



# Electrolux



[electrolux.com/register](https://electrolux.com/register)

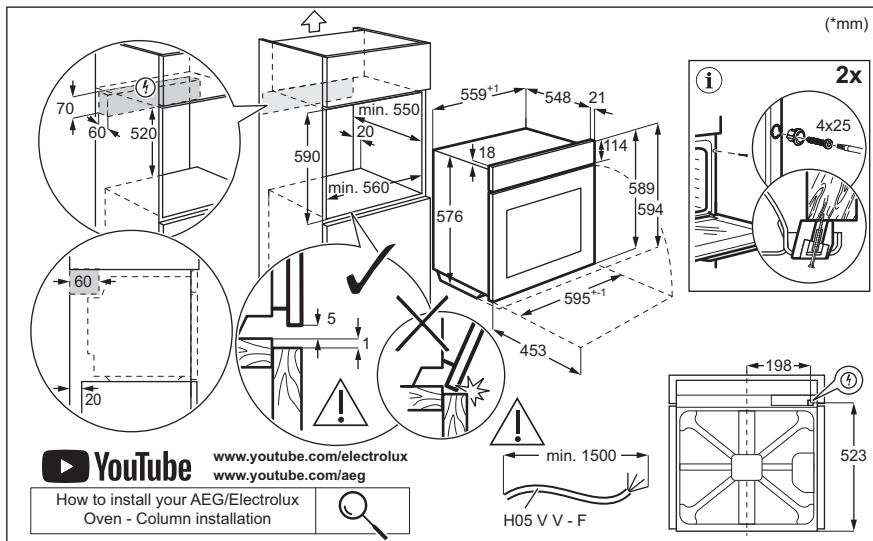
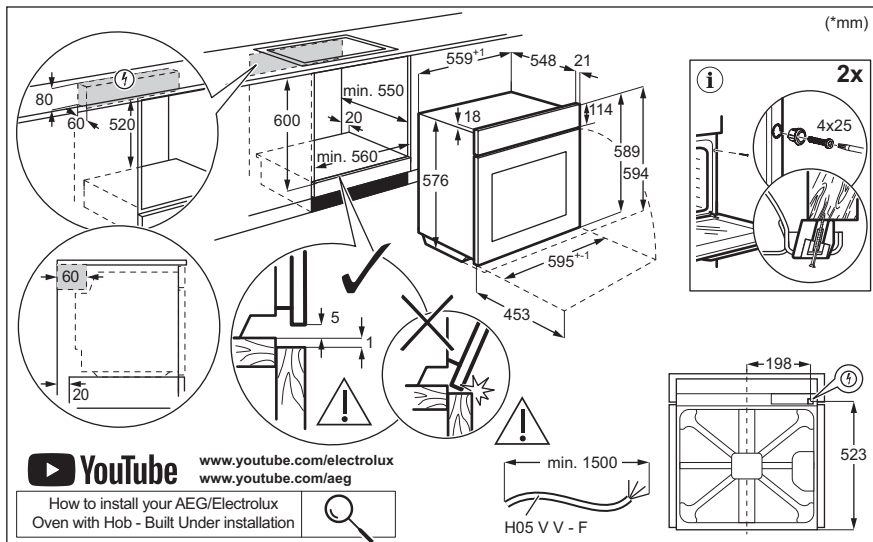


EOE6P46Z  
KOEDP46W  
KOEDP46X

|    |                                       |    |
|----|---------------------------------------|----|
| NL | Gebruiksaanwijzing   <b>Oven</b>      | 3  |
| EN | User Manual   <b>Oven</b>             | 26 |
| DE | Benutzerinformation   <b>Backofen</b> | 47 |



# INSTALLATIE / INSTALLATION / MONTAGE



**Welkom bij Electrolux! Hartelijk dank dat je voor onze apparatuur hebt gekozen.**



Advies over gebruik, brochures, het oplossen van problemen, service- en reparatie-informatie:

[www.electrolux.com/support](http://www.electrolux.com/support)

Wijzigingen voorbehouden.

## INHOUDSOPGAVE

|                                            |    |
|--------------------------------------------|----|
| 1. VEILIGHEIDSINFORMATIE.....              | 3  |
| 2. VEILIGHEIDSVoORSCHRIFTEN.....           | 5  |
| 3. BESCHRIJVING VAN HET PRODUCT.....       | 9  |
| 4. BEDIENINGSPANEEL.....                   | 9  |
| 5. VOORAFGAAND AAN HET EERSTE GEBRUIK..... | 10 |
| 6. DAGELIJKS GEBRUIK.....                  | 10 |
| 7. EXTRA FUNCTIES.....                     | 15 |
| 8. KLOKFUNCTIES.....                       | 16 |
| 9. DE ACCESSOIRES GEBRUIKEN.....           | 17 |
| 10. AANWIJZINGEN EN TIPS.....              | 18 |
| 11. ONDERHOUD EN REINIGING.....            | 20 |
| 12. PROBLEEMOPLOSSING.....                 | 23 |
| 13. ENERGIEZUINIGHEID.....                 | 24 |
| 14. MILIEUBESCHERMING.....                 | 25 |

## 1. ⚠ VEILIGHEIDSINFORMATIE

Lees zorgvuldig de meegeleverde instructies voor installatie en gebruik van het apparaat. De fabrikant is niet verantwoordelijk voor verwondingen of schade die voortvloeit uit de onjuiste installatie of het onjuiste gebruik. Bewaar de instructies altijd op een veilige, toegankelijke plek voor toekomstig gebruik.

### 1.1 De veiligheid van kinderen en kwetsbare personen

- Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen van 8 jaar en ouder en door mensen met een beperkt lichamelijk, zintuiglijk of verstandelijk vermogen of een gebrek aan ervaring en kennis, indien zij onder toezicht staan of instructies hebben gekregen over het veilig gebruiken van

het apparaat en indien zij de gevaren begrijpen. Kinderen jonger dan 8 jaar en personen met zware en complexe beperkingen dienen altijd uit de buurt van het apparaat te worden gehouden, tenzij ze voortdurend onder toezicht staan.

- Houd toezicht op kinderen, om te voorkomen dat zij gaan spelen met het apparaat.
- Houd alle verpakking uit de buurt van kinderen en gooi het op passende wijze weg.
- **WAARSCHUWING:** Het apparaat en de toegankelijke onderdelen ervan worden heet tijdens het gebruik. Houd kinderen en huisdieren uit de buurt van het apparaat tijdens het gebruik en bij het afkoelen.
- Als het apparaat is voorzien van een kinderslot, dient dit te worden geactiveerd.
- Kinderen mogen zonder toezicht geen reinigings- en onderhoudswerkzaamheden aan het apparaat uitvoeren.

## **1.2 Algemene veiligheid**

- Dit apparaat is uitsluitend bestemd om mee te koken.
- Dit apparaat is bedoeld voor binnenshuis huishoudelijk gebruik.
- Dit apparaat kan worden gebruikt in kantoren, hotelkamers, bed & breakfast-kamers, boerderijgasthuizen en andere soortgelijke accommodaties waar dergelijk gebruik de (gemiddelde) huishoudelijke gebruiksniveaus niet overschrijdt.
- Alleen een erkende installatietechnicus mag dit apparaat installeren en de kabel vervangen.
- Gebruik het apparaat niet voordat u het in de ingebouwde constructie installeert.
- Trek de stekker van het apparaat uit het stopcontact voordat u welke soort onderhoud dan ook gaat uitvoeren.
- Als het netsnoer beschadigd is, moet de fabrikant, een erkend servicecentrum of een gekwalificeerde persoon

deze vervangen teneinde gevaarlijke situaties met elektriciteit te voorkomen.

- **WAARSCHUWING:** Zorg ervoor dat het apparaat is uitgeschakeld voordat u de lamp vervangt om elektrische schokken te voorkomen.
- **WAARSCHUWING:** Het apparaat en de toegankelijke onderdelen ervan worden heet tijdens het gebruik. Zorg ervoor dat je de verwarmingselementen of het oppervlak van de apparaatruimte niet aanraakt.
- Gebruik altijd ovenhandschoenen om accessoires of ovenschalen te verwijderen of erin te plaatsen.
- Gebruik alleen de voedselsensor (kerntemperatuursensor) die voor dit apparaat wordt aangeraden.
- Om de inschuifrailen te verwijderen trek eerst de voorkant van de inschuifrail en dan de achterkant uit de zijwanden. Plaats de inschuifrails in omgekeerde volgorde.
- Gebruik geen stoomreiniger om het apparaat schoon te maken.
- Gebruik nooit agressieve reinigingsmiddelen of scherpe metalen schrappers om de glazen deur schoon te maken. Deze kunnen krassen veroorzaken op het oppervlak, waardoor het glas zou kunnen breken.
- Haal, vóór pyrolytische reiniging, alle accessoires en overmatige afzettingen/morsingen uit de ovenruimte van het apparaat.

## 2. VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

### 2.1 Installeren



#### **WAARSCHUWING!**

Alleen een erkende installatietechnicus mag dit apparaat installeren.

- Verwijder alle verpakkingsmaterialen.
- Installeer en gebruik geen beschadigd apparaat.
- Volg de installatie-instructies die op onze website staan.

- Pas altijd op bij verplaatsing van het apparaat, want het is zwaar. Gebruik altijd veiligheidshandschoenen en gesloten schoeisel.
- Trek het apparaat nooit aan de handgreep van zijn plaats.
- Installeer het apparaat op een veilige en geschikte plaats die aan alle installatie-eisen voldoet.
- Houd de minimumafstand naar andere apparaten en units in acht.

- Controleer, voordat je het apparaat monteert, of de ovendeur onbelemmerd opent.
- Het apparaat is uitgerust met een elektrisch koelsysteem. Het moet worden gebruikt met de elektrische voeding.

## 2.2 Elektrische aansluiting



### WAARSCHUWING!

Gevaar voor brand en elektrische schokken.

- Alle elektrische aansluitingen moeten door een gediplomeerd elektromonteur worden gemaakt.
- Dit apparaat moet worden aangesloten op een geaard stopcontact.
- Zorg ervoor dat de parameters op het vermogensplaatje overeenkomen met elektrische vermogen van de netstroom.
- Gebruik altijd een juist geïnstalleerd schokbestendig stopcontact.
- Gebruik geen adapters met meerdere stekkers en verlengkabels.
- Zorg dat u de netstekker en het netsnoer niet beschadigt. Indien de voedingskabel moet worden vervangen, dan moet dit gebeuren door onze Klantenservice.
- Laat de stroomkabel niet in aanraking komen met de deur van het apparaat of de niche onder het apparaat, met name niet als deze werkt of als de deur heet is.
- De schokbescherming van delen onder stroom en geïsoleerde delen moet op zo'n manier worden bevestigd dat het niet zonder gereedschap kan worden verplaatst.
- Steek de stekker pas in het stopcontact als de installatie is voltooid. Zorg ervoor dat het netsnoer na installatie bereikbaar is.
- Als het stopcontact los zit, mag u de stekker niet in het stopcontact steken.
- Trek niet aan het netsnoer om het apparaat los te koppelen. Trek altijd aan de stekker.
- Gebruik enkel correcte isolatievoorzieningen: stroomonderbrekers, zekeringen (schroefzekeringen moeten uit de houder worden verwijderd), aardlekschakelaars en contactgevers.

- De elektrische installatie moet een isolatieapparaat bevatten waardoor het apparaat volledig van het lichtnet afgesloten kan worden. Het isolatieapparaat moet een contactopening hebben met een minimale breedte van 3 mm.
- Sluit de deur van het apparaat volledig voordat u de stekker in het stopcontact steekt.
- Dit apparaat wordt geleverd met een stekker en een netsnoer.

### Kabeltypes die van toepassing zijn op de installatie of vervanging voor Europa:

H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F

Raadpleeg voor het gedeelte van de kabel het totale vermogen op het typeplaatje. U kunt ook de tabel raadplegen:

| Totaal vermogen (W) | Sectie van de kabel (mm <sup>2</sup> ) |
|---------------------|----------------------------------------|
| maximaal 1380       | 3x0.75                                 |
| maximaal 2300       | 3x1                                    |
| maximaal 3680       | 3x1.5                                  |

De aardedraad (groen/gele draad) moet 2 cm langer zijn dan de bruine fase- en blauwe neutrale draden.

## 2.3 Gebruik



### WAARSCHUWING!

Gevaar voor letsel, brandwonden, elektrische schokken of een explosie.

- De specificatie van dit apparaat niet wijzigen.
- Zorg ervoor dat de ventilatieopeningen niet geblokkeerd worden.
- Laat het apparaat tijdens de werking niet onbeheerd achter.
- Schakel het apparaat na elk gebruik uit.
- Wees voorzichtig met het openen van de deur van het apparaat wanneer het apparaat in werking is. Er kan hete lucht vrijkomen.

- Gebruik het apparaat niet met natte handen of als het contact maakt met water.
- Oefen geen druk uit op de open deur.
- Gebruik het apparaat niet als werkblad of als opslagoppervlak.
- Open de deur van het apparaat voorzichtig. Het gebruik van ingrediënten met alcohol kan een mengsel van alcohol en lucht veroorzaken.
- Laat geen vonken of open vlammen in contact met het apparaat komen wanneer u de deur opent.
- Gebruik altijd glas en potten die zijn goedgekeurd voor conserveringsdoeleinden.
- Plaats geen ontvlambare producten of artikelen die vochtig zijn met ontvlambare producten in, bij of op het apparaat.



### **WAARSCHUWING!**

Risico op schade aan het apparaat.

- Om schade of verkleuring van het email te voorkomen:
  - plaats ovenschalen of andere voorwerpen niet rechtstreeks op de bodem van het apparaat.
  - leg geen aluminiumfolie op de bodem van de ruimte in het apparaat.
  - plaats geen water direct in het hete apparaat.
  - bewaar geen vochtige gerechten en voedsel in het apparaat nadat u klaar bent met koken.
  - wees voorzichtig bij het verwijderen of bevestigen van accessoires.
- Verkleuring van het email of roestvrij staal is niet van invloed op de werking van het apparaat.
- Gebruik een diepe pan voor vochtige taarten. Vruchtensappen veroorzaken vlekken die permanent kunnen zijn.
- Kook altijd met de deur van het apparaat gesloten.
- Als het apparaat achter een meubelpaneel gemonteerd is (bijv. een deur), zorg er dan voor dat de deur nooit gesloten is als het apparaat in werking is. Warmte en vocht kunnen achter een gesloten meubelpaneel ophopen en schade aan het apparaat, de behuizing of de vloer veroorzaken. Sluit het meubelpaneel niet tot het apparaat compleet is afgekoeld na gebruik.

## **2.4 Onderhoud en reinigen**



### **WAARSCHUWING!**

Gevaar voor letsel, vuur of schade aan het apparaat.

- Schakel het apparaat uit en trek de stekker uit het stopcontact voordat je onderhoudshandelingen verricht.
- Zorg ervoor dat het apparaat koud is. Het risico bestaat dat de glasplaten breken.
- Vervang de glasplaten van de deur onmiddellijk als ze beschadigd zijn. Neem contact op met de erkende servicedienst.
- Wees voorzichtig wanneer u de deur van het apparaat verwijdert. De deur is zwaar!
- Reinig het apparaat regelmatig om te voorkomen dat het materiaal van het oppervlak achteruitgaat.
- Reinig het apparaat met een vochtige zachte doek. Gebruik alleen neutrale schoonmaakmiddelen. Gebruik geen schuurmiddelen, schuursponsjes, oplosmiddelen of metalen voorwerpen.
- Volg als u een ovenspray gebruikt de veiligheidsinstructies op de verpakking.

## **2.5 Pyrolytische reiniging**



### **WAARSCHUWING!**

Risico op letsel / Brand / Chemische uitstoot (dampen) in pyrolytische modus.

