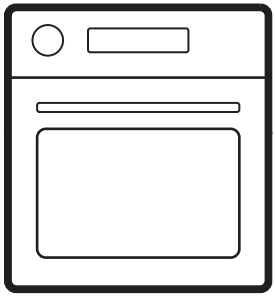
Electrolux

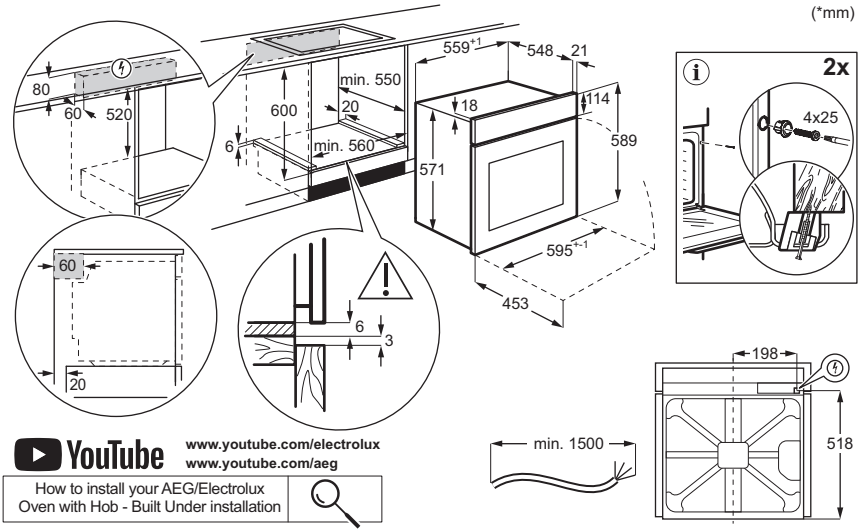
electrolux.com/register

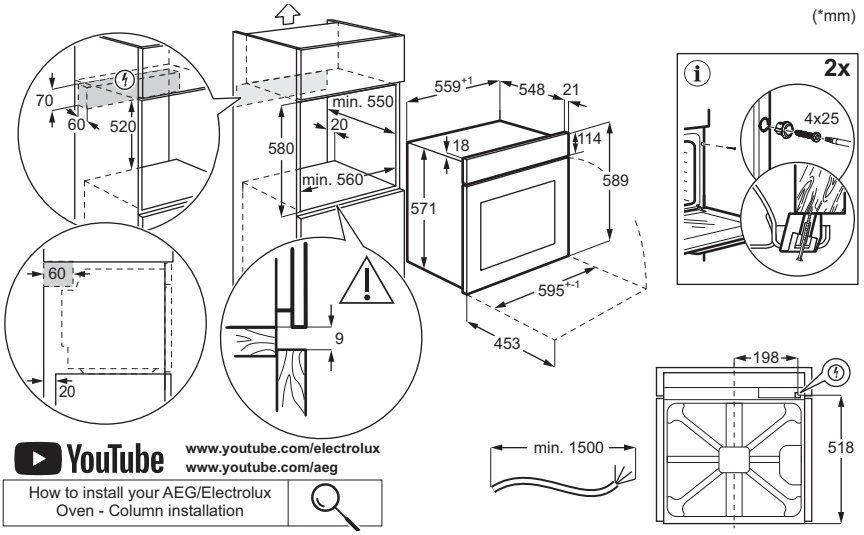


KOCDH76X

SQ Udhëzimet për përdorim | **Furrë me avull** 3
EN User Manual | **Steam oven** 19
FR Notice d'utilisation | **Four vapeur** 34
DE Benutzerinformation | **Dampfbackofen** 50
MK Упатство за ракување | **Печка на пареа** 67
ES Manual de instrucciones | **Horno de vapor** 83

INSTALIMI / INSTALLATION / INSTALLATION / MONTAGE / МОНТАЖА / INSTALACIÓN





Rezervohet mundësia e ndryshimeve.

1. INFORMACIONI I SIGURISË.....**4**
2. UDHËZIME SIGURIE.....**5**
3. PËRSHKRIMI I PRODUKTIT.....**8**
4. PËRPARA PËRDORIMIT TË PARË.....**9**
5. PËRDORIMI I PËRDITSHËM.....**9**
6. UDHËZIME DHE KËSHILLA.....**14**
7. KUJDESI DHE PASTRIMI.....**15**
8. ZGJIDHJA E PROBLEMEVE.....**17**
9. EFIKASITET ENERGJIE.....**17**
10. SHQETËSIME MJEDISORE.....**18**

1. ⚠ INFORMACIONI I SIGURISË

Përpara instalimit dhe përdorimit të kësaj pajisjeje, lexoni me kujdes udhëzimet e dhëna. Prodhuesi nuk është përgjegjës për lëndimet apo dëmet si rezultat i instalimit apo përdorimit të pasaktë. Gjithmonë mbajini udhëzimet në një vend të sigurt dhe ku mund të arrihen lehtë për t'iu referuar në të ardhmen.

1.1 Siguria e fëmijëve dhe personave me probleme

- Kjo pajisje mund të përdoret nga fëmijë të moshës 8 vjeç e sipër dhe persona me aftësi të kufizuara fizike, ndijimesh ose mendore ose që nuk kanë eksperiencë dhe njohuri, nëse këta mbahen nën mbikëqyrje ose udhëzohen për përdorimin e sigurt të pajisjes dhe i kuptojnë rreziqet e përdorimit. Fëmijët nga nën 8 vjeç dhe personat me aftësi të kufizuara shumë të theksuara dhe komplekse duhet të mbahen larg nga pajisja, përveçse kur mbahen nën monitorim të vazhdueshëm.
- Fëmijët duhet të mbikqyren për t'u siguruar aw nuk luajnë me pajisjen.
- Mbajeni paketimin larg fëmijëve dhe hidheni siç duhet.
- PARALAJMËRIM: Pajisja dhe pjesët e saj të arritshme nxehen gjatë përdorimit. Mbajini fëmijët dhe kafshët shtëpiake larg gjatë përdorimit dhe ftohjes.
- Aktivizoni pajisjen e sigurisë për fëmijë, nëse ofrohet.
- Fëmijët nuk duhet ta pastrojnë apo mirëmbajnë pajisjen pa mbikëqyrje.

1.2 Siguria e përgjithshme

- Kjo pajisje përdoret vetëm për gatim.
- Kjo pajisje është krijuar për përdorim shtëpiak në ambient të brendshëm.

