Pastel de carne**	1 kg	**2**; **parrilla**
P25	**Pescado entero, al grill**	0.5 - 1 kg por pescado	**2**; **bandeja** Sazone el pescado con mantequilla, especias y hierbas aromáticas.
P26	**Filete de pescado**	-	**3** cazuela sobre **parrilla**
P27	**Tarta de queso**	-	**2**; ∅ 28 cm molde desmontable en la **bandeja de rejilla**
P28	**Tarta de manzana**	-	**3**; **bandeja**
P29	**Tarta de manzana**	-	**2**; forma de pastel en la **parrilla**
P30	**Pastel de manzana**	-	**1**; ∅ 22 cm molde con forma de tarta en la **bandeja de rejilla**
P31	**Brownies**	2 kg de masa	**3 bandeja honda**
P32	**Magdalenas**	-	**3** bandeja para magdalenas encendida **parrilla**
P33	**Pastel de hogaza**	-	**2**; molde de pan en la **parrilla**
P34	**Patatas al horno**	1 kg	**2**; **bandeja** Ponga las patatas enteras con piel en la bandeja.
P35	**Porciones**	1 kg	**3**; **bandeja** forrada con papel de hornear Corte las patatas en trozos.
P36	**Verduras al grill**	1 - 1.5 kg	**3**; **bandeja** forrada con papel de hornear Corte las verduras en trozos.
P37	**Croquetas, congeladas**	0.5 kg	**3**; **bandeja**
P38	**Pomos congelados**	0.75 kg	**3**; **bandeja**
P39	**Lasaña de carne/ verdura con láminas de pasta seca**	1 - 1.5 kg	**2**; cazuela sobre **parrilla**

	Plato	Peso	Nivel/accesorio de la parrilla
P40	**Patatas gratinadas** (patatas crudas)	1 - 1.5 kg	**1**; cazuela sobre **parrilla** Gire el plato transcurrida la mitad del tiempo de cocción.
P41	**Pizza fresca y fina**	-	**2**; **bandeja** forrada con papel de hornear
P42	**Pizza fresca, gruesa**	-	**2**; **bandeja** forrada con papel de hornear
P43	**Quiche**	-	**2**; molde de hornear en la **parrilla**
P44	**Baguette / chapata / pan blanco**	0.8 kg	**2**; **bandeja** forrada con papel de hornear Se necesita más tiempo para el pan blanco.
P45	**Pan integral / centeno / pan oscuro**	1 kg	**2**; **bandeja para hornear** forrada con papel de hornear/ molde para pan en la **bandeja de rejilla**

6.6 Cambio: Ajustes

1. Gire el mando para las funciones de cocción.
2. Gire el mando de control para seleccionar y 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 desactivado
04	Volumen del timbre	1 - 4
05	Tiempo de funcionamiento	Encendido/Apagado
06	Luz	Encendido/Apagado
07	Calentamiento rápido	Encendido/Apagado
08	Aviso de limpieza	Encendido/Apagado
09	Modo demostración	Código de activación. 2468
10	Versión del software	Comprobar
11	Restaurar todos los ajustes	Sí / No

7. FUNCIONES ADICIONALES

7.1 Bloqueo

Esta función impide que se produzca accidentalmente un cambio en 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.

- mantenga pulsado para activar la función.

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

: mantener pulsado para desactivar la función.

7.2 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.

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

Si desea que una función de cocción esté activa más tiempo que el establecido por el apagado automático, ajuste el tiempo de cocción. Consulte Funciones de reloj.

La función de desconexión automática no funciona con las siguientes funciones: Luz, Inicio retardado.

7.3 Ventilador de refrigeración

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

8. FUNCIONES DE RELOJ

8.1 Descripción de las funciones del temporizador

Avisador	Para ajustar un temporizador de cuenta atrás. Al finalizar el tiempo, sonará la señal acústica. Esta función no afecta al funcionamiento del aparato y puede ajustarse en cualquier momento.
STOP **Tiempo de cocción**	Para ajustar la duración de la cocción. Cuando el temporizador acaba el conteo, suena la señal y la función de cocción se detiene automáticamente.
Inicio retardado	Para posponer el inicio y/o fin de la cocción.
Tiempo de funcionamiento	Para mostrar el tiempo de funcionamiento del aparato. El máximo es 23 h 59 min. Esta función no afecta al funcionamiento del aparato y puede ajustarse en cualquier momento.

8.2 Ajuste: Avisador

1. Pulse .

La pantalla muestra: 0:00 y .