- Voor het uitvoeren van de pyrolytische reiniging en de eerste voorverwarming dient u het volgende uit de ovenruimte te verwijderen:
  - overtollig voedselresten, olie- of vetresten/afzettingen.
  - alle verwijderbare voorwerpen (inclusief planken, zijrails, enz., die bij het apparaat zijn geleverd), met name alle antiaanbakpotten, pannen, dienbladen, keukengerei, enz.
- Lees zorgvuldig alle instructies voor pyrolytische reiniging.
- Houd kinderen uit de buurt van het apparaat als de pyrolytische reiniging in werking is. Het apparaat wordt zeer heet en er komt hete lucht vrij uit de voorste koelopeningen.
- Pyrolytische reiniging gebeurt op hoge temperaturen waarbij dampen kunnen

vrijkomen van kookresten en constructiematerialen. Om die reden adviseren wij consumenten:

- zorg voor goede ventilatie tijdens en na de pyrolytische reiniging.
- zorg voor goede ventilatie tijdens en na de eerste voorverwarming.
- Tijdens en na de pyrolytische reiniging mag u geen water op de ovendeur morsen of aanbrengen om beschadiging van de glasplaten te voorkomen.
- Rookgassen die vrijkomen uit alle pyrolytische ovens / kookresten zoals beschreven, zijn niet schadelijk voor mensen, inclusief kinderen of personen met medische aandoeningen.
- Houd huisdieren uit de buurt van het apparaat tijdens en na de pyrolytische reiniging en de initiële voorverwarming. Kleine huisdieren (vooral vogels en reptielen) kunnen zeer gevoelig zijn voor temperatuurveranderingen en uitgestoten dampen.
- Antiaanbaklagen in potten, pannen, bakplaten, bakgerei, enz. kunnen worden beschadigd door de hoge temperatuur van de pyrolytische reiniging van alle pyrolytische ovens. Ook kunnen ze een bron zijn voor schadelijke dampen op laag niveau.

## 2.6 Binnenverlichting



### **WAARSCHUWING!**

Gevaar voor elektrische schokken.

- Met betrekking tot de lamp(en) in dit product en reservelampen die afzonderlijk worden verkocht: Deze lampen zijn bedoeld om bestand te zijn tegen extreme fysieke omstandigheden in huishoudelijke apparaten, zoals temperatuur, trillingen, vochtigheid, of zijn bedoeld om informatie te geven over de operationele status van het apparaat. Ze zijn niet bedoeld voor gebruik in andere toepassingen en zijn niet geschikt voor verlichting in huishoudelijke ruimten.
- Dit product bevat een lichtbron van energie-efficiëntieklasse G.
- Gebruik alleen lampjes met dezelfde specificaties.

## 2.7 Service

- Neem contact op met de erkende servicedienst voor reparatie van het apparaat.
- Gebruik alleen originele reserveonderdelen.

## 2.8 Verwijdering



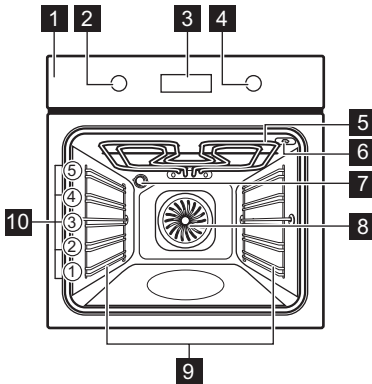
### **WAARSCHUWING!**

Gevaar voor letsel of verstikking.

- Neem contact op met uw plaatselijke overheid voor informatie over het afvoeren van het apparaat.
- Haal de stekker uit het stopcontact.
- Snijd het netsnoer vlak bij het apparaat af en gooi het weg.

## 3. BESCHRIJVING VAN HET PRODUCT

### 3.1 Algemeen overzicht



- 1 Bedieningspaneel
- 2 Knop voor verwarmingsfuncties
- 3 Display

- 4 Bedieningsknop
- 5 Verwarmingselement
- 6 Opening voor de voedselsensor
- 7 Lamp
- 8 Ventilator
- 9 Inschuifrails, verwijderbaar
- 10 Inzetniveaus

### 3.2 Accessoires

- **Bakrooster**  
Voor taartblikken, overschalen, geroosterde gerechten, kookgerei/gerechten.
- **Grill-/braadpan**  
Om te bakken en braden of als pan om vet in op te vangen.
- **Voedselsensor**  
Om het koken te regelen op basis van de temperatuur in het voedsel.

## 4. BEDIENINGSPANEEL

### 4.1 Het apparaat in- en uitschakelen

Het apparaat inschakelen:

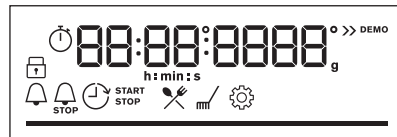
1. Druk op de knoppen. De knoppen komen eruit.
2. Draai aan de knop om de verwarmingsfuncties te selecteren.
3. Draai de regelknop om het in te stellen. Draai de knop voor de verwarmingsfuncties naar de uit-stand om het apparaat uit te schakelen **0**.

### 4.2 Overzicht bedieningspaneel

|  |                                                                             |
|--|-----------------------------------------------------------------------------|
|  | Druk op de knop om timerfuncties in te stellen.                             |
|  | Houd ingedrukt om de functie in te stellen: Snel opwarmen.                  |
|  | Druk op de knop om het lampje van het apparaat in en uit te schakelen.      |
|  | Druk om de kerntemperatuur van het voedsel in te stellen met: Voedselsensor |

OK Druk op om de selectie te bevestigen.

### 4.3 Indicatielampjes op de display



Display met toetsfuncties.

|  |                                 |
|--|---------------------------------|
|  | Het apparaat is vergrendeld.    |
|  | Submenu: Kook- En Bakassistent. |
|  | Submenu: Reinigen.              |
|  | Submenu: Instellingen           |
|  | Snel opwarmen is ingeschakeld.  |



Voedselsensor is ingeschakeld.



Kookwekker is ingeschakeld.



Kooktijd is ingeschakeld.



Tijd uitgestelde start is ingeschakeld.



Uptimer is ingeschakeld.



Voortgangsbalk - geeft visueel aan wanneer het apparaat de ingestelde temperatuur bereikt of wanneer de bereidingstijd ten einde is.

## 5. VOORAFGAAND AAN HET EERSTE GEBRUIK



### WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

### 5.1 Tijd instellen

Wacht bij eerste aansluiting op de stroom totdat het display het volgende weergeeft: "00:00" of "12:00" (afhankelijk van het model).

1. Draai aan de regelknop om de tijd in te stellen.
2. Druk op **OK**.

### 5.2 Eerste keer voorverwarmen en reinigen

Warm het lege apparaat voor voordat u het voor de eerste keer gebruikt en voordat het met etenswaren in contact komt. Het

apparaat kan een onaangename geur en rook afgeven. Ventileer de kamer tijdens het voorverwarmen.

1. Haal alle accessoires en verwijderbare inschuifrails uit het apparaat.
2. Stel de functie  in. Stel de maximumtemperatuur in. Laat het apparaat 1 u werken.
3. Stel de functie  in. Stel de maximumtemperatuur in. Laat het apparaat 15 min werken.
4. Schakel het apparaat uit en wacht tot het is afgekoeld.
5. Reinig het apparaat en de accessoires uitsluitend met een microvezeldoek, warm water en een mild reinigingsmiddel.
6. Plaats de accessoires en de verwijderbare inschuifrails terug in hun oorspronkelijke positie.

## 6. DAGELIJKS GEBRUIK



### WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

### 6.1 Verwarmingsfuncties



#### Hotelucht

Voor het braden van vlees en het bakken van cakes. Stel een lagere temperatuur in dan bij koken met boven + onderwarmte, omdat de ventilator de warmte gelijkmatig verdeelt in de oven.



#### Boven + onderwarmte

Voor het bakken en roosteren op één ovenniveau.



#### Bevroren gerechten

Om kant-en-klaar-gerechten (bijv. patat, aardappelpartjes of loempia's) krokant te maken.



#### Pizza-functie

Om pizza en andere gerechten te bakken die van onderaf meer warmte nodig hebben.



#### Onderwarmte

Om een bruine en krokante bodem te maken. Gebruik de eerste rekstand.



### Ontdooien

Om voedsel te ontdooien (groenten en fruit). De ontdooitijd is afhankelijk van de hoeveelheid ingevroren voedsel en de grootte daarvan.



### Warmelucht (vochtig)

Deze functie is ontworpen om tijdens de bereiding energie te besparen. Bij het gebruik van deze functie kan de temperatuur in het apparaat verschillen van de ingestelde temperatuur. De restwarmte wordt gebruikt. Het verwarmingsvermogen kan worden verminderd. Raadpleeg voor meer informatie het hoofdstuk "Dagelijks gebruik", opmerkingen op: Warmelucht (vochtig).



### Grillen

Om dunne stukken voedsel te grillen en brood te roosteren.



### Circulatiegrill

Voor het braden van grote stukken vlees of gevogelte met bot op één niveau. Voor gratineren en bruinen.



De lamp kan tijdens sommige verwarmingsfuncties automatisch uitschakelen als de temperatuur onder de 80 °C komt.

## 6.2 Notities over: Warmelucht (vochtig)

Deze functie wordt gebruikt om te voldoen aan de energie-efficiëntieklasse en ecodesign-vereisten (volgens EU 65/2014 en EU 66/2014). Testen in overeenstemming met: IEC/EN 60350-1.

De ovendeur dient tijdens de bereiding gesloten te zijn zodat de functie niet wordt onderbroken en de oven werkt op de hoogst mogelijke energie-efficiëntie.

Bij gebruik van deze functie gaat de verlichting na 30 seconden automatisch uit.

Zie voor bereidingsinstructies het hoofdstuk 'Aanwijzingen en tips', Warmelucht (vochtig). Kijk voor algemene aanbevelingen voor energiebesparing in het hoofdstuk 'Energie-efficiëntie', Energiebesparingstips.

## 6.3 Instellen: Verwarmingsfuncties

1. Draai aan de knop van de verwarmingsfuncties om een verwarmingsfunctie te selecteren.
2. Draai aan de regelknop om de temperatuur in te stellen.



Snel opwarmen - houd ingedrukt om de verwarmingstijd te verkorten. Het is alleen beschikbaar voor een aantal verwarmingsfuncties. De ventilator kan automatisch worden ingeschakeld.

## 6.4 Invoeren: Menu

Open het menu om toegang te krijgen tot de kookassistentiegerechten en -instellingen.

1. Draai aan de knop voor de verwarmingsfuncties om



Op het display verschijnt

2. Draai aan de bedieningsknop en selecteer het pictogram om het submenu te openen. Druk op OK.

## 6.5 Instellen: Kook- En Bakassistent



Kook- En Bakassistent submenu bestaat uit programma's die zijn ontworpen voor speciale gerechten. Programma's beginnen met een geschikte instelling. U kunt de tijd en de temperatuur tijdens het koken aanpassen.

1. Draai aan de knop voor de verwarmingsfuncties
2. Draai aan de bedieningsknop om te selecteren. En druk op OK.
3. Draai aan de regelknop om een gerecht te selecteren (P1 - P..). Druk op OK.
4. Plaats het voedsel in het apparaat. Druk op OK.
5. Als de functie is afgelopen, controleert u of het voedsel klaar is. Verleng de bereidingstijd indien nodig.

## Submenu: Kook- En Bakassistent

### Legenda



De voedselsensor moet worden aangesloten om de functie te kunnen gebruiken. Raadpleeg het hoofdstuk 'De accessoires gebruiken'.

### Legenda



Verwarm het apparaat voor voordat je begint met koken.



Lagerniveau. Zie het hoofdstuk 'Productbeschrijving'.

Het display toont **P** en een **nummer** van het gerecht dat u in de tabel kunt controleren.

| Gerecht                                                                          | Gewicht                                  | Schapniveau/accessoire                                                                                                             |
|----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>P1 Biefstuk, rauw</b>                                                         |                                          | <b>2; bakplaat</b>                                                                                                                 |
| <b>P2 Biefstuk: medium</b>                                                       | 1 - 1.5 kg; 4 - 5 cm dikke stukken       | Bak het vlees een paar minuten in een hete pan. Plaats in het apparaat.                                                            |
| <b>P3 Biefstuk, gaar</b>                                                         |                                          |                                                                                                                                    |
| <b>P4 Biefstuk, medium</b>                                                       | 180 - 220 g per stuk; 3 cm dikke plakken | <b>3; braadschaal op bakrooster</b><br>Bak het vlees een paar minuten in een hete pan. Plaats in het apparaat.                     |
| <b>P5 Rundvlees geroosterd/gestoofd (prime rib, bovenste ronde, dikke flank)</b> | 1.5 - 2 kg                               | <b>2 braadschaal op bakrooster</b><br>Bak het vlees een paar minuten in een hete pan. Vloeistof toevoegen. Plaats in het apparaat. |
| <b>P6 Biefstuk, rauw (langzaam koken)</b>                                        |                                          |                                                                                                                                    |
| <b>P7 Biefstuk, medium (langzaam koken)</b>                                      | 1 - 1.5 kg; 4 - 5 cm dikke stukken       | <b>2; bakplaat</b><br>Bak het vlees een paar minuten in een hete pan. Plaats in het apparaat.                                      |
| <b>P8 Biefstuk, gaar (langzaam koken)</b>                                        |                                          |                                                                                                                                    |
| <b>P9 Rundvleesfilet, gaar (lage temperatuur garen)</b>                          |                                          |                                                                                                                                    |
| <b>P10 Filet, gemiddeld (lage temperatuur garen)</b>                             | 0,5 - 1,5 kg; 5 - 6 cm dikke stukken     | <b>2; bakplaat</b><br>Bak het vlees een paar minuten in een hete pan. Plaats in het apparaat.                                      |
| <b>P11 Rundvleesfilet, gaar (lage temperatuur garen)</b>                         |                                          |                                                                                                                                    |
| <b>P12 Geroosterd kalfsvlees (bijv. schouder)</b>                                | 0.8 - 1.5 kg; 4 cm dikke stukken         | <b>2 braadschaal op bakrooster</b><br>Voeg vloeistof toe. Geroosterd bedekt.                                                       |
| <b>P13 Geroosterde varkenshals of schouder</b>                                   | 1.5 - 2 kg                               | <b>2 braadschaal op bakrooster</b><br>Draai halverwege de bereidingstijd het vlees om.                                             |
| <b>P14 Aange trokken varkensvlees (lage temperatuur garen)</b>                   | 1.5 - 2 kg                               | <b>2; bakplaat</b><br>Draai het vlees na halverwege de bereidingstijd, om een gelijkmatige bruining te krijgen.                    |

|     | Gerecht                    | Gewicht                                            | Schapniveau/accessoire                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|-----|----------------------------|----------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| P15 | Varkenslende, vers         | 1 - 1.5 kg; 5 - 6 cm dikke stukken                 |   2; braadschaal op <b>bakrooster</b>                                                                                   |
| P16 | Reserveribben varkensvlees | 2 - 3 kg; gebruik rauwe, 2 - 3 cm dunne spare ribs |  3; <b>diepe pan</b><br>Voeg vloeistof toe om de bodem van een schaal te bedekken. Draai halverwege de bereidingstijd het vlees om.                                                                      |
| P17 | Lambeen met botten         | 1.5 - 2 kg; 7 - 9 cm dikke stukken                 |   2; braadschaal op <b>bakplaat</b><br>Vloeistof toevoegen. Draai halverwege de bereidingstijd het vlees om.            |
| P18 | Hele kip                   | 1 - 1.5 kg; vers                                   |   2; stoofschotel op <b>bakplaat</b><br>Draai de kip halverwege de bereidingstijd om voor een gelijkmatige bruining.    |
| P19 | Halve kip                  | 0.5 - 0.8 kg                                       |   3; <b>bakplaat</b>                                                                                                    |
| P20 | Kippenborst                | 180 - 200 g per stuk                               |   2 stoofschotel op <b>bakrooster</b><br>Bak het vlees een paar minuten in een hete pan.                                |
| P21 | Kippenpoten, vers          | -                                                  |   3; <b>bakplaat</b><br>Als u eerst kippenpoten hebt gemarineerd, stel dan een lagere temperatuur in en kook ze langer. |
| P22 | Hele eend                  | 2 - 3 kg                                           |   2 braadschaal op <b>bakrooster</b><br>Leg het vlees op de braadschaal. Draai halverwege de bereidingstijd de eend om. |
| P23 | Gans, heel                 | 4 - 5 kg                                           |   2; <b>diepe pan</b><br>Leg het vlees op een diepe bakplaat. Draai halverwege de bereidingstijd de gans om.            |
| P24 | Vleesbrood                 | 1 kg                                               |   2; <b>bakrooster</b>                                                                                                  |
| P25 | Hele vis, gegrild          | 0.5 - 1 kg per vis                                 |   2; <b>bakplaat</b><br>Vul de vis met boter, kruiden en specerijen.                                                    |
| P26 | Visfilet                   | -                                                  |   3 stoofschotel op <b>bakrooster</b>                                                                               |
| P27 | Cheesecake                 | -                                                  |  2;  28 cm springvorm van op <b>bakrooster</b>                                                                      |
| P28 | Appelcake                  | -                                                  |  3; <b>bakplaat</b>                                                                                                                                                                                    |
| P29 | Appeltaart                 | -                                                  |  2; taartvorm op <b>bakrooster</b>                                                                                                                                                                     |
| P30 | Appeltaart                 | -                                                  |  1 taartvorm op  22 cm <b>bakrooster</b>                                                                            |
| P31 | Brownies                   | 2 kg van deeg                                      |  3; <b>diepe pan</b>                                                                                                                                                                                   |
| P32 | Muffins                    | -                                                  |  3 muffinbakplaat op <b>bakrooster</b>                                                                                                                                                                 |