- Kjo pajisje mund të përdoret në zyra, dhoma hoteli, dhoma bujtine, dhoma hoteli rural, si dhe në vende të ngjashme ku përdorimi nuk tejkalon (mesatarisht) nivelet e përdorimit shtëpiak.
- Mos e përdorni pajisjen përpara se ta instaloni në strukturën inkaso.
- Përpara mirëmbajtjes, shkëputeni pajisjen nga rrjeti elektrik.
- Nëse kordoni i energjisë elektrike është i dëmtuar, duhet të zëvendësohet nga prodhuesi, qendra e autorizuar e shërbimit e tij ose persona me kualifikim të ngjashëm për të shmangur një rrezik elektrik.
- PARALAJMËRIM: Për të shmangur mundësinë e goditjes elektrike, sigurohuni që pajisja të fiket përpara se të ndërroni llambën.
- PARALAJMËRIM: Pajisja dhe pjesët e saj të arritshme nxehen gjatë përdorimit. Duhet pasur kujdes për të shmangur prekjen e elementëve të ngrohjes ose sipërfaqes së brendësisë së pajisjes.
- Përdorni gjithmonë doreza furre për të hequr ose për të futur aksesorët ose enët për furrë.
- Për të hequr mbajtëset e rafteve, në fillim hiqni pjesën e përparme të mbajtëses së raftit dhe pastaj pjesën e pasme nga muret anësore. Montojini mbajtëset e rafteve në rendin e kundërt.
- Mos përdorni pastrues me avull për të pastruar pajisjen.
- Mos përdorni pastrues gërryes të fortë ose kruajtëse të mprehta metalike për të pastruar derën prej xhami, pasi mund të gërvishtet sipërfaqja, gjë e cila mund të shkaktojë krisjen e xhamit.

2. UDHËZIME SIGURIE

2.1 Installation

⚠ **PARALAJMËRIM!**
Vetëm një person i kualifikuar duhet ta instalojë këtë pajisje.

- Hiqni të gjithë paketimin.
- Mos instaloni ose mos përdorni një pajisje të dëmtuar.
- Ndiqni udhëzimet e instalimit të disponueshme në faqen tonë në internet.

- Kini kujdes kur lëvizni pajisjen pasi është e rëndë. Përdorni doreza sigurie dhe këpucë të mbyllura.
- Mos e tërhiqni pajisjen nga doreza.
- Instalojeni pajisjen në një vend të sigurt dhe të përshtatshëm që përmbush kërkesat e instalimit.
- Ruani largësitë minimale nga pajisjet dhe njësitë e tjera.
- Përpara montimit të pajisjes, sigurohuni që të jetë e niveluar dhe që dera të hapet pa asnjë pengesë.
- Pajisja vjen me një sistem elektrik ftohjeje. Duhet vënë në punë përmes lidhjes nga priza.

2.2 Lidhja elektrike

⚠ PARALAJMËRIM!

Rrezik zjarri dhe goditjeje elektrike.

- Të gjitha lidhjet elektrike duhen kryer nga një elektricist i kualifikuar.
- Sigurohuni që parametrat në pllakën e specifikimeve janë në përputhje me specifikimet elektrike të ushqimit elektrik.
- Pajisja duhet të lidhet me tokëzimin. Përdorni gjithmonë një prizë me tokëzim të instaluar mirë.
- Mos përdorni përshtatës me shumë spina dhe kabllo zgjatuese.
- Shmangni dëmtimin e spinës dhe kabllos të rrjetit. Nëse nevojitet zëvendësim, ai duhet të bëhet nga qendra jonë e autorizuar e shërbimit.
- Mos i lini kabllot elektrike të prekin derën e pajisjes apo t'i afrohen asaj, apo hapësirës poshtë, veçanërisht kur është në punë ose dera është e nxehtë.
- Mbrojtja nga goditja elektrike e pjesëve me korrent dhe të izoluara duhet të fiksohet në mënyrë të sigurt dhe nuk duhet të hiqet pa mjete.
- Lidheni spinën e linjës në prizë vetëm në fund të instalimit. Sigurohuni që të keni akses në spinën e linjës pas instalimit.
- Nëse priza është lirshme, mos e futni aty spinën.
- Mos e shkëputni pajisjen duke tërhequr kabllon elektrike. Tërhiqeni gjithmonë nga spina.
- Përdorni vetëm pajisjet e duhura izoluese: çelësat mbrojtës, siguresat (siguresat që vidhosen duhet të hiqen nga foleja), salvavitat dhe kontaktorët.
- Instalimi elektrik duhet të ketë një pajisje izoluese që shkëput pajisjen nga rrjeti elektrik në të gjitha polet, me një gjerësi hapjeje kontakti prej të paktën 3 mm.
- Kjo pajisje ofrohet me spinë dhe kordon elektrik.

Llojet e kabllove të përshtatshme për instalim ose zëvendësim për Evropën:
H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F

Për prerjen e kabllos, shikoni fuqinë totale në pllakën e specifikimeve. Mund t'i referoheni edhe tabelës:

Korrenti gjithsej (W)	**Seksioni i kordonit (mm^2)**
maksimumi 1380	3x0.75
maksimumi 2300	3x1
maksimumi 3680	3x1.5

Kordoni i tokëzimit (kabllo e gjelbër/verdhë) duhet të jetë 2 cm më i gjatë sesa kabllot kafe të fazës dhe blu të nulit.

2.3 Përdorimi

⚠ PARALAJMËRIM!

Rrezik plagosjeje, djegiesh dhe goditjeje elektrike ose shpërthimi.

- Mos i ndryshoni specifikimet e pajisjes.
- Sigurohuni që vrimat e ajrimit të mos jenë bllokuar.
- Mos harroni ta kontrolloni pajisjen gjatë punës.
- Çaktivizojeni pajisjen pas çdo përdorimi.
- Kini kujdes kur hapni derën e pajisjes gjatë funksionimit, pasi mund të çlirohet ajër i nxehtë dhe përzierje të ndezshme nga përbërësit e alkoolit.
- Mos e ndizni pajisjen me duar të lagura ose kur bie në kontakt me ujin.
- Mos ushtroni presion mbi derën e hapur.
- Mos e përdorni pajisjen si sipërfaqe pune ose si sipërfaqe mbështetëse.
- Mbajini shkëndijat dhe flakët e hapura larg pajisjes kur dera është e hapur.
- Përdorni vetëm qelq dhe kavanoza të miratuar për konservim.
- Mos vendosni produkte të ndezshme pranë pajisjes.

⚠ PARALAJMËRIM!

Rrezik i dëmtimit të pajisjes.

- Për të parandaluar dëmtimin ose çngjyrosjen e emalit:
  - mos vendosni enë furre apo objekte direkt në fund të brendësisë.

  - mos e vendosni fletën e aluminit direkt në fund të brendësisë.
  - mos hidhni ujë drejtpërdrejt në pajisjen e nxehtë.
  - mos lini enët dhe ushqimet e lagura në pajisje pas gatimit.
  - kini kujdes kur hiqni ose instaloni aksesorët.
- Çngjyrimi i smaltit ose i inoksit nuk ndikon në performancën e pajisjes.
- Përdorni një tavë të thellë për kekë të njomë, pasi lëngjet e frutave mund të shkaktojnë njolla të përhershme.
- Gjithmonë gatuani me derën e pajisjes të mbyllur.
- Nëse pajisja është instaluar pas një paneli mobilieje, mos e mbyllni panelin gjatë përdorimit apo derisa pajisja të jetë ftohur plotësisht për të parandaluar dëmtimin nga nxehtësia dhe lagështia.
- Në lidhje me llambat brenda produktit dhe llambat e pjesëve të këmbimit të shitura veçmas: Këto llamba janë prodhuar për kushte ekstreme fizike në pajisjet elektroshtëpiake, si p.sh. temperaturë, dridhje, lagështirë, ose janë prodhuar për të sinjalizuar informacion rreth statusit të përdorimit të pajisjes. Ato nuk janë prodhuar për t'u përdorur në aplikacione të tjera dhe nuk janë të përshtatshme për ndriçim në ambiente shtëpiake.
- Ky produkt përmban një burim drite të klasit G të efikasitetit të energjisë.
- Përdorni vetëm llamba me të njëjtat specifikime .
- Për të riparuar pajisjen kontaktoni me qendrën e autorizuar të shërbimit. Përdorni vetëm pjesë rezervë origjinale.