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

8.3 Ajuste: Tiempo de cocción STOP

1. Gire los mandos para seleccionar la función de cocción y ajustar la temperatura.
2. Pulse hasta que la pantalla muestre: 0:00 y STOP.
3. Gire el mando de control para ajustar el Tiempo de cocción.
4. Pulse OK. El temporizador comienza la cuenta atrás inmediatamente.
5. Cuando se acaba el tiempo, pulse OK y gire el mando de las funciones de cocción hasta la posición de apagado (OFF).

8.4 Ajuste: Inicio retardado

1. Gire los mandos para seleccionar la función de cocción y ajustar la temperatura.
2. Pulse hasta que la pantalla muestre: y START .
3. Gire el mando para ajustar la hora de inicio.
4. Pulse OK.

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

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

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

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

8.5 Ajuste: Tiempo de funcionamiento

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

8.6 Ajuste: Hora

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

9. USO DE ACCESORIOS

⚠ ADVERTENCIA!

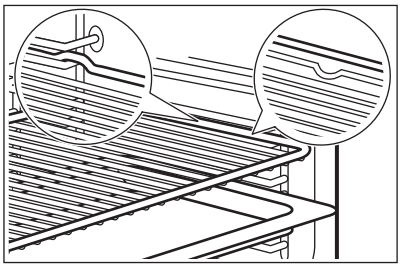
Consulte los capítulos sobre seguridad.

9.1 Inserción de 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.

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

Inserte el accesorio (parrilla/bandeja) entre las barras guía del soporte del estante. Asegúrese de que el estante toque la parte posterior del interior del horno y que las patas apunten hacia abajo .



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 gotean.

10. CONSEJOS

10.1 Recomendaciones de cocción

La temperatura y los tiempos de cocción de las tablas son meramente orientativos. Dependen de las recetas y de la calidad y cantidad de los ingredientes utilizados.

El aparato puede hornear o asar de forma diferente del aparato que tenía anteriormente. Las siguientes sugerencias muestran los ajustes recomendados para la temperatura, el tiempo de cocción y la posición de los estantes para determinados tipos de alimentos.

Cuente los niveles de las parrillas desde abajo hacia arriba.

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

Para consejos sobre el ahorro de energía, consulte Eficiencia energética.

Símbolos utilizados en las tablas:

	Tipo de comida
	Funciones de cocción
°C	Temperatura
	Accesorio
	Posición de la parrilla
	Tiempo de cocción (min)

10.2 Horneado húmedo + ventilador - accesorios recomendados

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

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

10.3 Horneado húmedo + ventilador

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

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

		°C		
Tarta Victoria	bandeja de hornear sobre parrilla	170	2	40 - 50
Pescado pochado, 0,3 kg	bandeja o bandeja honda	180	3	20 - 25
Pescado entero, 0,2 kg	bandeja o bandeja honda	180	3	25 - 35
Filete de pescado, 0,3 kg	molde para pizza sobre parrilla	180	3	25 - 30
Carne pochada, 0,25 kg	bandeja o bandeja honda	200	3	35 - 45
Shashlik, 0,5 kg	bandeja o bandeja honda	200	3	25 - 30
Galletas, 16 piezas	bandeja o bandeja honda	180	2	20 - 30
Mostachones de almendra, 24 piezas	bandeja o bandeja honda	180	2	25 - 35
Muffins, 12 piezas	bandeja o bandeja honda	170	2	30 - 40
Tarta salada, 20 piezas	bandeja o bandeja honda	180	2	25 - 30
Galletas crujientes de masa quebrada, 20 piezas	bandeja o bandeja honda	150	2	25 - 35
Tartaletas, 8 piezas	bandeja o bandeja honda	170	2	20 - 30
Verduras pochadas, 0,4 kg	bandeja o bandeja honda	180	3	35 - 45
Tortilla vegetariana	molde para pizza sobre parrilla	200	3	25 - 30
Verduras mediterráneas, 0,7 kg	bandeja o bandeja honda	180	4	25 - 30

10.4 Información para institutos de pruebas

Pruebas según IEC 60350-1.

				°C	
Pastelillos, 20 unidades por bandeja	Cocción convencional	Bandeja	3	170	20 - 35
Pastelillos, 20 unidades por bandeja	Aire caliente	Bandeja	3	150 - 160	20 - 35
Pastelillos, 20 unidades por bandeja	Aire caliente	Bandeja	2 y 4	150 - 160	20 - 35
Tarta de manzana, 2 moldes, Ø 20 cm	Cocción convencional	Parrilla	2	180	70 - 90
Tarta de manzana, 2 moldes, Ø 20 cm	Aire caliente	Parrilla	2	160	70 - 90

				°C	
Bizcocho sin grasa, molde para bizcocho Ø26 cm[1)]	Cocción convencional	Parrilla	2	170	40 - 50
Bizcocho sin grasa, molde para bizcocho Ø26 cm[1)]	Aire caliente	Parrilla	2	160	40 - 50
Bizcocho sin grasa, molde para bizcocho Ø26 cm[1)]	Aire caliente	Parrilla	2 y 4	160	40 - 60
Galletas masa quebr	Aire caliente	Bandeja	3	140 - 150	20 - 40
Galletas masa quebr	Aire caliente	Bandeja	2 y 4	140 - 150	25 - 45
Galletas masa quebr	Cocción convencional	Bandeja	3	140 - 150	25 - 45
Tostadas[1)]	Grill	Parrilla	4	máx.	1 - 5

1) Precaliente el aparato 10 minutos.

11. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

⚠ ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

11.1 Notas sobre la limpieza

Agentes limpiadores

- Limpie la parte frontal del aparato solo con un paño de microfibra humedecido en agua tibia y detergente suave.
- Utilice un producto de limpieza para limpiar las superficies metálicas.
- Limpie las manchas con un detergente suave.

Uso diario

- Limpie el interior del aparato después de cada uso. La acumulación de grasa u otros residuos puede provocar un incendio.
- Puede aparecer condensación por humedad en el aparato o en los paneles de cristal. Para reducir la condensación ponga en funcionamiento el horno 10 minutos antes de cocinar. No guarde comida en el aparato más de 20 minutos. Seque el interior del aparato solo con un paño de microfibras después de cada uso.

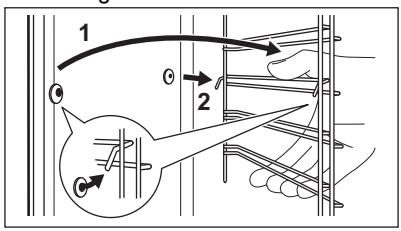
Accesorios

- Limpie todos los accesorios después de cada uso y déjelos secar. Use solo un paño suave humedecido en agua tibia y detergente suave. No lave los accesorios en el lavavajillas.
- No limpie los accesorios no adherentes utilizando un limpiador abrasivo ni objetos afilados.

11.2 Extracción de los carriles de apoyo

Para limpiar el aparato, retire los carriles de apoyo.

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



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.

11.3 Limpieza pirolítica

⚠ ADVERTENCIA!

Existe riesgo de quemaduras.

⚠ PRECAUCIÓN!

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

No inicie la función si no ha cerrado completamente la puerta del horno.

1. Asegúrese de que el aparato está frío.
2. Retire todos los accesorios.
3. Limpie el interior del horno y el vidrio de la puerta por dentro con agua templada, un paño suave y detergente suave.
4. Gira el mando de las funciones de cocción hasta para entrar en 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. La pantalla indicará hasta que la puerta se abra.

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.

11.4 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.

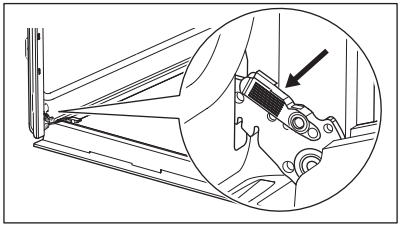
11.5 Extracción e instalación de la puerta

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

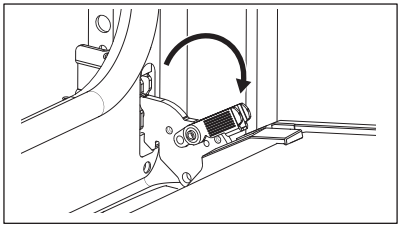
⚠ PRECAUCIÓN!

No utilice el aparato sin los paneles de cristal.

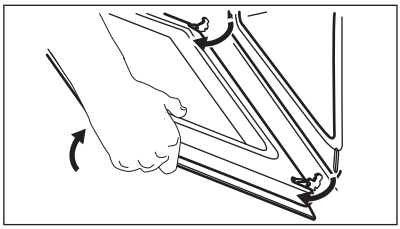
1. Abra completamente la puerta y sujete las dos bisagras.



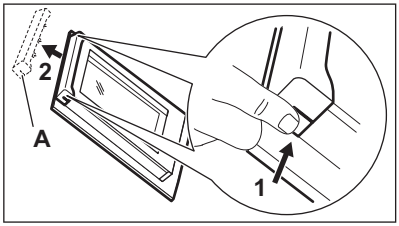
2. Levanta y tira de los pestillos hasta que hagan clic.



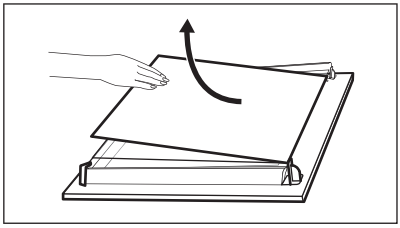
3. Cierre la puerta del horno hasta la primera posición de apertura (a mitad de camino). A continuación, levanta y tira de la puerta para extraerla de su sitio.