|     | Gerecht                                      | Gewicht    | Schapniveau/accessoire                                                                       |
|-----|----------------------------------------------|------------|----------------------------------------------------------------------------------------------|
| P33 | Broodcake                                    | -          | 2; broodvorm op <b>bakrooster</b>                                                            |
| P34 | Gebakken aardappelen                         | 1 kg       | 2; <b>bakplaat</b><br>Leg de gesneden aardappelen met huid op de bakplaat.                   |
| P35 | Aardappelpartjes                             | 1 kg       | 3; <b>bakplaat</b> bedekt met bakpapier<br>Snijd aardappelen in stukken.                     |
| P36 | Gegrilde gemengde groenten                   | 1 - 1.5 kg | 3; <b>bakplaat</b> bedekt met bakpapier<br>Snijd de groenten in stukken.                     |
| P37 | Aardappelkroketjes, bevroren                 | 0.5 kg     | 3; <b>bakplaat</b>                                                                           |
| P38 | Patat, bevroren                              | 0.75 kg    | 3; <b>bakplaat</b>                                                                           |
| P39 | Vlees-/groentelasagne met droge pasta-bladen | 1 - 1.5 kg | 2; stoofschotel op <b>bakrooster</b>                                                         |
| P40 | Aardappelgratin (ruwe aardappelen)           | 1 - 1.5 kg | 1; stoofschotel op <b>bakrooster</b><br>Draai het gerecht na de helft van de bereidingstijd. |
| P41 | Verse pizza, dun                             | -          | 2; <b>bakplaat</b> bedekt met bakpapier                                                      |
| P42 | Verse pizza, dik                             | -          | 2; <b>bakplaat</b> bedekt met bakpapier                                                      |
| P43 | Quiche                                       | -          | 2; bakblik op <b>bakrooster</b>                                                              |
| P44 | Stokbrood / ciabatta / witbrood              | 0.8 kg     | 2; <b>bakplaat</b> bedekt met bakpapier<br>Meer tijd nodig voor witbrood.                    |
| P45 | Volkoren / rogge / bruin brood               | 1 kg       | 2; <b>bakplaat</b> bedekt met bakpapier / <b>bakrooster</b>                                  |

## 6.6 Wijzigen: Instellingen

1. Draai aan de knop voor de verwarmingsfuncties .
2. Draai aan de bedieningsknop om te selecteren . En druk op **OK**.
3. Draai aan de controleknop om de instelling te selecteren. Druk op **OK**.
4. Draai aan de regelknop om de waarde aan te passen. Druk op **OK**.
5. Draai de knop voor de verwarmingsfuncties naar de uit-stand om Menu af te sluiten.

### Submenu: Instellingen

|    | Instellingen        | Waarde                             |
|----|---------------------|------------------------------------|
| 01 | Dagtijd             | Wijzigen                           |
| 02 | Helderheid display  | 1 - 5                              |
| 03 | Toetstonen          | 1 - Piep, 2 - Klik, 3 - Geluid uit |
| 04 | Geluidsvolume       | 1 - 4                              |
| 05 | Voedselsensor Actie | 1 - Alarm en stop, 2 - Alarm       |
| 06 | Uptimer             | Aan/uit                            |

|    | Instellingen          | Waarde                   |
|----|-----------------------|--------------------------|
| 07 | Binnenverlichting     | Aan/uit                  |
| 08 | Snel opwarmen         | Aan/uit                  |
| 09 | Reinigingsherinnering | Aan/uit                  |
| 10 | Demofunctie           | Activeringscode:<br>2468 |

|    | Instellingen                    | Waarde      |
|----|---------------------------------|-------------|
| 11 | Softwareversie                  | Controleren |
| 12 | Terug naar fabrieksinstellingen | Ja / Nee    |

## 7. EXTRA FUNCTIES

### 7.1 Blokkering

Deze functie voorkomt dat de functie van het apparaat per ongeluk wordt gewijzigd.

Wanneer het apparaat wordt geactiveerd terwijl het in gebruik is, vergrendelt het het bedieningspaneel, zodat de huidige kookinstellingen ononderbroken blijven.

Als het apparaat wordt ingeschakeld terwijl het uit staat, blijft het bedieningspaneel vergrendeld, zodat het apparaat niet onbedoeld wordt ingeschakeld.

 OK – houd ingedrukt om de functie in te schakelen.

een geluidssignaal.  - knippert 3 keer wanneer de vergrendeling wordt ingeschakeld.

 OK – houd ingedrukt om de functie uit te schakelen.

### 7.2 Automatische uitschakeling

Als de verwarmingsfunctie actief is en er geen instellingen worden gewijzigd, wordt het apparaat om veiligheidsredenen na een bepaalde periode automatisch uitgeschakeld.

|  (°C) |  (u) |
|----------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| 30 - 115                                                                               | 12.5                                                                                  |
| 120 - 195                                                                              | 8.5                                                                                   |
| 200 - 245                                                                              | 5.5                                                                                   |
| 250 - maximaal                                                                         | 3                                                                                     |

Als je van plan bent een verwarmingsfunctie te gebruiken voor een duur die langer is dan de automatische uitschakeltijd, stel dan de kooktijd in. Zie het hoofdstuk 'Klokfuncties'.

De automatische uitschakeling werkt niet met de functies: Binnenverlichting, Voedselsensor, Tijd uitgestelde start.

### 7.3 Koelventilator

Als het apparaat in werking is, wordt de koelventilator automatisch ingeschakeld om de oppervlakken van het apparaat koel te houden. Als je het apparaat uitschakelt, kan de koelventilator blijven werken totdat het apparaat is afgekoeld.

## 8. KLOKFUNCTIES

### 8.1 Omschrijving timerfuncties

|                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                    |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <br><b>Kookwekker</b>             | Om een afteltijd in te stellen. Wanneer de tijd is verstreken, klinkt er een geluidssignaal. Deze functie heeft geen invloed op de werking van het apparaat en kan op elk moment worden ingesteld. |
| <br><b>Kooktijd</b>               | Om de bereidingsduur in te stellen. Wanneer de timer stopt, klinkt het signaal en stopt de verwarmingsfunctie automatisch.                                                                         |
| <br><b>Tijd uitgestelde start</b> | Om het begin en/of het einde van het koken uit te stellen.                                                                                                                                         |
| <br><b>Uptimer</b>                | Om aan te geven hoe lang het apparaat in werking is. Maximum is 23 u 59 min. Deze functie heeft geen invloed op de werking van het apparaat en kan op elk moment worden ingesteld.                 |

### 8.2 Instellen: Kookwekker

1. Druk op .
- Op het display verschijnt: 0:00 en .
2. Draai de regelknop om het Kookwekker in te stellen.
3. Druk op **OK**. De timer begint onmiddellijk af te tellen.

### 8.3 Instellen: Kooktijd

1. Draai aan de knoppen om de verwarmingsfunctie te selecteren en de temperatuur in te stellen.
2. Druk op  totdat op het display verschijnt: 0:00 en .
3. Draai de regelknop om het Kooktijd in te stellen.
4. Druk op **OK**. De timer begint onmiddellijk af te tellen.
5. Wanneer de tijd is verstreken, drukt u op **OK** en draait u de knop voor de verwarmingsfuncties naar de uit-stand.

### 8.4 Instellen: Tijd uitgestelde start



1. Draai aan de knoppen om de verwarmingsfunctie te selecteren en de temperatuur in te stellen.
2. Druk op  totdat op het display verschijnt:  en **START**.
3. Draai aan de knop om de starttijd in te stellen.

4. Druk op **OK**.

Op het display verschijnt: --:--  **STOP**.

5. Draai de regelknop om het in te stellen.

6. Druk op **OK**.

De timer begint af te tellen op een ingestelde starttijd.

7. Wanneer de tijd is verstreken, drukt u op **OK** en draait u de knop voor de verwarmingsfuncties naar de uit-stand.

### 8.5 Instellen: Uptimer

1. Draai aan de knop voor de verwarmingsfuncties om  te openen Menu.
2. Draai aan de bedieningsknop om  / Uptimer te selecteren. Zie het hoofdstuk 'Dagelijks gebruik', Menu: Instellingen.
3. Druk op **OK**.
4. Draai de bedieningsknop om de Uptimer in en uit te schakelen.
5. Druk op **OK**.

### 8.6 Instellen: Dagtijd

1. Draai aan de knop voor de verwarmingsfuncties om  te openen Menu.
2. Draai aan de bedieningsknop om  / Dagtijd te selecteren. Zie het hoofdstuk 'Dagelijks gebruik', Menu: Instellingen.
3. Draai de regelknop om de klok in te stellen.
4. Druk op **OK**.

## 9. DE ACCESSOIRES GEBRUIKEN

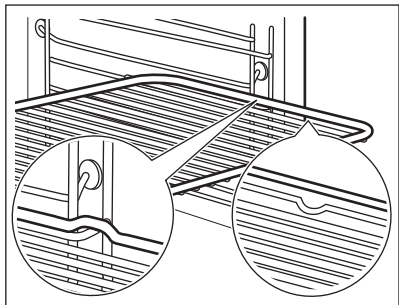
### **WAARSCHUWING!**

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

### 9.1 Accessoires plaatsen

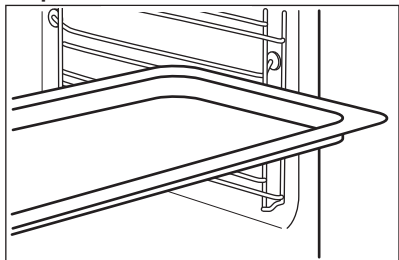
Een kleine inkeping bovenaan verhoogt de veiligheid. De inkepingen zijn ook anti-kantelmechanismen. De hoge rand rond het rooster voorkomt dat het kookgerei van het rooster afglijdt.

#### Bakrooster



Plaats het rooster tussen de geleidestangen van de roostersteun en zorg ervoor dat de pootjes omlaag staan. Zorg ervoor dat het rooster de achterkant van de binnenkant van de oven raakt.

#### Diepe schaal



Schuif de plaat tussen de geleidestangen van de inschuifrail.

### 9.2 Voedselsensor

Het meet de temperatuur binnenin het voedsel.

Er moeten twee temperaturen worden ingesteld:

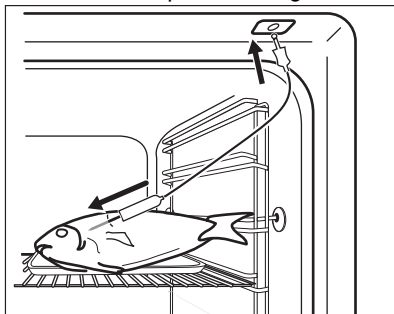
- °C - de temperatuur in het apparaat. Het moet ten minste 25 °C hoger zijn dan de kerntemperatuur van het voedsel.
-  - de kerntemperatuur van het voedsel. Voor de beste kookresultaten:
- Ingrediënten moeten op kamertemperatuur zijn.
- Niet gebruiken voor vloeibare gerechten.
- Tijdens het koken moet de naald van de voedselsensor volledig in het gerecht worden gestoken.

#### Koken met: Voedselsensor

### **WAARSCHUWING!**

Er bestaat een risico op brandwonden als de voedselsensor en de inschuifrails heet worden. Raak de handgreep van de voedselsensor niet met blote handen aan. Gebruik altijd ovenhandschoenen.

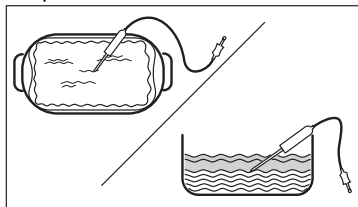
1. Het apparaat inschakelen.
2. Selecteer de verwarmfunctie en, indien nodig, de oventemperatuur.
3. Plaats voedselsensor in de schaal:  
**Vlees, gevogelte en vis**  
Steek de hele naald van de voedselsensor in het midden van het vlees of de vis op het dikste gedeelte.



#### Stoofschotel

Plaats de punt van de voedselsensor precies in het midden van de ovenschotel. De voedselsensor moet tijdens het bakken op één plaats worden

gestabiliseerd. Gebruik een solide ingrediënt om dit voor elkaar te krijgen. Gebruik de rand van de bakplaat om het siliconen handvat van de voedselsensor te ondersteunen. De punt van de voedselsensor mag de bodem van de bakplaat niet raken.



4. Steek de voedselsensor in het stopcontact in het apparaat. Zie het hoofdstuk 'Beschrijving van het product'.

Het display toont de huidige temperatuur van de voedselsensor.

5. - druk om de kerntemperatuur van de sensor in te stellen.
6. Draai aan de regelknop om de temperatuur in te stellen.
7. Druk op **OK**.
8. Als het voedsel de ingestelde temperatuur bereikt, klinkt er een geluidssignaal. Controleer of het voedsel klaar is. Verleng de bereidingstijd indien nodig.
9. Haal de stekker van de voedselsensor uit het stopcontact en haal het gerecht uit het apparaat.

## 10. AANWIJZINGEN EN TIPS

### 10.1 Kookadviezen

De temperatuur en kooktijden in de tabellen zijn slechts als richtlijn bedoeld. Ze zijn afhankelijk van het recept, de kwaliteit en de kwantiteit van de gebruikte ingrediënten.

Je apparaat kan anders bakken of roosteren dan het apparaat dat je tot nu toe gebruikt hebt. De onderstaande hints tonen aanbevolen instellingen voor temperatuur, kooktijd en rekstand voor specifieke soorten voedsel.

Tel de rekniveaus vanaf de bodem van de oven.

Als u voor een speciaal recept de instelling niet kunt vinden, zoek dan naar een soortgelijk recept.

Zie het hoofdstuk "Energie-efficiëntie" voor energiebesparingstips.

#### Symbolen gebruikt in de tabellen:

|    |                    |
|----|--------------------|
|    | Soort voedsel      |
|    | Verwarmingsfunctie |
| °C | Temperatuur        |

|  |                |
|--|----------------|
|  | Accessoire     |
|  | Inzetniveau    |
|  | Kooktijd (min) |

### 10.2 Warmelucht (vochtig) – aanbevolen accessoires

Gebruik donkere en niet-reflecterende bakjes en schalen. Ze nemen de warmte beter op dan licht en reflecterend servies.