2.4 Kujdesi dhe pastrimi

⚠ PARALAJMËRIM!

Rrezik plagosjeje, zjarri ose dëmtimi të pajisjes.

- Fikeni dhe shkëputeni pajisjen nga priza para mirëmbajtjes.
- Sigurohuni që pajisja të jetë e ftohtë për të shmangur thyerjen e xhamit. Nëse panelet e xhamit të derës janë të dëmtuara, kontaktoni me qendrën e autorizuar të shërbimit për zëvendësim.
- Kini kujdes kur e hiqni derën nga pajisja, është e rëndë.
- Pastrojeni dhe thajeni pajisjen, brendësinë e saj dhe aksesorët pas çdo përdorimi për të parandaluar kondensimin e avullit, korrozionin dhe përkeqësimin e sipërfaqes.
- Kontrollojeni produktin rregullisht për shenja përkeqësimi që mund ta bëjnë të papërshtatshëm për kontakt me ushqimin, si p.sh. çarje, flluska, delaminim, tkurrje, ngjitje, korrozion ose ndryshime të tjera të dukshme në strukturë ose pamje. Ndiqni udhëzimet e pastrimit dhe mirëmbajtjes për të parandaluar përkeqësimin.
- Përdorni një leckë mikrofibrash, ujë të ngrohtë dhe detergjente neutrale për të pastruar pajisjen dhe aksesorët. Mos përdorni produkte gërryese, sfungjerë, solucione, objekte me tehe të mprehta apo metalike.
- Ndiqni udhëzimet e sigurisë në paketim kur përdorni një spërkatës furre.

Gatimi me avull

- Avulli i çliruar mund të shkaktojë djegie:
  - Mos e hapni derën e pajisjes gjatë gatimit me avull.
  - Hapeni derën e pajisjes me kujdes pas gatimit me avull.

2.5 Hedhja

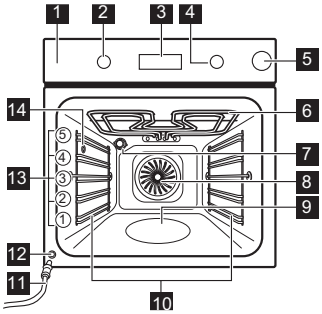
⚠ PARALAJMËRIM!

Rreziku i lëndimit ose mbytjes.

- Kontaktoni me autoritetin tuaj komunal për informacion se si ta hidhni pajisjen.
- Shkëputeni pajisjen nga rrjeti elektrik, pastaj priteni dhe hidheni kabllon elektrike.

3. PËRSHKRIMI I PRODUKTIT

3.1 Pasqyra e përgjithshme



1 Paneli i kontrollit
2 Çelësi i funksioneve të ngrohjes
3 Ekrani
4 Çelësi i kontrollit
5 Depozita e ujit
6 Elementi i ngrohjes
7 Llamba
8 Ventilimi
9 Relievi i hapësirës së brendshme - Depozita e pastrimit me ujë
10 Mbështetëse rafti, e largueshme
11 Tubi i shkarkimit
12 Valvula e daljes së ujit
13 Nivelet e furrës
14 Dalja e avullit

3.2 Paneli i kontrollit

	Shtypni për të cilësuar funksionet e kohëmatësit.
	Shtypni dhe mbani për të cilësuar funksionin: Nxehje e shpejtë.
	Shtypni për të ndezur dhe fikur llambën e pajisjes.
	Shtypni dhe mbani për të cilësuar funksionin: Kyçje.
OK	Shtypnipër të konfirmuar zgjedhjen tuaj.

Treguesit e ekranit

	Pajisja është e kyçur.
	Nënmenuja: Gatim i asistuar.
	Nënmenuja: Pastrimi.
	Nënmenuja: Cilësimet
	Nxehje e shpejtë është i aktivizuar.
	Depozita e ujit është bosh. Rimbushni depozitën.
	Depozita e ujit është gjysmë e mbushur.
	Depozita e ujit është plot.
	Gatimi me avull është aktivizuar.
	Kujtuesi i minutave është i aktivizuar.
STOP	Koha e gatimit është i aktivizuar.
	Fillimi i Shtyrjes së programit është i aktivizuar.
	Kohëmatësi me rritje është i aktivizuar.
	Shiriti i ecurisë - tregon vizualisht kur pajisja arrin temperaturën e caktuar ose kur përfundon koha e gatimit.

Për të ndezur pajisjen:

1. Shtypni disqet. Çelësat dalin për jashtë (vetëm modele të caktuara).
2. Kthejeni çelësin e funksioneve të nxehjes për të zgjedhur një funksion.
3. Rrotulloni dorezën e kontrollit për të rregulluar cilësimet.

Për të fikur pajisjen: rrotulloni çelësin për funksionet e ngrohjes në pozicionin e fikjes. **0**.

4. PËRPARA PËRDORIMIT TË PARË

4.1 Caktimi i kohës

Pas lidhjes së parë me korrentin, prisni sa ekrani të shfaqë: **"00:00"** ose **"12:00"** (në varësi të modelit).

1. Rrotulloni diskun e komandimit për të vendosur kohën.
2. Shtypni OK.

4.2 Ngrohja paraprake dhe pastrimi fillestar

1. Parangroheni pajisjen bosh për të hequr aromat mundshme. Ventiloni dhomën.
2. Hiqni të gjithë aksesorët dhe mbështetëset e rafteve.
3. Vendosni çdo funksion në temperaturën maksimale dhe lëreni pajisjen të funksionojë për kohëzgjatjet e caktuara: 1 o, 15 min. Referojuni Përdorimi i përditshëm.
4. Fikeni pajisjen dhe lëreni të ftohet.
5. Pastroni me një leckë me mikrofibra, me ujë të ngrohtë dhe detergjent të butë. Rivendosni aksesorët dhe mbështetëset e rafteve.

5. PËRDORIMI I PËRDITSHËM

5.1 Funksionet e gatimit

	Ventilator i plotë: Pjekja e njëtrajtshme, butësia, tharja
	Gatim tradicional / Pastrimi me ujë: Pjekje tradicionale / Pastrimi
	Lagështi e ulët (funksioni i avullit): Mish, shpendë, gatime të furrës, tava
	Ushqime të ngrira: Patate të skuqura, patate me feta të mëdha, role pranvere
	Funksioni i picës (funksioni i avullit deri në 230°C): Pjekja e picave
	Nxehtësia e poshtme: Pjekja e ëmbëlsirave
	Pjekje ventiluese me lagështirë: Pjekja
	Skara: Thekje, pjekje në skarë
	Pjekje turbo në skarë: Pjekja e mishit, skuqja

Llamba mund të fiket automatikisht në një temperaturë nën 80°C gjatë disa funksioneve të furrës.