4. Coloque la puerta sobre un paño suave en una superficie estable.
5. Sujete el marco de la puerta **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.

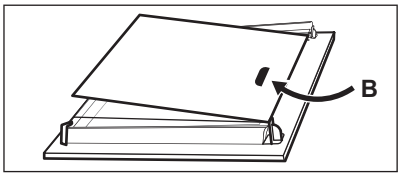


8. Limpie los paneles de cristal con agua y jabón. Seque cuidadosamente los paneles de cristal con cuidado. No limpies los paneles de cristal en el lavavajillas.
9. Después de la limpieza, instale los paneles de vidrio y la puerta del horno.

   Asegúrese de volver a colocar los paneles de vidrio en el orden correcto. Compruebe el símbolo/serigrafía en el lateral del panel de vidrio. Si la puerta está instalada correctamente, oirás un clic al cerrar los pestillos.

ⓘ

La zona de impresión **B** (si está presente) debe estar orientada hacia el interior del horno.



11.6 Cambio de la bombilla

⚠ **ADVERTENCIA!**

Riesgo de descarga eléctrica.
La lámpara puede estar caliente.

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

⚠ **PRECAUCIÓN!**

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

Bombilla trasera

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

12. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

⚠ ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

12.1 Qué hacer si...

Problema	Comprueba si...
No se puede encender ni utilizar el aparato.	El aparato está conectado correctamente a un suministro eléctrico.
El aparato no se calienta.	El apagado automático está desactivado.
El aparato no se calienta.	La puerta del aparato está cerrada.
El aparato no se calienta.	No ha saltado el fusible.
El aparato no se calienta.	Bloqueo está desactivado.
La bombilla está apagada.	Horneado húmedo + ventilador: está activado.
La bombilla no funciona.	La bombilla se ha fundido.
Err C3	La puerta del aparato está cerrada o el cierre de la puerta no está roto.
Err F102	La puerta del aparato está cerrada.
Err F102	El cierre de la puerta no está roto.
La pantalla muestra 00:00.	Se ha producido un corte de corriente. Ajuste la hora.

ⓘ

Si la pantalla muestra un código de error que no está en esta tabla, apague y encienda el disyuntor eléctrico de la vivienda para reiniciar el aparato. Si el código de error se repite, contacte con un Centro de servicio autorizado.

12.2 Datos de servicio

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

Los datos que necesita para el Centro de servicio técnico se encuentran en la placa de características. La placa de características se encuentra en el marco delantero del aparato. Es visible al abrir la puerta. No retire la placa de características del aparato.

Se recomienda escribir los datos aquí:

Modelo (MOD.) :
Número de producto (PNC):
Número de serie (S.N.)

13. EFICIENCIA ENERGÉTICA

13.1 Hoja de información del producto e Información del producto conforme a la normativa sobre Etiquetado energético y la Directiva de Ecodiseño de la UE

Nombre del proveedor	Electrolux	
Identificación del modelo	COMFP46X 949288101 LOM4P46X2 949288072	
Índice de eficiencia energética	61.2	
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	0.52 kWh/ciclo	
Número de cavidades	1	
Fuente de energía	Electricidad	
Volumen	72 l	
Tipo de horno	Horno empotrable	
Masa	COMFP46X	30.1 kg
	LOM4P46X2	30.1 kg

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

13.2 Información del producto sobre consumo de energía y el tiempo máximo para alcanzar el modo de ahorro de energía aplicable

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

13.3 Consejos para ahorrar energía

Los siguientes consejos le ayudarán a ahorrar energía cuando utilice su aparato electrodoméstico.

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

Utilice utensilios de cocina de metal y también moldes y recipientes no reflectantes para mejorar el ahorro energético.

No precaliente el aparato antes de cocinar a menos que se recomiende concretamente hacerlo así.

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

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

Calor residual
Para una duración de la cocción superior a 30 minutos, reduzca la temperatura del

aparato un mínimo de 3 a 10 minutos antes de llegar al final de la cocción. El calor residual dentro del aparato hará que la comida se siga cocinando.

Utilice el calor residual para mantener caliente la comida o para calentar otros platos.

Al apagar el aparato la pantalla mostrará la temperatura o el calor residual.

Mantener calientes los alimentos
Si desea utilizar el calor residual para mantener caliente la comida, seleccione el ajuste de temperatura más bajo posible. El indicador de calor residual o la temperatura aparecen en la pantalla.

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

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

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

14. 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.

electrolux.com

701131730-A-512025