- **Pizzapan** - donker, niet-reflecterend, diameter 28cm
- **Bakschaal** - donker, niet-reflecterend, diameter 26cm
- **Ramekins** - keramiek, diameter 8cm, hoogte 5 cm
- **Flanbasistin** - donker, niet-reflecterend, diameter 28cm

### 10.3 Warmelucht (vochtig)

Volg voor de beste resultaten de volgende aanwijzingen op die hieronder in de tabel staan.

|  |  | °C  |  |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| Zoete broodjes, 16 stuks                                                          | bakplaat of lekschaal                                                             | 180 | 2                                                                                 | 20 - 30                                                                           |
| Broodjes, 9 stuks                                                                 | bakplaat of lekschaal                                                             | 180 | 2                                                                                 | 30 - 40                                                                           |
| Pizza, bevroren, 0,35 kg                                                          | bakrooster                                                                        | 220 | 2                                                                                 | 10 - 15                                                                           |
| Biscuitrol                                                                        | bakplaat of lekschaal                                                             | 170 | 2                                                                                 | 25 - 35                                                                           |
| Brownie                                                                           | bakplaat of lekschaal                                                             | 175 | 3                                                                                 | 25 - 30                                                                           |
| Soufflé, 6 stuks                                                                  | keramieken vormpjes op rooster                                                    | 200 | 3                                                                                 | 25 - 30                                                                           |
| Luchtige flanbodem                                                                | flanvorm op rooster                                                               | 180 | 2                                                                                 | 15 - 25                                                                           |
| Victoriataart met jamvulling                                                      | ovenschaal op rooster                                                             | 170 | 2                                                                                 | 40 - 50                                                                           |
| Gepocheerde vis, 0,3 kg                                                           | bakplaat of lekschaal                                                             | 180 | 3                                                                                 | 20 - 25                                                                           |
| Hele vis, 0,2 kg                                                                  | bakplaat of lekschaal                                                             | 180 | 3                                                                                 | 25 - 35                                                                           |
| Visfilet, 0,3 kg                                                                  | pizzavorm op rooster                                                              | 180 | 3                                                                                 | 25 - 30                                                                           |
| Gepocheerd vlees, 0,25 kg                                                         | bakplaat of lekschaal                                                             | 200 | 3                                                                                 | 35 - 45                                                                           |
| Sjaslië, 0,5 kg                                                                   | bakplaat of lekschaal                                                             | 200 | 3                                                                                 | 25 - 30                                                                           |
| Koekjes, 16 stuks                                                                 | bakplaat of lekschaal                                                             | 180 | 2                                                                                 | 20 - 30                                                                           |
| Bitterkoekjes, 24 stuks                                                           | bakplaat of lekschaal                                                             | 180 | 2                                                                                 | 25 - 35                                                                           |
| Muffins, 12 stuks                                                                 | bakplaat of lekschaal                                                             | 170 | 2                                                                                 | 30 - 40                                                                           |
| Hartig gebak, 20 stuks                                                            | bakplaat of lekschaal                                                             | 180 | 2                                                                                 | 25 - 30                                                                           |
| Zandkoekjes, 20 stuks                                                             | bakplaat of lekschaal                                                             | 150 | 2                                                                                 | 25 - 35                                                                           |
| Taartjes, 8 stuks                                                                 | bakplaat of lekschaal                                                             | 170 | 2                                                                                 | 20 - 30                                                                           |
| Groenten, gepocheerd, 0,4 kg                                                      | bakplaat of lekschaal                                                             | 180 | 3                                                                                 | 35 - 45                                                                           |
| Vegetarisch omelet                                                                | pizzavorm op rooster                                                              | 200 | 3                                                                                 | 25 - 30                                                                           |
| Mediterrane groenten, 0,7 kg                                                      | bakplaat of lekschaal                                                             | 180 | 4                                                                                 | 25 - 30                                                                           |

## 10.4 Informatie voor testinstituten

Testen in overeenstemming met IEC 60350-1.

|  |  |  |  | °C        |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| Kleine cakes, 20 stuks per bakplaat                                               | Boven + onderwarmte                                                               | Bakplaat                                                                          | 3                                                                                 | 170       | 20 - 35                                                                           |
| Kleine cakes, 20 stuks per bakplaat                                               | Hetelucht                                                                         | Bakplaat                                                                          | 3                                                                                 | 150 - 160 | 20 - 35                                                                           |
| Kleine cakes, 20 stuks per bakplaat                                               | Hetelucht                                                                         | Bakplaat                                                                          | 2 en 4                                                                            | 150 - 160 | 20 - 35                                                                           |
| Appeltaart, 2 blikken Ø20 cm                                                      | Boven + onderwarmte                                                               | Bakrooster                                                                        | 2                                                                                 | 180       | 70 - 90                                                                           |
| Appeltaart, 2 blikken Ø20 cm                                                      | Hetelucht                                                                         | Bakrooster                                                                        | 2                                                                                 | 160       | 70 - 90                                                                           |
| Vetvrije sponscake, cake-vorm Ø26 cm <sup>1)</sup>                                | Boven + onderwarmte                                                               | Bakrooster                                                                        | 2                                                                                 | 170       | 40 - 50                                                                           |
| Vetvrije sponscake, cake-vorm Ø26 cm <sup>1)</sup>                                | Hetelucht                                                                         | Bakrooster                                                                        | 2                                                                                 | 160       | 40 - 50                                                                           |
| Vetvrije sponscake, cake-vorm Ø26 cm <sup>1)</sup>                                | Hetelucht                                                                         | Bakrooster                                                                        | 2 en 4                                                                            | 160       | 40 - 60                                                                           |
| Zandtaartdeeg                                                                     | Hetelucht                                                                         | Bakplaat                                                                          | 3                                                                                 | 140 - 150 | 20 - 40                                                                           |
| Zandtaartdeeg                                                                     | Hetelucht                                                                         | Bakplaat                                                                          | 2 en 4                                                                            | 140 - 150 | 25 - 45                                                                           |
| Zandtaartdeeg                                                                     | Boven + onderwarmte                                                               | Bakplaat                                                                          | 3                                                                                 | 140 - 150 | 25 - 45                                                                           |
| Toast <sup>1)</sup>                                                               | Grillen                                                                           | Bakrooster                                                                        | 4                                                                                 | max.      | 1 - 5                                                                             |

<sup>1)</sup> Warm het apparaat 10 minuten voor.

## 11. ONDERHOUD EN REINIGING



### WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

### 11.1 Opmerkingen over de reiniging

#### Reinigingsmiddelen

- Reinig de voorkant van het apparaat uitsluitend met een microvezeldoek met warm water en een mild reinigingsmiddel.
- Gebruik een reinigungsoplossing om metalen oppervlakken te reinigen.
- Reinig vlekken met een mild reinigingsmiddel.

#### Dagelijks gebruik

- Reinig na elk gebruik de binnenkant van het apparaat. Vetophoping of andere resten kunnen brand veroorzaken.

- Vocht kan in de oven of op de glazen deurpanelen condenseren. Om de condens te verminderen, dien je het apparaat gedurende 10 minuten te laten werken voordat je er iets in plaatst. Bewaar voedsel niet langer dan 20 minuten in het apparaat. Droog de binnenkant van het apparaat na elk gebruik alleen met een microvezeldoek.

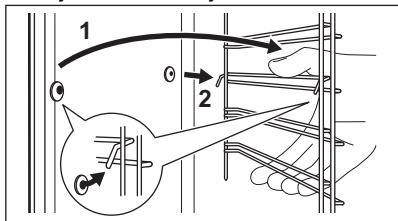
#### Accessoires

- Reinig alle accessoires na elk gebruik en laat ze drogen. Gebruik alleen een zachte doek met warm water en een mild reinigingsmiddel. De accessoires niet in de afwasmachine reinigen.
- Reinig de antiaanbakaccessoires niet met agressieve reinigingsmiddelen of scherpe voorwerpen.

## 11.2 Verwijderbare inschuifrails

Verwijder de inschuifrails om het apparaat te reinigen.

1. Schakel het apparaat uit en wacht tot het is afgekoeld.
2. Trek de inschuifrail bij de voorkant uit de zijwand.
3. Trek de geleider bij de achterkant uit de zijwand en verwijder het.



4. Plaats de inschuifrails in omgekeerde volgorde.

## 11.3 Pyrolytische reiniging



### WAARSCHUWING!

Er bestaat gevaar voor brandwonden.



### LET OP!

Als er andere apparaten in dezelfde kast zijn geïnstalleerd, gebruik deze dan niet tijdens deze functie. Dit kan de oven beschadigen.

Start de functie niet als je de ovendeur niet volledig hebt gesloten.

1. Zorg ervoor dat het apparaat koud is.
2. Verwijder alle accessoires
3. Reinig de binnenzijde van de oven en de glazen deur aan de binnenkant met warm water, een zachte doek en een mild reinigingsmiddel.
4. Draai aan de knop voor de verwarmingsfuncties om  te openen Menu.
5. Draai aan de bedieningsknop om  te selecteren en druk op **OK**.

| Reinigingsprogramma | Duur |
|---------------------|------|
| C1 - Licht reinigen | 1 h  |

|                       |            |
|-----------------------|------------|
| C2 - Normaal reinigen | 1 h 30 min |
| C3 - Grondig reinigen | 2 h 30 min |

6. Draai aan de bedieningsknop om het reinigingsprogramma te selecteren en druk op **OK**.
7. Druk op **OK** om het reinigen te starten. Als het reinigen begint, wordt de deur van het apparaat vergrendeld en is de lamp uit. Totdat de deur wordt ontgrendeld, toont het display .
8. Draai na de reiniging de knop voor de verwarmingsfuncties naar de uit-stand.
9. Wacht tot het apparaat is afgekoeld en de deur ontgrendelt. Maak de binnenkant van de oven schoon met een zachte doek en water.

## 11.4 Reinigingsherinnering

Als na de kooksessie  op het display knippert, herinnert het apparaat je eraan om het te reinigen met pyrolytische reiniging. Je kunt de herinnering uitschakelen in het submenu: Instellingen. Raadpleeg het hoofdstuk 'Dagelijks gebruik', Wijzigen: Instellingen.

## 11.5 De deur verwijderen en installeren

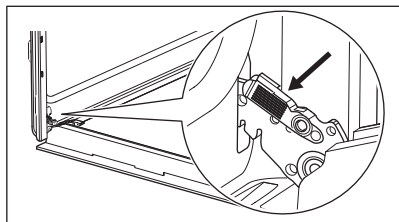
De ovendeur beschikt over drie glasplaten. Je kunt de ovendeur en de interne glasplaat verwijderen om het schoon te maken. Lees de volledige instructie 'Verwijderen van installatiedeur' voordat u de glasplaten verwijdert.



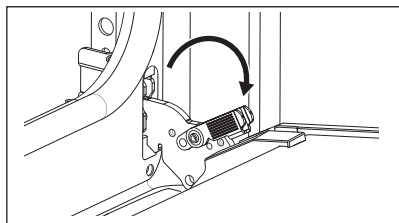
### LET OP!

Gebruik het apparaat nooit zonder de glasplaten.

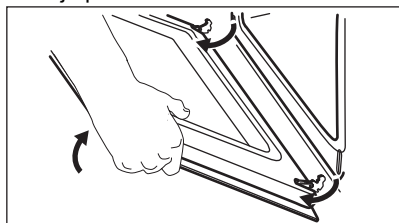
1. Open de deur volledig en houd beide scharnieren vast.



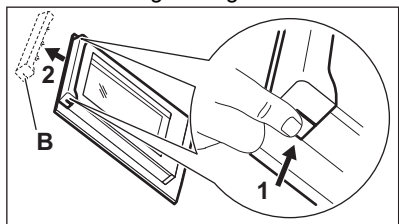
2. Til de vergrendelingen op en trek eraan totdat ze klikken.



3. Sluit de ovendeur in de eerste openingsstand. Til hem daarna op en trek hem naar voren, verwijder hem dan van zijn plek.

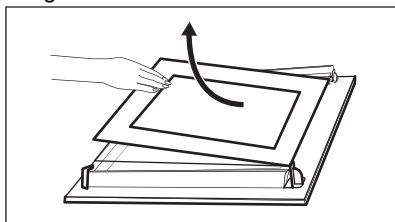


4. Plaats de deur op een zachte doek op een stabiele ondergrond.  
5. Pak de deurafdekking **B** aan de bovenkant van de deur aan beide kanten vast en druk deze naar binnen om de klemsluiting te ontgrendelen.



6. Trek de deurlijst naar voren om hem te verwijderen.  
7. Houd de glasplaten van de deur bij de bovenkant vast en trek ze voorzichtig een voor een uit. Begin bij de bovenste

plaat. Zorg dat het glas volledig uit de geleiders schuift.

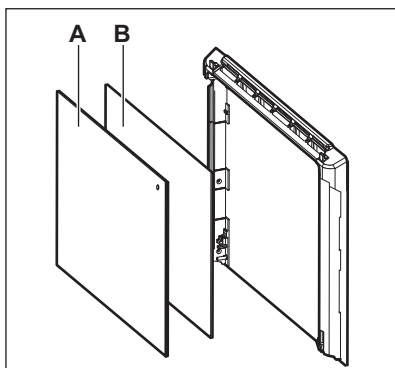


8. Reinig de glasplaten met een sopje. Droog de glazen panelen zorgvuldig. Reinig de glasplaten niet in de vaatwasser.  
9. Installeer na het reinigen de glasplaten en de ovendeur.

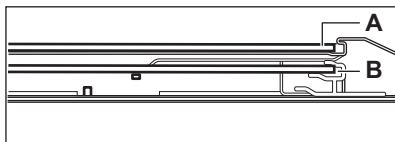
Als de deur correct is geïnstalleerd, hoor je een klik bij het sluiten van de vergrendelingen.

Zorg ervoor dat u de glasplaten (**A**, **B** en ) weer in de juiste volgorde terugplaatst. Controleer op het symbool / opdruk op de zijkant van het glaspaneel. Elk van de glasplaten ziet er anders uit om demontage en montage gemakkelijker te maken.

Als de deur correct wordt geïnstalleerd, klikt de rand van de deur.



Zorg dat u de middelste glasplaat correct in de zittingen plaatst.



## 11.6 Het lampje vervangen



### **WAARSCHUWING!**

Gevaar voor elektrische schokken.  
Het lampje kan heet zijn.

1. Schakel het apparaat uit en wacht tot het is afgekoeld.
2. Haal de stekker uit het stopcontact.
3. Leg de doek op de vloer van de oven.



### **LET OP!**

Houd de halogeenlamp altijd vast met een doek om te voorkomen dat vetresten op de lamp branden.

## Achterlamp

1. Draai de glazen afdekking om die te verwijderen.
2. Reinig de glasafdekking.
3. Vervang de lamp door een geschikte 300 °C hittebestendige lamp.
4. Installeer het glazen deksel.

## 12. PROBLEEMOPLOSSING



### **WAARSCHUWING!**

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

### 12.1 Wat te doen als...

| Probleem                                          | Controleer of...                                                            |
|---------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------|
| U kunt het apparaat niet inschakelen of bedienen. | Het apparaat is op de juiste manier op een elektrische toevoer aangesloten. |
| Het apparaat warmt niet op.                       | De automatische uitschakeling is gedeactiveerd.                             |
| Het apparaat warmt niet op.                       | De deur van het apparaat is gesloten.                                       |
| Het apparaat warmt niet op.                       | De zekering is niet doorgeslagen.                                           |
| Het apparaat warmt niet op.                       | Blokkering is gedeactiveerd.                                                |
| De lamp is uit.                                   | Warmelucht (vochtig) - is geactiveerd.                                      |
| De verlichting werkt niet.                        | De lamp is opgebrand.                                                       |
| De Voedselsensor werkt niet.                      | De stekker van de Voedselsensor is volledig in het stopcontact gestoken.    |
| Err C2                                            | U hebt de stekker van de Voedselsensor uit het stopcontact gehaald.         |
| Err C3                                            | De ovendeur is gesloten of het deurslot is niet kapot.                      |
| Err F102                                          | De deur van het apparaat is gesloten.                                       |
| Err F102                                          | Het deurslot is niet kapot.                                                 |
| Op het display verschijnt 00:00.                  | Er was een stroomstoring. Stel het tijdstip van de dag in.                  |



Als het display een foutcode weergeeft die niet in deze tabel staat, schakelt u de zekering van het huis uit en weer in om de oven opnieuw te starten. Als de foutcode opnieuw optreedt, neemt u contact op met een erkend servicecentrum.