5.2 Cilësimi: Funksionet e nxehjes

1. Kthejeni çelësin e funksioneve të furrës për të përzgjedhur një funksion ngrohjeje.
2. Rrotullojeni çelësin e komandimit për të cilësuar temperaturën.

Nxehje e shpejtë - shtypni dhe mbani shtypur për të shkurtuar kohën e ngrohjes. Kjo ofrohet vetëm për disa funksione ngrohjeje. Ventilatori mund të ndizet automatikisht.

5.3 Kohëmatësi

1. Rrotulloni butonat për të zgjedhur funksionin e gatimit dhe për të vendosur temperaturën, nëse është nevoja.
2. Shtypni derisa në ekran të shfaqet funksioni i dëshiruar i kohëmatësit:

Kujtuesi i minutave: Vendosni një numërim mbrapsht. Kur përfundon kohëmatësi, bie sinjali akustik.

Koha e gatimit: Vendosni një numërim mbrapsht. Kur mbaron kohëmatësi, bie sinjali dhe gatimi ndalet.

Fillimi i Shtyrjes së programit: Për të shtyrë fillimin dhe / ose përfundimin e gatimit. Kur mbaron kohëmatësi, bie sinjali dhe gatimi ndalet.

3. Rrotulloni diskun e komandimit për të vendosur kohën.
4. Shtypni OK.
5. Kur koha të mbarojë, shtypni OK dhe rrotullojini butonat në pozicionin e fikjes, nëse është nevoja.

5.4 Gatimi me avull

1. Shtypni depozitën e ujit për ta hapur.

2. Mbushni depozitën e ujit me ujë të ftohtë çezme deri në nivelin maksimal. Mos përdorni lëngje të tjera.

Sigurohuni që të mos e tejkaloni kapacitetin maksimal të sistemit të avullit (afërsisht 350ml kur është bosh). Nëse depozita është plot, në ekran shfaqet simboli dhe bie sinjali.

3. Shtyjeni depozitën e ujit në pozicionin e saj fillestar.
4. Mund ta caktoni gatimin me avull në dy mënyra:
   - Rrotulloni butonin për funksionet e gatimit për të zgjedhur dhe rrotulloni butonin e kontrollit për të vendosur temperaturën.
   - Rrotulloni butonin për funksionet e gatimit në dhe rrotulloni butonin e kontrollit për të zgjedhur . Shtypni OK. Rrotulloni butonin e kontrollit për të zgjedhur një funksion (S1 - S...) dhe nëse është nevoja, vendosni temperaturën. Shtypni dy herë butonin OK.
5. Parangroheni pajisjen përpara se të fusni ushqimin. Mbushni depozitën e ujit gjatë gatimit nëse treguesi i depozitës së ujit tregon se depozita është bosh.
6. Kur gatimi të ketë mbaruar, rrotulloni butonin e funksioneve të gatimit në pozicionin e fikjes për të fikur pajisjen. Hapni derën me kujdes. Lagështira e çliruar mund të shkaktojë djegie.
7. Zbrazni gjithmonë depozitën e ujit pas çdo gatimi me avull për të parandaluar grumbullimin e gëlqeres dhe për të shmangur avaritë, siç është derdhja e ujit nga dalja e avullit. Prisni të paktën 60min para zbrazjes.

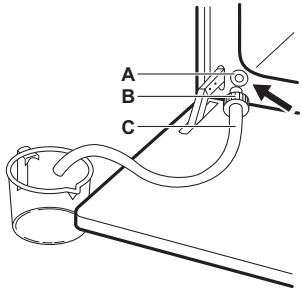
Nënmenuja: Gatimi me avull

	Funksioni	Përshkrimi
S1	AirFry Plus	Kombinon avullin dhe skuqjen në ajër për vakte krokante, të lëngshme dhe më të shëndetshme.
S2	Rikrijim avulli	Ky funksion i ngroh ushqimet e mbetura lehtë me avull (110–130°C - ngrohje me lagështirë, 130–200°C - ngrohje më krokante).
S3	Pjekja e bukës	Për të pjekur bukë.

5.5 Zbrazja e depozitës së ujit

Treguesi i rezervuarit të ujit	
	Depozita është plot.
	Depozita është gjysmë e mbushur.
	Depozita është bosh. Rimbushni depozitën.

1. Fikeni pajisjen dhe sigurohuni që të jetë e ftohtë.
2. Lidhni tubin e shkarkimit **C** në valvulën e shkarkimit **A** përmes bashkuesit **B**.



3. Mbani fundin e tubit nën nivelin e **A** dhe shtypni **B** disa herë për të mbledhur ujin e mbetur.
4. Shkëpusni **C** dhe **B**, dhe thani brendësinë e furrës me një sfungjer të butë.

5.6 Menyja

Hapni menynë për të hapur enët dhe cilësimet e gatimit të asistuar.

1. Rrotulloni butonin për funksionet e gatimit në .

Ekrani tregon , , , .

2. Rrotulloni çelësin e kontrollit dhe zgjidhni ikonën për të hyrë në nënmenu. Shtypni OK.

5.7 Cilësimi: Gatim i asistuar

Nënmenyja Gatim i asistuar përbëhet nga programe të projektuara për pjata të dedikuara. Programet fillojnë me një cilësim të përshtatshëm. Mund ta rregulloni kohën dhe temperaturën gjatë gatimit.

1. Rrotulloni butonin për funksionet e ngrohjes në ☰.
2. Rrotulloni butonin e kontrollit për të zgjedhur ✕. Shtypni OK.
3. Rrotulloni çelësin e kontrollit për të zgjedhur një gatim (P1 - P...). Shtypni OK.
4. Rrotulloni çelësin e kontrollit për të rregulluar peshën. Opsioni ofrohet për pjatat e zgjedhura. Shtypni OK.
5. Vendosni ushqimin brenda pajisjes. Shtypni OK.
6. Kur funksioni mbaron, kontrolloni nëse ushqimi është gati. Zgjatni kohën e gatimit, nëse është e nevojshme.

Nënmenuja: Gatim i asistuar

Legjenda	
	Ofrohet rregullimi i peshës.
	Mbushni me ujë sirtarin e ujit për gatim me avull.
	Ngroheni pajisjen përpara se të filloni gatimin.
	Niveli i raftit. Referojuni Përshkrimi i produktit.

Ekrani tregon **P** dhe një **numër** të gatimit që mund ta kontrolloni në tabelë.