## 12.2 Service-informatie

Als je niet zelf het probleem kunt verhelpen, neem dan contact op met je verkoper of een erkende serviceafdeling.

De contactgegevens van de servicedienst staan op het typeplaatje. Het typeplaatje bevindt zich op het voorframe van het apparaat. Het is zichtbaar wanneer u de deur opent. Verwijder het typeplaatje niet uit het apparaat.

**Wij raden je aan om de gegevens hier te noteren:**

Model (MOD.):

Productnummer (PNC):

Serienummer (S.N.):

## 13. ENERGIEZUINIGHEID

### 13.1 Productinformatie en productinformatieblad volgens de EU-voorschriften voor ecologisch ontwerp en energie-etikettering

|                                                                 |                                                                |         |
|-----------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------|---------|
| Naam leverancier                                                | Electrolux                                                     |         |
| Modelnummer                                                     | EOE6P46Z 949498464<br>KOEDP46W 949498463<br>KOEDP46X 949498462 |         |
| Energie-efficiëntie-index                                       | 81.2                                                           |         |
| Energie-efficiëntieklasse                                       | A+                                                             |         |
| Energieverbruik met een standaard belading, conventionele modus | 0.93 kWh/cyclus                                                |         |
| Energieverbruik met een standaard belasting, heteluchtmodus     | 0.69 kWh/cyclus                                                |         |
| Aantal holtes                                                   | 1                                                              |         |
| Warmtebron                                                      | Elektriciteit                                                  |         |
| Volume                                                          | 72 l                                                           |         |
| Soort oven                                                      | Inbouwoven                                                     |         |
| Massa                                                           | EOE6P46Z                                                       | 30.9 kg |
|                                                                 | KOEDP46W                                                       | 30.7 kg |
|                                                                 | KOEDP46X                                                       | 31.0 kg |

IEC/EN 60350-1 - Huishoudelijke elektrische kooktoestellen - Deel 1: Fornuizen, ovens, stoomovens en grills - Methoden voor het meten van prestaties.

### 13.2 Productinformatie voor stroomverbruik en maximale tijd om de toepasselijke modus voor laag vermogen te bereiken

Stroomverbruik in stand-by

0.8 W

### 13.3 Energiebesparende tips

De onderstaande tips helpen u energie te besparen bij het gebruik van uw apparaat.

Zorg ervoor dat de deur van het apparaat gesloten is als het apparaat in werking is. Open de deur van het apparaat niet te vaak tijdens het koken. Houd het deurrubber schoon en zorg ervoor dat het goed op zijn plaats vastzit.

Gebruik metalen kookgerei en donkere, niet-reflecterende blikken en containers om energie te besparen

Verwarm het apparaat niet voor voordat u gaat koken, tenzij specifiek aanbevolen.

Houd onderbrekingen tussen het bakken zo kort mogelijk als je een aantal gerechten tegelijkertijd bereidt.

#### Koken met hete lucht

Gebruik indien mogelijk de bereidingsfuncties met hete lucht om energie te besparen.

#### Restwarmte

Wanneer de kookduur langer is dan 30 minuten, verlaag dan de oventemperatuur tot minimaal 3-10 minuten voor het einde van het

koken. De restwarmte binnen in het apparaat zal blijven koken.

Gebruik de restwarmte om het voedsel warm te houden of andere gerechten op te warmen.

Wanneer je de oven uitschakelt, geeft het display de restwarmte aan.

#### Eten warm houden

Kies de laagst mogelijke temperatuurstelling om de restwarmte te gebruiken en het voedsel warm te houden. Het indicatielampje van de restwarmte of temperatuur verschijnt op het display.

#### Koken met de verlichting uitgeschakeld

Schakel de verlichting tijdens het koken uit. Doe het aan als je het nodig hebt.

#### Warmelucht (vochtig)

Functie is ontworpen om tijdens de bereiding energie te besparen.

Als je deze functie gebruikt, gaat de verlichting na 30 sec. automatisch uit. Je kunt de verlichting weer inschakelen, maar deze handeling vermindert de verwachte energiebesparingen.

## 14. MILIEUBESCHERMING

Recycleer de materialen met het symbool .  
Gooi de verpakking in een geschikte afvalcontainer om het te recyclen.  
Bescherm het milieu en de volksgezondheid en recycleer op een correcte manier het afval van elektrische en elektronische apparaten.

Gooi apparaten gemarkeerd met het symbool  niet weg met het huishoudelijk afval.  
Breng het product naar het milieustation bij u in de buurt of neem contact op met de gemeente.

**Welcome to Electrolux! Thank you for choosing our appliance.**



Get usage advice, brochures, troubleshooting, service and repair information:  
[www.electrolux.com/support](http://www.electrolux.com/support)

Subject to change without notice.

**CONTENTS**

|                                 |    |
|---------------------------------|----|
| 1. SAFETY INFORMATION.....      | 26 |
| 2. SAFETY INSTRUCTIONS.....     | 28 |
| 3. PRODUCT DESCRIPTION.....     | 31 |
| 4. CONTROL PANEL.....           | 31 |
| 5. BEFORE FIRST USE.....        | 32 |
| 6. DAILY USE.....               | 32 |
| 7. ADDITIONAL FUNCTIONS.....    | 36 |
| 8. CLOCK FUNCTIONS.....         | 37 |
| 9. USING THE ACCESSORIES.....   | 38 |
| 10. HINTS AND TIPS.....         | 39 |
| 11. CARE AND CLEANING.....      | 41 |
| 12. TROUBLESHOOTING.....        | 44 |
| 13. ENERGY EFFICIENCY.....      | 45 |
| 14. ENVIRONMENTAL CONCERNS..... | 46 |

**1. ⚠ SAFETY INFORMATION**

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

**1.1 Children and vulnerable people safety**

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

be kept away from the appliance unless continuously supervised.

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

## **1.2 General Safety**

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

- Always use oven gloves to remove or insert accessories or ovenware.
- Use only the food sensor (core temperature sensor) recommended for this appliance.
- To remove the shelf supports first pull the front of the shelf support and then the rear end away from the side walls. Install the shelf supports in the opposite sequence.
- Do not use a steam cleaner to clean the appliance.
- Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the glass door since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.
- 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, check if the appliance door opens without restraint.
- The appliance is equipped with an electric cooling system. It must be operated with the electric power supply.

### 2.2 Electrical connection

#### **WARNING!**

Risk of fire and electric shock.

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

- Use only correct isolation devices: line protecting cut-outs, fuses (screw type fuses removed from the holder), earth leakage trips and contactors.
- The electrical installation must have an isolation device which lets you disconnect the appliance from the mains at all poles. The isolation device must have a contact opening width of minimum 3 mm.
- Fully close the appliance door before you connect the mains plug to the mains socket.
- This appliance is supplied with a main plug and a main cable.

#### **Cable types applicable for installation or replacement for Europe:**

H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F

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

| <b>Total power (W)</b> | <b>Section of the cable (mm<sup>2</sup>)</b> |
|------------------------|----------------------------------------------|
| maximum 1380           | 3x0.75                                       |
| maximum 2300           | 3x1                                          |
| maximum 3680           | 3x1.5                                        |

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

## **2.3 Use**



#### **WARNING!**

Risk of injury, burns and electric shock or explosion.

- Do not change the specification of this appliance.
- Make sure that the ventilation openings are not blocked.
- Do not let the appliance stay unattended during operation.
- Deactivate the appliance after each use.
- Be careful when you open the appliance door while the appliance is in operation. Hot air can release.
- Do not operate the appliance with wet hands or when it has contact with water.
- Do not apply pressure on the open door.
- Do not use the appliance as a work surface or as a storage surface.
- Open the appliance door carefully. The use of ingredients with alcohol can cause a mixture of alcohol and air.
- Do not let sparks or open flames to come in contact with the appliance when you open the door.
- Always use glass and jars approved for preserving purposes.
- Do not put flammable products or items that are wet with flammable products in, near or on the appliance.
- To prevent damage or discoloration to the enamel:
  - do not put ovenware or other objects in the appliance directly on the bottom.
  - do not put aluminium foil directly on the bottom of cavity of the appliance.
  - do not put water directly into the hot appliance.
  - do not keep moist dishes and food in the appliance after you finish the cooking.
  - be careful when you remove or install the accessories.
- Discoloration of the enamel or stainless steel has no effect on the performance of the appliance.
- Use a deep pan for moist cakes. Fruit juices cause stains that can be permanent.
- Always cook with the appliance door closed.
- If the appliance is installed behind a furniture panel (e.g. a door) make sure the door is never closed when the appliance operates. Heat and moisture can build up behind a closed furniture panel and cause subsequent damage to the appliance, the housing unit or the floor. Do not close the furniture panel until the appliance has cooled down completely after use.



#### **WARNING!**

Risk of damage to the appliance.

## 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!**

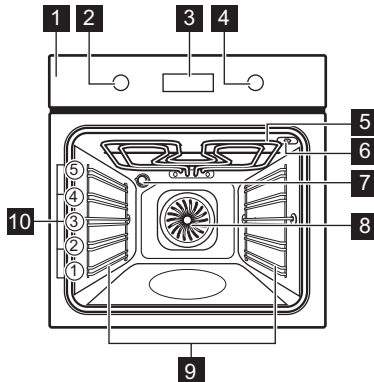
Risk of injury or suffocation.

- 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** Socket for the food sensor
- 7** Lamp
- 8** Fan
- 9** Shelf support, removable
- 10** Shelf positions

### 3.2 Accessories

- **Wire shelf**  
For cake tins, ovenproof dishes, roast dishes, cookware / dishes.
- **Grill- / Roasting pan**  
To bake and roast or as pan to collect fat.
- **Food Sensor**  
To control cooking based on the temperature inside the food.

## 4. CONTROL PANEL

### 4.1 Turning the appliance on and off

To turn on the appliance:

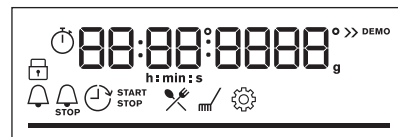
1. Press the knobs. The knobs come out.
  2. Turn the knob for the heating functions to select a function.
  3. Turn the control knob to adjust settings.
- To turn off the appliance: turn the knob for the heating functions to the off position **0**.

### 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 to set the food core temperature with: Food Sensor |
| <b>OK</b> | 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.  |
|  | Food Sensor is activated.   |
|  | Minute minder is activated. |

|                                                                                   |                                                                                                                            |
|-----------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | 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. Let the appliance operate for 1 h.
3. Set the function . Set the maximum temperature. Let the appliance operate for 15 min.
4. Turn off the appliance and wait until it is cold.
5. Clean the appliance and the accessories only with a microfibre cloth, warm water and a mild detergent.
6. 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**

To bake pizza and other dishes that require more heat from below.



#### **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" chapter, Notes on: Moist Fan Baking.



### Grill

To grill thin pieces of food and to toast bread.



### Turbo Grilling

To roast large meat joints or poultry with bones on one shelf position. To bake gratins and to brown.



The lamp may turn off automatically at a temperature below 80 °C during some heating 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" chapter, Moist Fan Baking. For general energy saving recommendations refer to "Energy Efficiency" chapter, 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. Place the food inside the appliance. Press OK.
5. When the function ends, check if the food is ready. Extend the cooking time, if needed.

### Submenu: Assisted Cooking

#### Legend



Food sensor must be connected in order to use the function. Refer to "Using the accessories" chapter.



Preheat the appliance before you start cooking.



Shelf level. Refer to "Product description" chapter.

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                                         |                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| P2  | Roast Beef, medium                                       | 1 - 1.5 kg; 4 - 5 cm thick pieces           |   2; <b>baking tray</b><br>Fry the meat for a few minutes in a hot pan. Insert to the appliance.                             |
| P3  | Roast Beef, well done                                    |                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| P4  | Steak, medium                                            | 180 - 220 g per piece; 3 cm thick slices    |   3; roasting dish on <b>wire shelf</b><br>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 <b>wire shelf</b><br>Fry the meat for a few minutes in a hot pan. Add liquid. Insert to the appliance. |
| P6  | Roast Beef, rare (slow cooking)                          |                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| P7  | Roast Beef, medium (slow cooking)                        | 1 - 1.5 kg; 4 - 5 cm thick pieces           |   2; <b>baking tray</b><br>Fry the meat for a few minutes in a hot pan. Insert to the appliance.                             |
| P8  | Roast Beef, well done (slow cooking)                     |                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| P9  | Fillet of beef, rare (slow cooking)                      |                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| P10 | Fillet of beef, medium (slow cooking)                    | 0,5 - 1.5 kg; 5 - 6 cm thick pieces         |   2; <b>baking tray</b><br>Fry the meat for a few minutes in a hot pan. Insert to the appliance.                             |
| 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 <b>wire shelf</b><br>Add liquid. Roast covered.                                                        |
| P13 | Pork roast neck or shoulder                              | 1.5 - 2 kg                                  |   2; roasting dish on <b>wire shelf</b><br>Turn the meat after half of the cooking time.                                     |
| P14 | Pulled pork (slow cooking)                               | 1.5 - 2 kg                                  |   2; <b>baking tray</b><br>Turn the meat after half of the cooking time to get an even browning.                         |
| P15 | Pork loin, fresh                                         | 1 - 1.5 kg; 5 - 6 cm thick pieces           |   2; roasting dish on <b>wire shelf</b>                                                                                  |
| P16 | Pork spare ribs                                          | 2 - 3 kg; use raw, 2 - 3 cm thin spare ribs |  3; <b>deep pan</b><br>Add liquid to cover the bottom of a dish. Turn the meat after half of the cooking time.                                                                                              |
| P17 | Lamb leg with bones                                      | 1.5 - 2 kg; 7 - 9 cm thick pieces           |   2; roasting dish on <b>baking tray</b><br>Add liquid. Turn the meat after half of the cooking time.                    |
| P18 | Whole chicken                                            | 1 - 1.5 kg; fresh                           |   2; casserole dish on <b>baking tray</b><br>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; <b>baking tray</b>                                                                                                 |
| P20 | Chicken breast           | 180 - 200 g per piece |   2; <b>casserole dish on wire shelf</b><br>Fry the meat for a few minutes in a hot pan.                                |
| P21 | Chicken legs, fresh      | -                     |   3; <b>baking tray</b><br>If you marinated chicken legs first, set lower temperature and cook them longer.             |
| P22 | Duck, whole              | 2 - 3 kg              |   2; <b>roasting dish on wire shelf</b><br>Put the meat on roasting dish. Turn the duck after half of the cooking time. |
| P23 | Goose, whole             | 4 - 5 kg              |   2; <b>deep pan</b><br>Put the meat on deep baking tray. Turn the goose after half of the cooking time.                |
| P24 | Meat loaf                | 1 kg                  |   2; <b>wire shelf</b>                                                                                                  |
| P25 | Whole fish, grilled      | 0.5 - 1 kg per fish   |   2; <b>baking tray</b><br>Fill the fish with butter, spices and herbs.                                                 |
| P26 | Fish fillet              | -                     |   3; <b>casserole dish on wire shelf</b>                                                                                |
| P27 | Cheesecake               | -                     |  2;  28 cm springform tin on <b>wire shelf</b>                                                                          |
| P28 | Apple cake               | -                     |  3; <b>baking tray</b>                                                                                                                                                                                   |
| P29 | Apple tart               | -                     |  2; <b>pie form on wire shelf</b>                                                                                                                                                                        |
| P30 | Apple pie                | -                     |  1;  22 cm pie form on <b>wire shelf</b>                                                                                |
| P31 | Brownies                 | 2 kg of dough         |  3; <b>deep pan</b>                                                                                                                                                                                      |
| P32 | Muffins                  | -                     |  3; <b>muffin tray on wire shelf</b>                                                                                                                                                                   |
| P33 | Loaf cake                | -                     |  2; <b>loaf pan on wire shelf</b>                                                                                                                                                                      |
| P34 | Baked potatoes           | 1 kg                  |  2; <b>baking tray</b><br>Put the whole potatoes with skin on baking tray.                                                                                                                             |
| P35 | Wedges                   | 1 kg                  |  3; <b>baking tray</b> lined with baking paper<br>Cut potatoes into pieces.                                                                                                                            |
| P36 | Grilled mixed vegetables | 1 - 1.5 kg            |  3; <b>baking tray</b> lined with baking paper<br>Cut the vegetables into pieces.                                                                                                                      |
| P37 | Croquettes, frozen       | 0.5 kg                |  3; <b>baking tray</b>                                                                                                                                                                                 |
| P38 | Pommes, frozen           | 0.75 kg               |  3; <b>baking tray</b>                                                                                                                                                                                 |

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

## 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  |
|------------------------------|--------|
| <b>01</b> Time of day        | Change |
| <b>02</b> Display brightness | 1 - 5  |

| Setting                      | Value                              |
|------------------------------|------------------------------------|
| <b>03</b> Key tones          | 1 - Beep, 2 - Click, 3 - Sound off |
| <b>04</b> Buzzer volume      | 1 - 4                              |
| <b>05</b> Food Sensor Action | 1 - Alarm and stop, 2 - Alarm      |
| <b>06</b> Uptimer            | On / Off                           |
| <b>07</b> Light              | On / Off                           |
| <b>08</b> Fast Heat Up       | On / Off                           |
| <b>09</b> Cleaning Reminder  | On / Off                           |
| <b>10</b> Demo mode          | Activation code: 2468              |
| <b>11</b> Software version   | Check                              |
| <b>12</b> 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.

OK - press and hold to turn on the function.

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

OK - press and hold to turn off the function.

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  |

| (°C)          | (h) |
|---------------|-----|
| 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 the 'Clock functions' chapter.

The Automatic switch-off does not work with the functions: Light, Food Sensor, 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

|                             |                                                                                                                                                             |
|-----------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <br>Minute<br>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. |
| <br>Cooking<br>time         | To set cooking duration. When the timer ends, the signal sounds and the heating function will automatically turn off.                                       |
| <br>Time De-<br>layed Start | To postpone the start and / or end of cooking.                                                                                                              |
| <br>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

- Press .
- The display shows: 0:00 and .
- Turn the control knob to set the Minute minder.

- Press OK. The timer starts counting down immediately.

8.3 Setting: Cooking time

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

8.4 Setting: Time Delayed Start

- Turn the knobs to select the heating function and to set the temperature.
- Press until the display shows: and START.
- Turn the control knob to set the start time.
- 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" chapter, 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" chapter, Menu: Settings.

3. Turn the control knob to set the clock.

4. Press OK.

# 9. USING THE ACCESSORIES

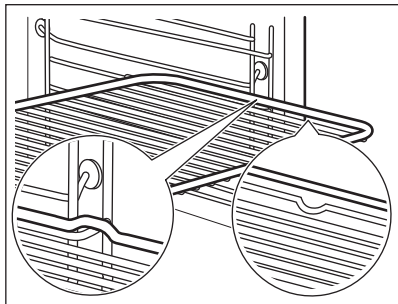
## ⚠️ WARNING!

Refer to Safety chapters.

## 9.1 Inserting accessories

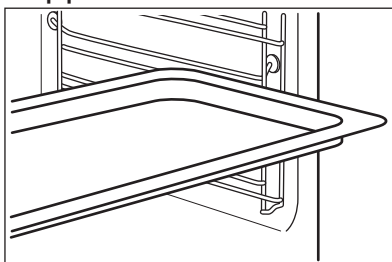
A small indentation at the top increases safety and provides tilt protection. The indentations are also anti-tip devices. The rim around the shelf prevents cookware from slipping off the shelf.

### Wire shelf



Insert the shelf between the guide bars of the shelf support and make sure that the feet point down. Make sure that the shelf touches the back of the oven interior.

### Deep pan



Push the tray between the guide bars of the shelf support.

## 9.2 Food Sensor

It measures the temperature inside the food.

There are two temperatures to be set:

- °C - the temperature inside the appliance. It should be at least 25 °C higher than the food core temperature.

-  - the food core temperature.

For the best cooking results:

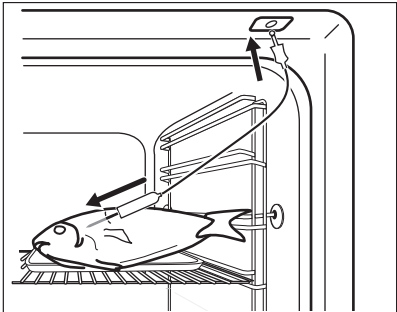
- Ingredients should be at room temperature.
- Do not use it for liquid dishes.
- During cooking the needle of the food sensor must be fully inserted in the dish.

Cooking with: Food Sensor

**⚠ WARNING!**

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

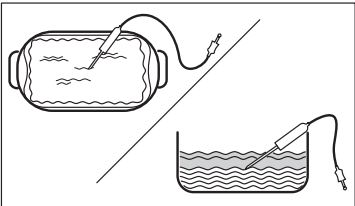
- 1. Turn on the appliance.
- 2. Set a heating function and, if necessary, the oven temperature.
- 3. Insert Food Sensor inside the dish:  
**Meat, poultry and fish**  
Insert the entire needle of the Food Sensor into the meat or fish at its thickest part.



**Casserole**

Insert the tip of Food Sensor exactly in the centre of the casserole. Food Sensor should be stabilized in one place during

cooking. Use a solid ingredient to achieve that. Use the rim of the baking dish to support the silicone handle of Food Sensor. The tip of Food Sensor should not touch the bottom of a baking dish.



- 4. Plug Food Sensor into the socket located inside the appliance. Refer to "Product description" chapter.  
The display shows the current temperature of Food Sensor.
- 5. - press to set the core temperature of the sensor.
- 6. Turn the control knob to set the temperature.
- 7. Press OK.
- 8. When the food reaches the set temperature, the signal sounds. Check if the food is ready. Extend the cooking time, if needed.
- 9. Remove Food Sensor plug from the socket and remove the dish from the appliance.

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 the 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" chapter.

Symbols used in the tables:

|  |                    |
|--|--------------------|
|  | Food type          |
|  | Heating function   |
|  | 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 28cm
- **Baking dish** - dark, non-reflective, diameter 26cm

- **Ramekins** - ceramic, diameter 8cm, height 5 cm
- **Flan base tin** - dark, non-reflective, diameter 28cm

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                                                                           |
| Soufflé, 6 pieces                                                                 | ceramic ramekins on wire shelf                                                    | 200 | 3                                                                                 | 25 - 30                                                                           |
| Sponge flan base                                                                  | flan base tin on wire shelf                                                       | 180 | 2                                                                                 | 15 - 25                                                                           |
| Victoria sandwich                                                                 | baking dish on wire shelf                                                         | 170 | 2                                                                                 | 40 - 50                                                                           |
| Poached fish, 0.3 kg                                                              | baking tray or dripping pan                                                       | 180 | 3                                                                                 | 20 - 25                                                                           |
| Whole fish, 0.2 kg                                                                | baking tray or dripping pan                                                       | 180 | 3                                                                                 | 25 - 35                                                                           |
| Fish fillet, 0.3 kg                                                               | pizza pan on wire shelf                                                           | 180 | 3                                                                                 | 25 - 30                                                                           |
| Poached meat, 0.25 kg                                                             | baking tray or dripping pan                                                       | 200 | 3                                                                                 | 35 - 45                                                                           |
| Shashlik, 0.5 kg                                                                  | baking tray or dripping pan                                                       | 200 | 3                                                                                 | 25 - 30                                                                           |
| Cookies, 16 pieces                                                                | baking tray or dripping pan                                                       | 180 | 2                                                                                 | 20 - 30                                                                           |
| Macaroons, 24 pieces                                                              | baking tray or dripping pan                                                       | 180 | 2                                                                                 | 25 - 35                                                                           |
| Muffins, 12 pieces                                                                | baking tray or dripping pan                                                       | 170 | 2                                                                                 | 30 - 40                                                                           |
| Savory pastry, 20 pieces                                                          | baking tray or dripping pan                                                       | 180 | 2                                                                                 | 25 - 30                                                                           |
| Short crust biscuits, 20 pieces                                                   | baking tray or dripping pan                                                       | 150 | 2                                                                                 | 25 - 35                                                                           |
| Tartlets, 8 pieces                                                                | baking tray or dripping pan                                                       | 170 | 2                                                                                 | 20 - 30                                                                           |
| Vegetables, poached, 0.4 kg                                                       | baking tray or dripping pan                                                       | 180 | 3                                                                                 | 35 - 45                                                                           |
| Vegetarian omelette                                                               | pizza pan on wire shelf                                                           | 200 | 3                                                                                 | 25 - 30                                                                           |
| Mediterranean vegetables, 0.7 kg                                                  | baking tray or dripping pan                                                       | 180 | 4                                                                                 | 25 - 30                                                                           |

## 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 <sup>1)</sup>                              | Conventional Cooking                                                              | Wire shelf                                                                        | 2                                                                                 | 170       | 40 - 50                                                                           |
| Fatless sponge cake, cake mould Ø26 cm <sup>1)</sup>                              | True Fan Cooking                                                                  | Wire shelf                                                                        | 2                                                                                 | 160       | 40 - 50                                                                           |
| Fatless sponge cake, cake mould Ø26 cm <sup>1)</sup>                              | True Fan Cooking                                                                  | Wire shelf                                                                        | 2 and 4                                                                           | 160       | 40 - 60                                                                           |
| Short bread                                                                       | True Fan Cooking                                                                  | Baking tray                                                                       | 3                                                                                 | 140 - 150 | 20 - 40                                                                           |
| Short bread                                                                       | True Fan Cooking                                                                  | Baking tray                                                                       | 2 and 4                                                                           | 140 - 150 | 25 - 45                                                                           |
| Short bread                                                                       | Conventional Cooking                                                              | Baking tray                                                                       | 3                                                                                 | 140 - 150 | 25 - 45                                                                           |
| Toast <sup>1)</sup>                                                               | Grill                                                                             | Wire shelf                                                                        | 4                                                                                 | max.      | 1 - 5                                                                             |

<sup>1)</sup> 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**

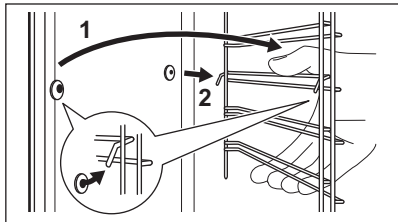
- Clean all accessories after each use and let them dry. Use only a microfibre cloth with warm water and a mild detergent. Do not clean the accessories in a dishwasher.
- Do not clean the non-stick accessories using abrasive cleaner or sharp-edged objects.

### 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. Install the shelf supports in the opposite sequence.

### 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" chapter, Changing: Settings.

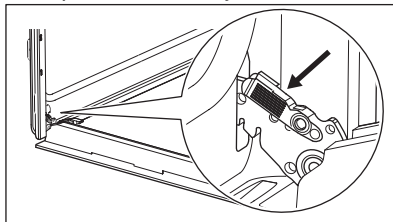
### 11.5 Removing and installing door

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

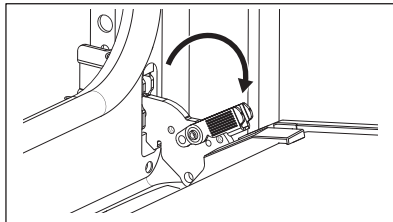
#### ⚠ CAUTION!

Do not use the appliance without the glass panels.

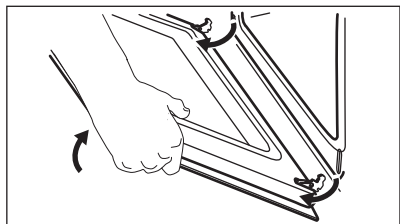
1. Open the door fully and hold both hinges.



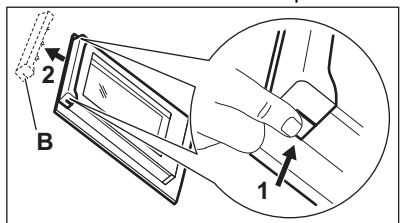
2. Lift and pull the latches until they click.



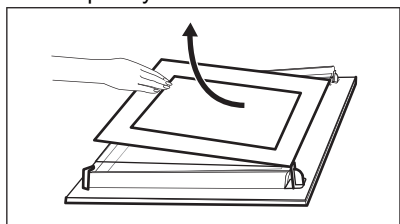
3. Close the oven door halfway to the first opening position. Then lift and pull to remove the door from its seat.



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



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



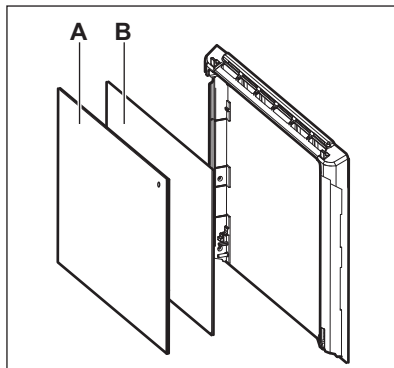
8. Clean the glass panels with water and soap. Dry the glass panels carefully. Do not clean the glass panels in the dishwasher.
9. After cleaning, install the glass panels and the oven door.

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

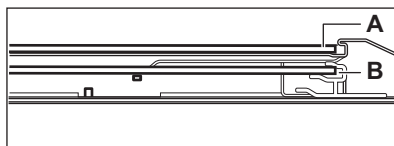
Make sure that you put the glass panels (**A** and **B**) back in the correct sequence. Check for the symbol / printing on the side of the glass panel. Each of the glass panels looks

different to make the disassembly and assembly easier.

When installed correctly, the door trim clicks.



Make sure that you install the middle glass panel in the seats correctly.



## 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.                                         |
| The Food Sensor does not operate.             | The plug of the Food Sensor is fully inserted into the socket. |
| Err C2                                        | You removed the Food Sensor plug from the socket.              |
| 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                                       | EOE6P46Z 949498464<br>KOEDP46W 949498463<br>KOEDP46X 949498462 |         |
| Energy Efficiency Index                                    | 81.2                                                           |         |
| Energy efficiency class                                    | A+                                                             |         |
| Energy consumption with a standard load, conventional mode | 0.93 kWh/cycle                                                 |         |
| Energy consumption with a standard load, fan-forced mode   | 0.69 kWh/cycle                                                 |         |
| Number of cavities                                         | 1                                                              |         |
| Heat source                                                | Electricity                                                    |         |
| Volume                                                     | 72 l                                                           |         |
| Type of oven                                               | Built-In Oven                                                  |         |
| Mass                                                       | EOE6P46Z                                                       | 30.9 kg |
|                                                            | KOEDP46W                                                       | 30.7 kg |
|                                                            | KOEDP46X                                                       | 31.0 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.

#### **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.

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



Um Anwendungshinweise, Prospekte, Informationen zu Fehlerbehebung, Service und Reparatur zu erhalten:  
[www.electrolux.com/support](http://www.electrolux.com/support)

Änderungen vorbehalten.

## INHALTSVERZEICHNIS

|                                       |    |
|---------------------------------------|----|
| 1. SICHERHEITSHINWEISE.....           | 47 |
| 2. SICHERHEITSANWEISUNGEN.....        | 49 |
| 3. GERÄTEBESCHREIBUNG.....            | 53 |
| 4. BEDIENTELD.....                    | 53 |
| 5. VOR DER ERSTEN VERWENDUNG.....     | 54 |
| 6. TÄGLICHER GEBRAUCH.....            | 54 |
| 7. ZUSATZFUNKTIONEN.....              | 59 |
| 8. UHRFUNKTIONEN.....                 | 60 |
| 9. VERWENDUNG DES ZUBEHÖRS.....       | 61 |
| 10. TIPPS UND HINWEISE.....           | 62 |
| 11. REINIGUNG UND PFLEGE.....         | 64 |
| 12. FEHLERSUCHE.....                  | 67 |
| 13. ENERGIEEFFIZIENZ.....             | 68 |
| 14. INFORMATIONEN ZUR ENTSORGUNG..... | 70 |

## 1. SICHERHEITSHINWEISE

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

### 1.1 Sicherheit von Kindern und schutzbedürftigen Personen

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

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

- Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät 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 nur 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.
- Verwenden Sie ausschließlich den für dieses Gerät empfohlenen KT Sensor (Kerntemperatursensor).
- Ziehen Sie die Einhängegitter zuerst vorne und dann hinten von den Seitenwänden weg. Setzen Sie die Einhängegitter in umgekehrter Reihenfolge ein.
- Reinigen Sie das Gerät nicht mit einem Dampfstrahlreiniger.
- Benutzen Sie zum Reinigen der Glastür keine scharfen Scheuermittel oder Metallschwämmchen; sie könnten die Glasfläche verkratzen und zum Zersplittern der Scheibe führen.
- Entfernen Sie vor der pyrolytischen Reinigung alle Zubehöerteile und übermäßige Ansammlungen/ Ablagerungen aus dem Innenraum des Geräts.