P1	**Biftek lope, i gatuar pak**	1 - 1.5 kg; 4 - 5 cm i trashë **2**; **tavë pjekjeje** Skuqni mishin për disa minuta në një tigan të nxehtë. Fusni në pajisje.
P2	**Biftek lope, i gatuar mesatarisht**	
P3	**Biftek lope, i gatuar mirë**	
P4	**Biftek, i gatuar mesatarisht,** 180 - 220 g për pjesë; 3 cm i trashë **3**; tavë pjekjeje mbi **skarë teli** Skuqni mishin për disa minuta në një tigan të nxehtë. Fusni në pajisje.	
P5	**Rosto viçi / i zier** (brinjë, pjesa e trashë e kofshës), 1.5 - 2 kg **2**; tavë pjekjeje mbi **skarë teli** Skuqni mishin për disa minuta në një tigan të nxehtë. Shtoni lëng. Fusni në pajisje.	
P6	**Biftek lope, i gatuar pak**[1)]	1 - 1.5 kg; 4 - 5 cm i trashë **2**; **tavë pjekjeje** Skuqni mishin për disa minuta në një tigan të nxehtë. Fusni në pajisje.
P7	**Biftek lope, i gatuar mesatarisht**[1)]	
P8	**Biftek lope, i gatuar mirë**[1)]	
P9	**Fileto mish lope, e gatuar pak** [1)]	0.5 - 1.5 kg; 5 - 6 cm i trashë **2**; **tavë pjekjeje** Skuqni mishin për disa minuta në një tigan të nxehtë. Fusni në pajisje.
P10	**Fileto mish lope, e gatuar mesatarisht** [1)]	
P11	**Fileto mish lope, e gatuar**[1)]	
P12	**Rosto viçi** (p.sh. shpatull), 0.8 - 1.5 kg; 4 cm e trashë **2**; tavë pjekjeje mbi **skarë teli** Shtoni lëng. Pjekje e mbuluar.	
P13	**Mish derri qafë ose shpatull,** 1.5 - 2 kg **1**; tavë pjekjeje mbi **skarë teli** Pasi të ketë kaluar gjysma e kohës së gatimit, kthejeni mishin nga ana tjetër.	
P14	**Derr i tkurrur,** 1.5 - 2 kg [1)] **2**; **tavë pjekjeje** Pasi të ketë kaluar gjysma e kohës së gatimit, kthejeni mishin nga ana tjetër për pjekje të barabartë.	
P15	**Mish derri, i freskët,** 1 - 1.5 kg; 5 - 6 cm i trashë **2**; tavë pjekjeje mbi **skarë teli** Skuqni mishin për disa minuta në një tigan të nxehtë. Fusni në pajisje.	
P16	**Brinjë derri,** 2 - 3 kg; përdor të pagatuar, 2 - 3 cm të trasha **3**; **tigan i thellë** Shtoni lëng për të mbuluar pjesën e poshtme të enës. Pasi të ketë kaluar gjysma e kohës së gatimit, kthejeni mishin nga ana tjetër.	
P17	**Kofshë qengji me kocka,** 1.5 - 2 kg; 7 - 9 cm të trasha **2**; tavë pjekjeje mbi **tavë pjekjeje** Shtoni lëng. Pasi të ketë kaluar gjysma e kohës së gatimit, kthejeni mishin nga ana tjetër.	

P18	**Pulë e plotë,** 1 - 1.5 kg; e freskët **2**; kaserolë mbi **tavë pjekjeje** Pasi të ketë kaluar gjysma e kohës së gatimit, kthejeni pulën nga ana tjetër për pjekje të barabartë.
P19	**Gjysmë pule,** 0.5 - 0.8 kg **3**; **tavë pjekjeje**
P20	**Gjoks pule,** 180 - 200 g për pjesë **2**; kaserolë mbi **skarë teli** Skuqni mishin për disa minuta në një tigan të nxehtë.
P21	**Kofshë pule, të freskëta** **3**; **tavë pjekjeje** Nëse së pari keni marinuar këmbët e pulës, vendosni temperaturë më të ulët dhe gatuajini më gjatë.
P22	**Rosë, e plotë,** 2 - 3 kg **2**; tavë pjekjeje mbi **skarë teli** Vendoseni mishin në tavën e rostos. Pasi të ketë kaluar gjysma e kohës së gatimit, kthejeni rosën nga ana tjetër.
P23	**Patë, e plotë,** 4 - 5 kg **2**; **tigan i thellë** Vendoseni mishin në tepsinë e thellë të pjekjes. Pasi të ketë kaluar gjysma e kohës së gatimit, kthejeni patën nga ana tjetër.
P24	**Qofte,** 1 kg **2**; **skarë teli**
P25	**Peshk i plotë, në skarë,** 0.5 - 1 kg për peshk **2**; **tavë pjekjeje** Mbusheni peshkun me gjalpë, erëza dhe barishte.
P26	**Fileto peshku** **3**; kaserolë mbi **skarë teli**
P27	**Cheesecake** **2**; ∅ 28 cm tavë formuese mbi **skarë teli**
P28	**Kek me mollë** **3**; **tavë pjekjeje**
P29	**Tartë me mollë** **2**; formë byreku në **skarën e telit**
P30	**Ëmbëlsirë me mollë** **1**; ∅ 22 cm formë byreku në **skarë teli**
P31	**Brownies,** 2 kg me brumë **3**; **tigan i thellë**
P32	**Kekë të vegjël** **3**; tavë për kekë të vegjël mbi **skarë teli**
P33	**Kek i plotë** **2**; tavë buke mbi **skarë teli**
P34	**Patate të pjekura,** 1 kg **2**; **tavë pjekjeje** Vendosni patatet e plota me lëkurë.
P35	**Patate në copa të trasha,** 1 kg **3**; **tavë pjekjeje** me letër furre Pritini patatet në copa.
P36	**Perime miks në zgarë,** 1 - 1.5 kg **3**; **tavë pjekjeje** me letër furre Pritini perimet në copa.
P37	**Kroketa, të ngrira,** 0.5 kg **3**; **tavë pjekjeje**
P38	**Patate të holla, të ngrira,** 0.75 kg **3**; **tavë pjekjeje**
P39	**Lazanjë me mish / zarzavate me peta të thata makaronash,** 1 - 1.5 kg **1**; kaserolë mbi **skarë teli**
P40	**Patate gratin** (patate të pagatuara), 1 - 1.5 kg **1**; kaserolë mbi **skarë teli** Pasi të ketë kaluar gjysma e kohës së gatimit, rrotullojeni tavën.
P41	**Picë e freskët, e hollë** **2**; **tavë pjekjeje** me letër furre
P42	**Picë e freskët, e trashë** **2**; **tepsi pjekjeje** shtruar me letër furre
P43	**Lakror** **2**; kallëp gatimi në **skarë teli**

P44	**Bagetë / Çabatë / Bukë e bardhë,** 0.8 kg **2**; **tavë pjekjeje** me letër furre Duhet më shumë kohë për bukë të bardhë.
P45	**Drithë të plotë / Thekër / Bukë e zezë,** 1 kg **2**; **tavë pjekjeje** me letër furre / tavë buke mbi **skarë teli**

1) Gatim me temperaturë të ulët.

5.8 Ndryshimi: Cilësimet

1. Kthejeni çelësin e funksioneve të nxehjes për të zgjedhur .
2. Rrotulloni çelësin e kontrollit për të zgjedhur . Shtypni OK.
3. Kthejeni çelësin e komandimit për të zgjedhur cilësimin. Shtypni OK.
4. Rrotulloni çelësin e kontrollit për të rregulluar vlerën. Shtypni OK.
5. Rrotullojeni çelësin e funksioneve të nxehjes në pozicionin e çaktivizimit për të dalë Menuja.