## 2. SICHERHEITSANWEISUNGEN

### 2.1 Montage

#### **WARNUNG!**

Nur eine qualifizierte Fachkraft darf die Montage des Geräts vornehmen.

- Entfernen Sie das gesamte Verpackungsmaterial.
- Montieren Sie ein beschädigtes Gerät nicht und benutzen Sie es nicht.
- 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.
- Überprüfen Sie vor der Montage des Gerätes, ob sich die Gerätetür ungehindert öffnen lässt.

- Das Gerät ist mit einem elektrischen Kühlsystem ausgestattet. Es muss mit der elektrischen Stromversorgung betrieben werden.

## 2.2 Elektrischer Anschluss

### **WARNUNG!**

Brand- und Stromschlaggefahr.

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

können), Fehlerstromschutzschalter und Schütze.

- Die elektrische Installation muss eine Trenneinrichtung aufweisen, mit der Sie das Gerät allpolig von der Stromversorgung trennen können. Die Trenneinrichtung muss mit einer Kontaktöffnungsbreite von mindestens 3 mm ausgeführt sein.
- Schließen Sie die Gerätetür ganz, bevor Sie den Netzstecker in die Steckdose stecken.
- Das Gerät wird mit einem Netzstecker und Netzkabel geliefert.

### **Einsetzbare Kabeltypen für Einbau oder Austausch in Europa:**

H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F

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

| Gesamtleistung (W) | Kabelquerschnitt (mm <sup>2</sup> ) |
|--------------------|-------------------------------------|
| 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 Neutrkabel.

## 2.3 Gebrauch

### **WARNUNG!**

Verletzungs-, Verbrennungs-, Stromschlag- oder Explosionsgefahr.

- Nehmen Sie keine technischen Änderungen am Gerät vor.
- Vergewissern Sie sich, dass die Lüftungsöffnungen nicht blockiert sind.
- Lassen Sie das Gerät während des Betriebs nicht unbeaufsichtigt.
- Schalten Sie das Gerät nach jedem Gebrauch aus.
- Gehen Sie beim Öffnen der Tür vorsichtig vor, wenn das Gerät in Betrieb ist. Es kann heiße Luft freigesetzt werden.

- Benutzen Sie das Gerät nicht mit nassen Händen oder wenn es mit Wasser Kontakt hat.
- Üben Sie keinen Druck auf die offene Tür aus.
- Verwenden Sie das Gerät nicht als Arbeits- oder Abstellfläche.
- Öffnen Sie die Gerätetür vorsichtig. Die Verwendung von Zutaten mit Alkohol kann eine Mischung aus Alkohol und Luft verursachen.
- Lassen Sie beim Öffnen der Tür keine Funken oder offenen Flammen mit dem Gerät in Kontakt kommen.
- Verwenden Sie immer Glas und Gläser, die zum Einkochen geeignet sind.
- Platzieren Sie keine entflammaren Produkte oder Gegenstände, die mit entflammaren Produkten benetzt sind, im Gerät, auf dem Gerät oder in der Nähe des Geräts.

#### **WARNUNG!**

Risiko von Schäden am Gerät.

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

oder den Boden beschädigen. Schließen Sie die Möbelfront nicht, bevor das Gerät nach dem Gebrauch völlig abgekühlt ist.

## 2.4 Reinigung und Pflege

### **WARNUNG!**

Verletzungsgefahr, Brandgefahr oder Beschädigung des Geräts.

- Vor Wartungsarbeiten das Gerät deaktivieren und den Stecker des Anschlusskabels aus der Steckdose ziehen.
- 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 beim Herausnehmen der Tür aus dem Gerät vorsichtig. 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

antihafbeschichteten 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 Lüftungsöffnungen freigesetzt.
- Die pyrolytische Reinigung erfolgt bei sehr hoher Temperatur und kann Dämpfe von Lebensmittlrückständen und Gerätematerialien 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.
- Antihafbeschichtungen 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 Raumbelichtung geeignet.
- Dieses Produkt enthält eine Lichtquelle der Energieeffizienzklasse G.
- Verwenden Sie nur Lampen mit der gleichen Leistung .

## 2.7 Wartung

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

## 2.8 Entsorgung



### WARNUNG!

Verletzungs- und Erstickungsgefahr.

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



|                                                                                   |                                      |
|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|
|  | Untermenü: Reinigung.                |
|  | Untermenü: Einstellungen             |
|  | Schnellaufheizung ist eingeschaltet. |
|  | Temperatursensor ist eingeschaltet.  |
|  | Kurzzeit-Wecker ist eingeschaltet.   |
|  | 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 VERWENDUNG



### **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 Erstvorheizen und Reinigung

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

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

## 6. TÄGLICHER GEBRAUCH



### **WARNUNG!**

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

### 6.1 Ofenfunktionen



#### **Heißluft**

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

|                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <b>Ober- / Unterhitze</b><br>Backen und Braten von Speisen auf einer Einschubebene.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|  | <b>Tiefkühlgerichte</b><br>Lässt Fertiggerichte (z. B. Pommes frites, Kartoffelspalten oder Frühlingsrollen) schön knusprig werden.                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|  | <b>Pizzastufe</b><br>Zum Backen von Pizza und anderen Gerichten, die von unten mehr Hitze benötigen.                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|  | <b>Unterhitze</b><br>Zum Bräunen und für einen knusprigen Boden. Verwenden Sie die niedrigste Einschubposition.                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|  | <b>Auftauen</b><br>Zum Auftauen von Lebensmitteln (Gemüse und Obst). Die Auftauzeit hängt von der Menge und Größe der gefrorenen Lebensmittel ab.                                                                                                                                                                                                                                                   |
|  | <b>Feuchte Umluft</b><br>Diese Funktion ist entwickelt worden, um während des Kochvorgangs Energie zu sparen. Wenn Sie diese Funktion nutzen, kann die Temperatur im Garraum von der eingestellten Temperatur abweichen. Es wird die Restwärme genutzt. Die Wärmeleistung kann geringer sein. Weitere Informationen zu folgenden Themen finden Sie im Kapitel „Täglicher Gebrauch“: Feuchte Umluft. |
|  | <b>Grill</b><br>Zum Grillen dünner Lebensmittel und zum Toasten von Brot.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|  | <b>Heißluftgrillen</b><br>Zum Braten großer Fleischstücke oder von Geflügel mit Knochen auf einer Ebene. Zum Backen von Gratins und zum Bräunen.                                                                                                                                                                                                                                                    |



Die Lampe wird ggf. 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.

Näheres zum Garen finden Sie im Kapitel „Tipps und Hinweise“, Feuchte Umluft. Allgemeine Empfehlungen zum Energiesparen finden Sie im Kapitel „Energieeffizienz“, 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. Das Gericht in das Gerät geben. Drücken Sie OK.
5. Wenn die Funktion beendet ist, prüfen Sie nach, ob das Gericht fertig ist. Verlängern Sie bei Bedarf die Garzeit.

## Untermenü: Koch-Assistent

### Legende



Um die Funktion nutzen zu können, muss der Temperatursensor angeschlossen sein. Siehe Kapitel „Verwendung des Zubehörs“.

### Legende



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



Einschubebene. Siehe Kapitel „Produktbeschreibung“.

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

|     | Speise                                                          | Gewicht                                    | Einschubebene / Zubehör                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|-----|-----------------------------------------------------------------|--------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| P1  | Roastbeef, blutig                                               |                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| P2  | Roastbeef, rosa                                                 | 1 - 1.5 kg; 4 – 5 cm dicke Stücke          |   2; <b>Backblech</b><br>Braten Sie das Fleisch einige Minuten in einer heißen Pfanne. In das Gerät einlegen.                                                                                              |
| P3  | Roastbeef, durch                                                |                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| P4  | Steak, rosa                                                     | 180 - 220 g pro Stück; 3 cm dicke Scheiben |    3; Bräter auf <b>Kombirost</b><br>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 <b>Kombirost</b><br>Braten Sie das Fleisch einige Minuten in einer heißen Pfanne. Flüssigkeit hinzugeben. In das Gerät einlegen.                                                           |
| P6  | Roastbeef, blutig (Niedertemperatur-Garen)                      |                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| P7  | Roastbeef, rosa (Niedertemperatur-Garen)                        | 1 - 1.5 kg; 4 – 5 cm dicke Stücke          |   2; <b>Backblech</b><br>Braten Sie das Fleisch einige Minuten in einer heißen Pfanne. In das Gerät einlegen.                                                                                              |
| P8  | Roastbeef, durch (Niedertemperatur-Garen)                       |                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| P9  | Rinderfilet, blutig (Niedertemperatur Garen)                    |                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| P10 | Rinderfilet, rosa (Niedertemperatur Garen)                      | 0,5 – 1,5 kg; 5 – 6 cm dicke Stücke        |   2; <b>Backblech</b><br>Braten Sie das Fleisch einige Minuten in einer heißen Pfanne. In das Gerät einlegen.                                                                                          |
| P11 | Rinderfilet, fertig (Niedertemperatur Garen)                    |                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| P12 | Kalbsbraten (z. B. Schulter)                                    | 0.8 - 1.5 kg; 4 cm dicke Stücke            |   2; Bräter auf <b>Kombirost</b><br>Flüssigkeit hinzugeben. Braten zugedeckt.                                                                                                                          |
| P13 | Schweinebraten Nacken oder Schulter                             | 1.5 - 2 kg                                 |   2; Bräter auf <b>Kombirost</b><br>Wenden Sie das Fleisch nach der Hälfte der Garzeit.                                                                                                                |

|     | Speise                                      | Gewicht                                                | Einschubebene / Zubehör                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|-----|---------------------------------------------|--------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| P14 | <b>Pulled Pork</b> (Niedertemperatur Garen) | 1.5 - 2 kg                                             |   2; <b>Backblech</b><br>Wenden Sie das Fleisch nach der Hälfte der Garzeit, um eine gleichmäßige Bräunung zu erzielen.                                                                  |
| P15 | <b>Schweinelende, frisch</b>                | 1 - 1.5 kg; 5 – 6 cm dicke Stücke                      |   2; Bräter auf <b>Kombirost</b>                                                                                                                                                         |
| P16 | <b>Schweinefleisch-Spareribs</b>            | 2 - 3 kg; verwenden Sie rohe, 2 – 3 cm dünne Spareribs |  3; <b>tiefe Pfanne</b><br>Flüssigkeit hinzufügen, um den Boden eines Gerichts zu bedecken. Wenden Sie das Fleisch nach der Hälfte der Garzeit.                                                                                                                           |
| P17 | <b>Lammkeule mit Knochen</b>                | 1.5 - 2 kg; 7 – 9 cm dicke Stücke                      |   2; Bräter auf <b>Backblech</b><br>Flüssigkeit hinzugeben. Wenden Sie das Fleisch nach der Hälfte der Garzeit.                                                                          |
| P18 | <b>Hähnchen, ganz</b>                       | 1 - 1.5 kg; frisch                                     |   2; Auflaufform auf <b>Backblech</b><br>Das Hähnchen nach der Hälfte der Garzeit wenden, um eine gleichmäßige Bräunung zu erzielen.                                                     |
| P19 | <b>Halbes Hähnchen</b>                      | 0.5 - 0.8 kg                                           |   3; <b>Backblech</b>                                                                                                                                                                    |
| P20 | <b>Hähnchenbrust</b>                        | 180 - 200 g pro Stück                                  |    2; Auflaufform auf <b>Kombirost</b><br>Braten Sie das Fleisch einige Minuten in einer heißen Pfanne. |
| P21 | <b>Hähnchenschenkel, frisch</b>             | -                                                      |   3; <b>Backblech</b><br>Wenn Sie die Hähnchenschenkel zuerst marinieren, stellen Sie die niedrigere Temperatur ein und garen Sie sie länger.                                            |
| P22 | <b>Ente, ganz</b>                           | 2 - 3 kg                                               |   2; Bräter auf <b>Kombirost</b><br>Legen Sie das Fleisch in den Bräter. Die Ente nach der Hälfte der Garzeit wenden.                                                                    |
| P23 | <b>Gans, ganz</b>                           | 4 - 5 kg                                               |   2; <b>tiefe Pfanne</b><br>Legen Sie das Fleisch auf das tiefe Backblech. Die Gans nach der Hälfte der Garzeit wenden.                                                                |
| P24 | <b>Hackbraten</b>                           | 1 kg                                                   |   2; <b>Kombirost</b>                                                                                                                                                                |
| P25 | <b>Fisch, ganz, gegrillt</b>                | 0.5 - 1 kg pro Fisch                                   |   2; <b>Backblech</b><br>Füllen Sie den Fisch mit Butter, Gewürzen und Kräutern.                                                                                                     |
| P26 | <b>Fischfilet</b>                           | -                                                      |   3; Auflaufform auf <b>Kombirost</b>                                                                                                                                                |
| P27 | <b>Käsekuchen</b>                           | -                                                      |  2;  28 cm Back-Springform auf <b>Kombirost</b>                                                                                                                                      |
| P28 | <b>Apfelkuchen</b>                          | -                                                      |  3; <b>Backblech</b>                                                                                                                                                                                                                                                    |
| P29 | <b>Apfelkuchen</b>                          | -                                                      |  2; Kuchenform auf <b>Kombirost</b>                                                                                                                                                                                                                                     |

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

## 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 |
| 04 Lautstärke              | 1 - 4                                 |
| 05 Temperatursensor Aktion | 1 - Alarm und Stopp, 2 - Alarm        |
| 06 Uptimer                 | Ein / Aus                             |

| Einstellung                                  | Wert                   |
|----------------------------------------------|------------------------|
| 07 Beleuchtung                               | Ein / Aus              |
| 08 Schnellaufheizung                         | Ein / Aus              |
| 09 Erinnerungsfunktion Reinigen              | Ein / Aus              |
| 10 Demo-Modus                                | Aktivierungscode: 2468 |
| 11 Softwareversion                           | Prüfen                 |
| 12 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.

 OK – gedrückt halten, um die Funktion einzuschalten.

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

 OK – gedrückt halten, um die Funktion auszuschalten.

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 Kapitel „Uhrfunktionen“.

Die Abschaltautomatik funktioniert nicht mit den Funktionen: Beleuchtung, Temperatursensor, 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

|                                                                                                              |                                                                                                                                                                                 |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <br><b>Kurzzeit-Wecker</b>  | 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. |
| <br><b>Garzeit</b>          | Einstellen der Gardauer. Nach Ablauf des Timers ertönt ein akustisches Signal und die Ofenfunktion stoppt automatisch.                                                          |
| <br><b>Zeit Zeitvorwahl</b> | Verzögerung des Starts und/oder des Endes des Kochens.                                                                                                                          |
| <br><b>Uptimer</b>          | 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

1. Drehen Sie die Knöpfe, um die Ofenfunktion auszuwählen und die Temperatur einzustellen.
2. Drücken Sie , bis das Display Folgendes anzeigt: 0:00 und .
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 das Kapitel „Tägliche Verwendung“, 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 das Kapitel „Tägliche Verwendung“, Menü: Einstellungen.
3. Drehen Sie den Bedienknopf, um die Uhr einzustellen.