Nënmenuja: Cilësimet

	Cilësim	Vlera
01	Ora Ditore	Ndrysho
02	Drita e ekranit	1 - 5
03	Tingujt e butonave	1 - Beep, 2 - Click, 3 - Tingulli i fikur
04	Volumi i ziles	1 - 4
05	Kohëmatësi me rritje	Ndez / Fik
06	Të lehta	Ndez / Fik
07	Nxehje e shpejtë	Ndez / Fik
08	Modaliteti demo	Kodi i aktivizimit: 2468
09	Versioni i softuerit	Kontrolli
10	Rivendos të gjitha cilësimet	Po / Jo

5.9 Lock

Ky funksion parandalon një ndryshim aksidental të funksionit të pajisjes.

Kur aktivizohet ndërsa pajisja është në përdorim, kyç panelin e kontrollit, duke siguruar që cilësimet aktuale të gatimit të vazhdojnë pa ndërprerje.

Kur aktivizohet ndërsa pajisja është e fikur, e mban panelin e kontrollit të kyçur, duke parandaluar që pajisja të ndizet pa dashje.

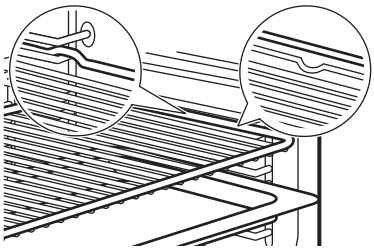
- shtypni e mbani për të aktivizuar dhe çaktivizuar funksionin.

Tingëllon një sinjal. - pulson 3 herë kur kyçi është aktiv.

5.10 Aksesorët

Aksesorët në dispozicion në varësi të modelit. Skanoni kodin QR për të kontrolluar se si të përdorni aksesorët e dhënë me pajisjen tuaj. Mund të porosisni veçmas aksesorë opsionalë. Për më tepër informacion, lutemi të kontaktoni me furnitorin tuaj më të afërt.

Futni aksesorin (raftin e telit/tabakanë) midis shufrave udhëzuese të mbështetëses së raftit. Sigurohuni që rafti të prekë pjesën e pasme të brendshme të furrës dhe këmbët të jenë të drejtuara poshtë. Një gropë e vogël në pjesën e sipërme rrit sigurinë dhe siguron mbrojtje nga animi. Buza rreth raftit parandalon rrëshqitjen e enëve të gatimit nga rafti.



Nëse tava juaj ka buzë të pjerrët, pozicionojeni drejt anës së pasme të brendësisë së furrës.

Nëse ka mbishkrim në aksesor, sigurohuni që të jetë me drejtim nga ju.

Nëse jeni duke përdorur një tavë me vrima, vendoseni tavën / tepsinë poshtë, për të mbledhur lëngjet që pikojnë.

6. UDHËZIME DHE KËSHILLA

6.1 Rekomandimet e gatimit

Temperatura dhe kohët e gatimit në tabela janë vetëm për udhëzim. Ato varen nga recetat, cilësia dhe sasia e përbërësve të përdorur. Nëse nuk gjeni cilësimet për një recetë të veçantë, kërkoni për një të përafërt.

Numërojini pozicionet e rafteve të furrës nga poshtë.

Simbolet e përdorura në tabela:

	Lloji i ushqimit
	Funksioni i gatimit
°C	Temperaturë
	Niveli i furrës
	Koha e gatimit (min)
	Informacion shtesë

6.2 Pjekje ventiluese me lagështirë

Për rezultate optimale ndiqni sugjerimet e listuara në tabelën më poshtë.

	°C			
Role të ëmbla, 16 copë	180	2	20 - 30	1)
Simite, 9 copë	180	2	30 - 40	1)
Picë, e ngrirë, 0.35 kg	220	2	10 - 15	2)
Role biskotash	170	2	25 - 35	1)
Kekë Brownie	175	3	25 - 30	1)
Sufle, 6 copë	200	3	25 - 30	3)
Bazë pudingu pandispanje	180	2	15 - 25	4)
Sandviç Viktoria	170	2	40 - 50	5)
Peshk i zier, 0,3 kg	180	3	20 - 25	1)
Peshk i plotë, 0,2 kg	180	3	25 - 35	1)
Fileta peshku, 0,3 kg	180	3	25 - 30	6)
Mish i zier, 0.25 kg	200	3	35 - 45	1)
Shashlik, 0.5 kg	200	3	25 - 30	1)
Biskota, 16 copë	180	2	20 - 30	1)
Amareta, 24 copë	180	2	25 - 35	1)
Kek me kupa, 12 copë	170	2	30 - 40	1)
Pasta me kripë, 20 copë	180	2	25 - 30	1)
Biskota me kore të shkrifët, 20 copë	150	2	25 - 35	1)
Tarta të vogla, 8 copë	170	2	20 - 30	1)
Perime, të ziera, 0,4 kg	180	3	35 - 45	1)
Omëletë vegjetariane	200	3	25 - 30	6)
Perime mesdhetare, 0,7 kg	180	4	25 - 30	1)

1) Përdorni tepsi pjekjeje ose kullimi.
2) Përdorni raftin rrjetë.
3) Përdorni tasa qeramike në raftin e telit.
4) Përdorni tepsi baze pandispanje në raftin e telit.
5) Përdorni enë pjekjeje në raftin e telit.
6) Përdorni tepsi pice në raftin e telit.

6.3 Informacion për institutet e testimit

Testimet sipas IEC 60350-1.

		°C		
Kekë të vegjël, 20 për tepsi				
	3	150 - 170	35 - 40	1)2)
	3	140 - 160	35 - 40	1)2)
	2 dhe 4	130 - 150	45 - 50	1)2)
Ëmbëlsirë me mollë, 2 tava Ø20 cm				
	2	180	70 - 90	3)
	2	160	70 - 90	3)
Pandispanjë pa yndyrë, formë keku Ø 26 cm				
	2	170	40 - 50	3)
	2	170	45 - 50	3)2)

		℃		
	1 dhe 3	170	50 - 60	3)2)
Amareta				
	3	140 - 150	20 - 40	1)
	2 dhe 4	140 - 150	25 - 45	1)
	3	140 - 150	25 - 45	1)

		℃		
Bukë e thekur				
	4	maks.	1 - 5	3)2)

1) Përdorni Tavë për pjekje.
2) Ngroheni pajisjen paraprakisht për 10 minuta.
3) Përdorni Rafti me rrjetë.

7. KUJDESI DHE PASTRIMI

7.1 Shënime për pastrimin

- Përdorni një solucion pastrimi për sipërfaqet metalike.
- Pastroni dhe kontrolloni guarnicionin e derës rrotull kornizës së hapësirës së brendshme.
- Përdorni zhgëlqeruesin e lëngët të rekomanduar nga prodhuesi për të hequr mbetjet e gurit gëlqeror.
- Lagështia mund të kondensohet në pajisje ose në panelet e xhamit të derës. Për të ulur kondensimin, lëreni pajisjen të punojë për 10 minuta para gatimit. Mos e ruani ushqimin në pajisje për më shumë se 20 minuta.
- Mos i pastroni aksesorët në lavastovilje.

7.2 Heqja e mbajtëseve të rafteve

1. Sigurohuni që dera e pajisjes të jetë e mbyllur.
2. Tërhiqni pjesën ballore të mbajtëses nga pareti anësor.
3. Tërhiqni pjesën e pasme të mbajtëses së rafteve jashtë murit anësor dhe hiqeni.
4. Ktheni mbështetëset e rafteve prapa në pozicionin fillestar. Përsëritni hapat në rend të kundërt.

Nëse keni shina teleskopike, kunjat e tyre mbajtëse duhet të jenë të drejtuara përpara.

7.3 Pastrimi me ujë

Kjo procedurë pastrimi përdor lagështirë për heqjen e yndyrës së mbetur dhe pjesëve ushqimore nga pajisja.

1. Derdhni ujë në relievin e hapësirës së brendshme: 300 ml.
2. Zgjidhni Menuja ☰ / Pastrimi ㎜
3. Shtypni OK.

Kohëzgjatja: 30 min
Kur pastrimi përfundon, bie sinjali akustik.
Pajisja fiket.

4. Prisni derisa pajisja të jetë e ftohtë. Thajeni ujin me një leckë të butë.

7.4 Pastrim me avull

Kjo procedurë pastrimi përdor avull për të hequr yndyrën e mbetur dhe grimcat e ushqimit nga pajisja.

1. Sigurohuni që dera e pajisjes të jetë e mbyllur.
2. Hiqni të gjithë aksesorët.
3. Pastroni pjesën e brendshme të furrës dhe xhamin e brendshëm të derës me një leckë të butë të thatë.
4. Rrotulloni butonin për funksionet e gatimit në ☰ për të hyrë te Menuja.
5. Rrotulloni butonin e kontrollit për të zgjedhur ㎜ she shtypni OK.
6. Mbushni depozitën e ujit me ujë të ftohtë çezme deri në nivelin maksimal (deri në 350ml).
7. Shtypni OK. Kur fillon pastrimi, llamba fiket.

Kohëzgjatja: 30 min
Kur pastrimi përfundon, bie sinjali akustik.
Pajisja fiket.

8. Prisni derisa pajisja të jetë e ftohtë. Thajeni ujin me një leckë të butë.

7.5 Pastrimi i depozitës së ujit.

Kjo procedurë pastrimi largon dhe parandalon grumbullimin e çmërsit në sistemin e avullit.

1. Zbrazni depozitën e ujit. Referojuni Përdorimi i përditshëm, Zbrazja e depozitës së ujit.

2. Hidhni 250 ml zhgëlqeruesi të lëngët të rekomanduar nga prodhuesi në depozitën e ujit.
3. Prisni për 60 min. Zbrazni depozitën e ujit.
4. Hidhni 350 ml ujë në depozitën e ujit për të shpëlarë depozitën. Zbrazni depozitën e ujit.
5. Pastroni tubin e shkarkimit me ujë të ngrohtë dhe detergjent të butë.

Shpeshtësia e zhgëlqerimit varet nga fortësia e ujit dhe frekuenca e gatimit me avull.

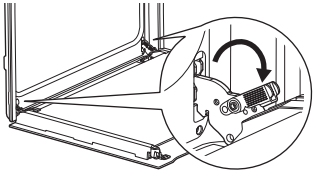
Kontaktoni furnizuesin tuaj të ujit për të kontrolluar nivelin e fortësisë së ujit.

Fortësia e ujit (°fH)	Përdorimi i avullit	Pastroni depozitën e ujit çdo (muaj):
0 - 15 (i butë deri në mesatar)	Shpesh (≥1 herë/javë)	12
	Rrallë (≤1 herë/muaj)	24
≥16 (e vështirë deri shumë e vështirë)	Shpesh (≥1 herë/javë)	6
	Rrallë (≤1 herë/muaj)	12

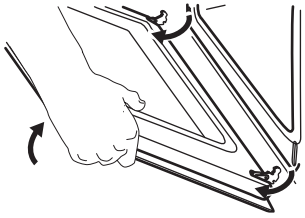
7.6 Heqja dhe instalimi i derës

Mund të hiqni derën e furrës dhe panelet e brendshme prej xhami për t'i pastruar. Mos e përdorni pajisjen pa panelet prej xhami.

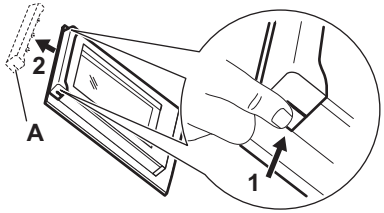
1. Hapeni derën plotësisht dhe mbani të dyja menteshat.
2. Ngrini dhe tërhiqni shulat derisa të klikojnë.



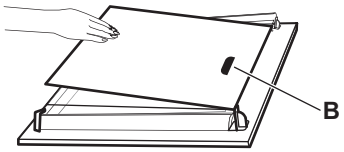
3. Mbylleni derën e furrës në pozicionin e parë të hapjes. Më pas ngrini dhe tërhiqeni per ta hequr derën nga vendi.



4. Vëreni derën mbi një pëlhurë të butë mbi një sipërfaqe të qëndrueshme.
5. Mbajeni kornizën e derës **A** në skajin e sipërm të derës nga të dyja anët dhe shtyjeni nga brenda për të liruar guarnicionin me kërcitje.



6. Tërhiqeni kornizën e derës drejt vetes për ta hequr.
7. Mbani panelet prej xhami të derës nga cepat e sipërm njëri pas tjetrit dhe tërhiqini nga sipër për t'i nxjerrë nga vendi. Sigurohuni që xhami të rrëshqasë jashtë mbështetëseve krejtësisht.



8. Pastrojini panelet prej xhami me ujë dhe sapun. Thajini me kujdes panelet prej xhami. Mos i pastroni panelet prej xhami në pjatalarëse.
9. Pas pastrimit, instaloni panelet e xhamit dhe derën e furrës.

Sigurohuni që t'i rivendosni panelet e xhamit sipas rradhës së duhur. Kontrolloni për simbolin / printimin në anën e panelit të xhamit. Zona e printimit **B** (nëse ka) duhet të jetë e kthyer nga pjesa e brendshme e furrës. Nëse dera është montuar saktë, do të dëgjoni një klikim kur mbyllni shulat.

7.7 Ndërrimi i llambës

Shkëputeni pajisjen nga rrjeti elektrik dhe prisni derisa të ftohet.

Ndërroni llambën me një llambë të përshtatshme që i reziston nxehtësisë 300 °C.

Llamba e pasme

1. Rrotullojeni kapakun e llambës për ta hequr.
2. Pastroni kapakun prej xhami.
3. Zëvendësoni llambushkën.
4. Instaloni kapakun prej xhami.