4. Drücken Sie OK.

## 9. VERWENDUNG DES ZUBEHÖRS

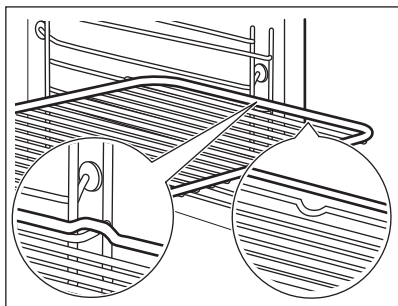
### ⚠ **WARNUNG!**

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

### 9.1 Einsetzen des Zubehörs

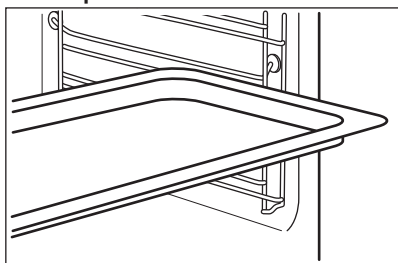
Eine kleine Vertiefung oben erhöht die Sicherheit und bietet Neigungsschutz. Die Vertiefungen sind auch Kippsicherungen. Durch den umlaufend erhöhten Rand des Rosts ist das Kochgeschirr gegen Abrutschen vom Rost gesichert.

#### **Kombirost**



Schieben Sie den Rost mit den Füßen nach unten zwischen die Führungsstäbe der Einhängegitter. Stellen Sie sicher, dass der Rost die Rückseite des Garraums berührt.

#### **Auflauffanne**



Schieben Sie das Backblech zwischen die Führungsstäbe der Einhängegitter.

### 9.2 Temperatursensor

Er misst die Temperatur im Inneren der Speise.

Es gibt zwei Temperatureinstellungen:

- °C - die Temperatur im Gerät. Sie sollte mindestens 25 °C höher sein als die Kerntemperatur der Lebensmittel.
  -  - Die Kerntemperatur der Speise.
- Für beste Garergebnisse:

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

#### Garen mit: Temperatursensor

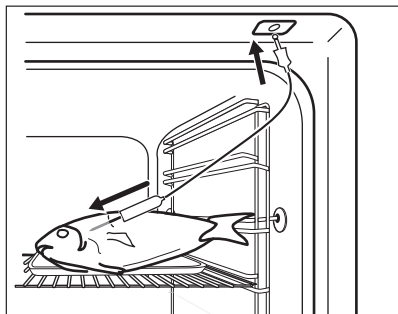
### ⚠ **WARNUNG!**

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

1. Schalten Sie das Gerät ein.
2. Stellen Sie die Ofenfunktion und, falls notwendig, die Temperatur ein.
3. Setzen Sie den Temperatursensor in die Speise ein:

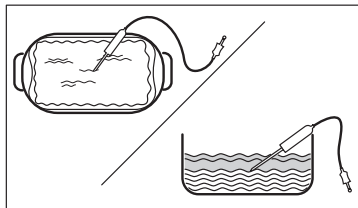
#### **Fleisch, Geflügel und Fisch**

Führen Sie die gesamte Spitze des Temperatursensors in der Mitte des Fleischstücks oder Fisches ein, möglichst im dicksten Teil.



### Auflauf

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



4. Stecken Sie den Temperatursensor in die Buchse an der Seitenwand im Gerät ein. Siehe Kapitel „Produktbeschreibung“. Das Display zeigt die aktuelle Temperatur des Temperatursensors an.
5. Drücken Sie , um die Kerntemperatur des Sensors einzustellen.
6. Drehen Sie den Bedienknopf, um die Temperatur einzustellen.
7. Drücken Sie OK.
8. Wenn die Speise die eingestellte Temperatur erreicht, ertönt ein Signalton. Prüfen Sie, ob das Gericht fertig ist. Verlängern Sie bei Bedarf die Garzeit.
9. Ziehen Sie den Stecker des Temperatursensors aus der Buchse und nehmen Sie das Gericht aus dem Gerät.

## 10. TIPPS UND HINWEISE

### 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 im Kapitel „Energieeffizienz“.

#### In den Tabellen verwendete Symbole:



Lebensmittelart



Ofenfunktion



Temperatur

|                                                                                   |               |
|-----------------------------------------------------------------------------------|---------------|
|  | Zubehör       |
|  | Einschubebene |
|  | Garzeit (Min) |

## 10.2 Feuchte Umluft - Empfohlenes Zubehör

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

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

## 10.3 Feuchte Umluft

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

|  |  | °C  |  |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| Brötchen, süß, 16 Stück                                                           | Backblech oder tiefes Blech                                                       | 180 | 2                                                                                 | 20 - 30                                                                           |
| Brötchen, 9 Stück                                                                 | Backblech oder tiefes Blech                                                       | 180 | 2                                                                                 | 30 - 40                                                                           |
| Pizza, gefroren, 0.35 kg                                                          | Kombirost                                                                         | 220 | 2                                                                                 | 10 - 15                                                                           |
| Biskuitrolle                                                                      | Backblech oder tiefes Blech                                                       | 170 | 2                                                                                 | 25 - 35                                                                           |
| Brownie                                                                           | Backblech oder tiefes Blech                                                       | 175 | 3                                                                                 | 25 - 30                                                                           |
| Soufflé, 6 Stück                                                                  | Keramikförmchen auf Kombi-rost                                                    | 200 | 3                                                                                 | 25 - 30                                                                           |
| Biskuitboden                                                                      | Biskuitform auf Kombirost                                                         | 180 | 2                                                                                 | 15 - 25                                                                           |
| Englischer Sandwich-kuchen 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                                                                           |
| Schaschlik0.5kg                                                                   | 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                                                                           |

|  |  | °C  |  |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| 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 Blech                                                            | Ober- / Unterhitze                                                                | Backblech                                                                         | 3                                                                                 | 170       | 20 - 35                                                                           |
| Törtchen, 20 pro Blech                                                            | Heißluft                                                                          | Backblech                                                                         | 3                                                                                 | 150 - 160 | 20 - 35                                                                           |
| Törtchen, 20 pro Blech                                                            | Heißluft                                                                          | Backblech                                                                         | 2 und 4                                                                           | 150 - 160 | 20 - 35                                                                           |
| Apfelkuchen, 2 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 <sup>1)</sup>                              | Ober- / Unterhitze                                                                | Kombirost                                                                         | 2                                                                                 | 170       | 40 - 50                                                                           |
| Fettfreier Biskuit, Kuchenform Ø 26 cm <sup>1)</sup>                              | Heißluft                                                                          | Kombirost                                                                         | 2                                                                                 | 160       | 40 - 50                                                                           |
| Fettfreier Biskuit, Kuchenform Ø 26 cm <sup>1)</sup>                              | Heißluft                                                                          | Kombirost                                                                         | 2 und 4                                                                           | 160       | 40 - 60                                                                           |
| Mürbeteiggebäck                                                                   | Heißluft                                                                          | Backblech                                                                         | 3                                                                                 | 140 - 150 | 20 - 40                                                                           |
| Mürbeteiggebäck                                                                   | Heißluft                                                                          | Backblech                                                                         | 2 und 4                                                                           | 140 - 150 | 25 - 45                                                                           |
| Mürbeteiggebäck                                                                   | Ober- / Unterhitze                                                                | Backblech                                                                         | 3                                                                                 | 140 - 150 | 25 - 45                                                                           |
| Toast <sup>1)</sup>                                                               | Grill                                                                             | Kombirost                                                                         | 4                                                                                 | Max.      | 1 - 5                                                                             |

<sup>1)</sup> 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.

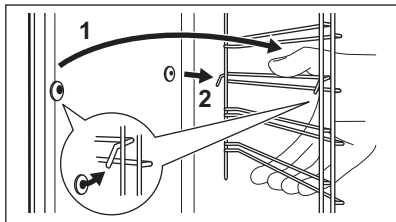
## Zubehör

- 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 Antihafbeschichtung nicht mit Scheuermitteln oder scharfkantigen Gegenständen.

## 11.2 Entfernen der Einhängegitter

Entfernen Sie die Eihängegitter zur Reinigung des Geräts.

1. Schalten Sie das Gerät aus und warten Sie, bis es abgekühlt ist.
2. Ziehen Sie das Eihängegitter vorne von der Seitenwand weg.
3. Ziehen Sie das Eihängegitter hinten von der Seitenwand weg und nehmen Sie es heraus.



4. Setzen Sie die Eihängegitter in umgekehrter Reihenfolge ein.

## 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 Kapitel „Tägliche Verwendung“ unter „Ändern“: Einstellungen.

## 11.5 Aus- und Einbauen der Tür

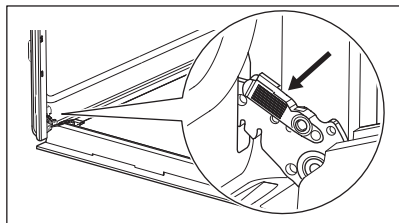
Die Backofentür hat drei Glasscheiben. Sie können die Backofentür und die inneren Glasscheiben entfernen, um sie zu reinigen. Lesen Sie die gesamte Anleitung „Aus- und Einbauen der Tür“, bevor Sie die Glasscheiben entfernen.



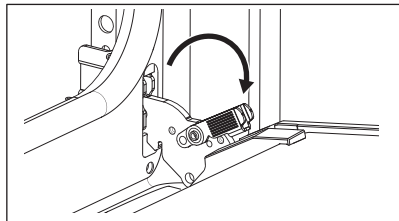
### VORSICHT!

Verwenden Sie den Backofen nicht ohne die Glasscheiben.

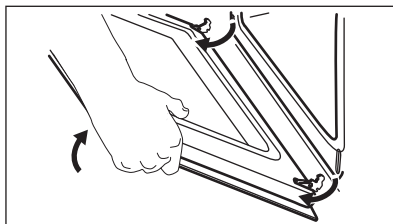
1. Öffnen Sie die Backofentür vollständig und halten Sie beide Scharniere fest.



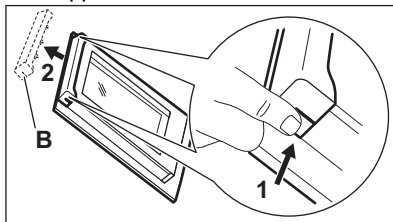
2. Heben und ziehen Sie die Verriegelungen an, bis sie einrasten.



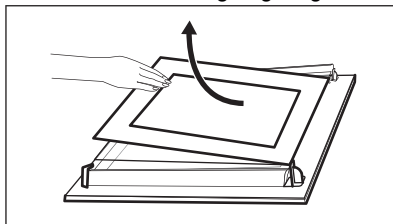
3. Schließen Sie die Backofentür halb bis zur ersten Öffnungsstellung. Anschließend heben und ziehen Sie die Tür aus der Aufnahme heraus.



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



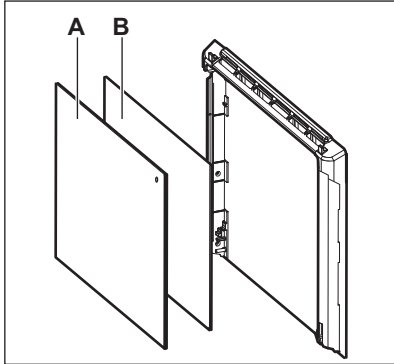
6. Ziehen Sie die Türabdeckung nach vorn, um sie abzunehmen.
7. Halten Sie die Glasscheiben der Tür an der Oberkante fest und ziehen Sie sie vorsichtig einzeln heraus. Beginnen Sie mit der oberen Glasscheibe. Achten Sie darauf, dass die Glasscheiben vollständig aus den Halterungen gezogen werden.



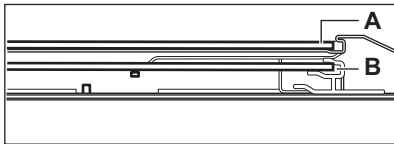
8. Reinigen Sie die Glasscheiben mit Wasser und Spülmittel. Trocknen Sie die Glasscheiben sorgfältig. Reinigen Sie die Glasscheiben nicht im Geschirrspüler.
9. Setzen Sie nach der Reinigung die Glasscheiben und die Backofentür ein. Wenn die Tür korrekt installiert ist, hören Sie beim Schließen der Verriegelungen ein Klicken. Achten Sie beim Wiedereinsetzen der Glasscheiben (**A** und **B**) auf die richtige

Reihenfolge. Achten Sie auf das Symbol / den Druck auf der Seite der Glasscheibe. Jede Glasscheibe sieht anders aus, um die Demontage und Montage zu erleichtern.

Bei korrektem Einbau macht die Türabdeckung ein Klickgeräusch.



Achten Sie darauf, dass Sie die mittlere Glasscheibe korrekt in der Aufnahme installieren.



## 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, bis 300 °C hitzebeständige Lampe.
4. Bringen Sie die Glasabdeckung an.

## 12. FEHLERSUCHE

### ⚠️ WARNUNG!

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

### 12.1 Was zu tun ist, wenn ...

| Problem                                                 | Prüfen...                                                         |
|---------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------|
| Das Gerät kann nicht eingeschaltet oder bedient werden. | Das Gerät ist ordnungsgemäß an die Stromversorgung angeschlossen. |
| 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 deaktiviert.                                          |

| Problem                                  | Prüfen...                                                                    |
|------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------|
| Die Lampe ist ausgeschaltet.             | Feuchte Umluft – ist aktiviert.                                              |
| Die Lampe funktioniert nicht.            | Die Lampe ist durchgebrannt.                                                 |
| Der Temperatursensor funktioniert nicht. | Der Stecker des Temperatursensor ist vollständig in die Buchse eingesteckt.  |
| Err C2                                   | Sie haben den Stecker des Temperatursensor aus der Buchse genommen.          |
| 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, schalten Sie die Haussicherung aus und wieder ein, um das Gerät neu zu starten. Wenn der Fehlercode erneut angezeigt wird, wenden Sie sich an ein autorisiertes Servicezentrum.

## 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. Es 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                                                  | EOE6P46Z 949498464<br>KOEDP46W 949498463<br>KOEDP46X 949498462 |
| Energieeffizienzindex                                              | 81.2                                                           |
| Energieeffizienzklasse                                             | A+                                                             |
| Energieverbrauch mit einer Standardbeladung, konventioneller Modus | 0.93 kWh/Programm                                              |
| Energieverbrauch mit einer Standardbeladung, Umluft-Modus          | 0.69 kWh/Programm                                              |

|                     |                      |         |
|---------------------|----------------------|---------|
| Anzahl der Garräume | 1                    |         |
| Wärmequelle         | Strom                |         |
| Lautstärke          | 72 l                 |         |
| Art des Backofens   | Eingebauter Backofen |         |
| Masse               | EOE6P46Z             | 30.9 kg |
|                     | KOEDP46W             | 30.7 kg |
|                     | KOEDP46X             | 31.0 kg |

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

## 13.2 Produktinformationen für Stromverbrauch 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 vor, 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.

Sobald Sie das Gerät ausschalten, wird im Display die Restwärme angezeigt.

#### Warmhalten von Speisen

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

#### Garen bei ausgeschalteter Backofenbeleuchtung

Schalten Sie die Lampe während des Garvorgangs aus. Schalten Sie sie nur ein, wenn Sie sie benötigen.

#### Feuchte Umluft

Diese Funktion soll während des Garvorgangs Energie sparen.

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

## 14. INFORMATIONEN ZUR ENTSORGUNG

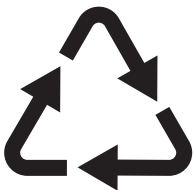
### Ihre Pflichten als Endnutzer



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 Verreiber in Deutschland

Wer auf mindestens 400 m<sup>2</sup> 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 Verreiber von Lebensmitteln mit einer Gesamtverkaufsfläche von mindestens 800 m<sup>2</sup>, die mehrmals im Kalenderjahr oder dauerhaft Elektro- und Elektronikgeräte anbieten und auf dem Markt bereitstellen. Solche Verreiber 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 Verreiber 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 cm<sup>2</sup> 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 Vertriebern 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 m<sup>2</sup> 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.