8. ZGJIDHJA E PROBLEMEVE

Nëse nuk e gjeni dot vetë një zgjidhje, kontaktoni me shitësin tuaj ose me një qendër shërbimi të autorizuar. Detajet e shërbimit janë në pllakën e specifikimeve, të vendosur në kornizën e përparme. Ajo është e dukshme kur hapni derën. Mos e hiqni pllakën e specifikimeve.

Nëse ekrani tregon një kod gabimi që nuk është në këtë tabelë, fikeni dhe ndizni siguresën e shtëpisë për të rindezur pajisjen. Nëse kodi i defektit shfaqet, kontaktoni me qendrën e autorizuar të shërbimit.

Nuk mund ta aktivizoni ose ta përdorni pajisjen. - Pajisja nuk është e lidhur me rrjetin elektrik ose është lidhur gabim.

Pajisja nuk nxehet.

- Lock është i aktivizuar.
- Aktivizohet fikja automatike.

Llamba nuk punon. - Llamba është djegur. Zëvendësoni llambën.

Llamba është fikur. - Pjekje ventiluese me lagështirë - aktivizohet.

Guarnicioni i derës është i dëmtuar. - Mos e përdorni pajisjen. Kontaktoni një Qendër të Autorizuar të Shërbimit.

Ka rrjedhje uji nga dalja e avullit. - Ka shumë ujë në depozitën e ujit. Referojuni Përdorimi i përditshëm, Zbrazja e depozitës së ujit.

Treguesi i zbrazëtisë së depozitës së ujit është ndezur. - Nuk ka ujë në depozitë. Mbushni depozitën e ujit. Nëse treguesi është ende i ndezur, shihni Kujdesi dhe pastrimi, Pastrimi i depozitës së ujit.

Gatimi me avull nuk funksionon. - Ka mbetje çmërsi në hapjen e daljes së avullit - Pastrimi i depozitës së ujit (shihni Kujdesi dhe pastrimi) ose nëse nuk ka ujë në depozitë - mbushni depozitën e ujit.

Duhen më shumë se tri minuta për të zbrazur depozitën e ujit ose uji rrjedh nga hapja e daljes së avullit. - Ka mbetje çmërsi në depozitën e ujit. Shihni Kujdesi dhe pastrimi, Pastrimi i depozitës së ujit.

Ekrani tregon "00:00". - Pati një ndërprerje të korrentit. Caktimi i periudhës së ditës.

9. EFIKASITET ENERGJIE

9.1 Fleta e informacionit të produktit dhe informacioni i produktit sipas (BE) nr. 65/2014 dhe (BE) nr. 66/2014

Emri i furnizuesit	Electrolux
Identifikimi i modelit	KOCDH76X 949494268
Indeksi i Efikasitetit të Energjisë	81.2
Kategoria e efikasitetit energjetik	A+
Konsumi i energjisë me ngarkesë standarde, regjimi tradicional	0.93 kWh/cikël
Konsumi i energjisë me ngarkesë standarde, regjimi me ventilim të detyruar	0.69 kWh/cikël
Numri i zgavrave	1
Burimi i nxehtësisë	Elektriciteti
Volumi	72 l

Lloji i furrës	Furrë e integruar
Sasi	32.6 kg

Pajisja e testuar sipas: EN IEC 60350-1.

9.2 Kërkesat për informacion sipas (BE) nr. 2023/826

Konsumi i energjisë në gatishmëri	0.8 W
Koha maksimale e nevojshme që pajisja të arrijë automatikisht regjimin e zbatueshëm të fuqisë së ulët	20 min

Pajisja e testuar sipas: EN 50564.

9.3 Këshilla për kursimin e energjisë

- Mbajeni derën të mbyllur gjatë gatimit dhe shmangni hapjen e saj shpesh.
- Mbajeni guarnicionin e derës të pastër dhe sigurohuni që të jetë i fiksuar mirë në vend.
- Përdorni enë metalike ose të errëta, joreflektive.
- Anashkaloni ngrohjen paraprake nëse nuk është e nevojshme.
- Minimizoni pushimet midis pjekjes së disa ushqimeve.
- Kur është e mundur, përdorni funksionet e gatimit me ventilator për të kursyer energji (vetëm modele të caktuara).
- Përdorni nxehtësinë e mbetur për ta mbajtur ushqimin ngrohtë. Ulni temperaturën e pajisjes në minimum 3–10min para përfundimit të gatimit.
- Fikeni llambën gjatë gatimit nëse nuk është e nevojshme.
- Pjekje ventiluese me lagështirë (vetëm modele të zgjedhura) - ky funksion është përdorur për të përmbushur kërkesat e klasës së efikasitetit të energjisë dhe të ekoprojektimit (sipas EU 65/2014 dhe EU 66/2014). Testet sipas: IEC/EN 60350-1. Dera e furrës duhet të mbyllet gjatë gatimit në mënyrë që funksioni të mos ndërpritet dhe që furra të funksionojë me efikasitetin më të lartë të mundshëm të energjisë. Kur përdorni këtë funksion, llamba fiket automatikisht. Në disa modele kërkon 30 sek.
- Fikje automatike - për arsye sigurie, nëse funksioni i gatimit është aktiv dhe nuk ndryshohen cilësime, pajisja do të fiket automatikisht pas një periudhe të caktuar. Për të operuar një funksion gatimi më gjatë, vendosni kohën e gatimit. Fikja automatike nuk zbatohet me funksionin Fillimi i Shtyrjes së programit apo kur llamba është e ndezur.
  - 12.5 o: 30-115 °C
  - 8.5 o: 120-195 °C
  - 5.5 o: 200-245 °C
  - 3 o: 250 - maksimumi °C

10. SHQETËSIME MJEDISORE

Ricikloni materialet me simbolin ♺. Vendoseni paketimin në kutitë përkatëse për ta ricikluar. Ndihmoni në mbrojtjen e mjedisit dhe të shëndetit të njeriut duke ricikluar mbeturinat e pajisjeve elektrike dhe elektronike. Mos i hidhni pajisjet e shënuara me simbolin me mbeturinat shtëpiake. Kthejeni produktin në qendrën tuaj lokale të riciklimit ose kontaktoni zyrën tuaj komunale..

1. SAFETY INFORMATION..... **19**
2. SAFETY INSTRUCTIONS..... **20**
3. PRODUCT DESCRIPTION..... **23**
4. BEFORE FIRST USE..... **24**
5. DAILY USE..... **24**
6. HINTS AND TIPS..... **28**
7. CARE AND CLEANING..... **30**
8. TROUBLESHOOTING..... **31**
9. ENERGY EFFICIENCY..... **32**
10. ENVIRONMENTAL CONCERNS..... **33**

1. ⚠ SAFETY INFORMATION

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

1.1 Children and vulnerable people safety

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning the use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children of less than 8 years of age and persons with very extensive and complex disabilities shall be kept away from the appliance unless continuously supervised.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Keep packaging away from children and dispose of it properly.
- WARNING: The appliance and its accessible parts become hot during use. Keep children and pets away during use and cooling.
- Activate the child safety device, if available.
- Children must not clean or maintain the appliance without supervision.

1.2 General Safety

- This appliance is for cooking purposes only.
- This appliance is designed for single household domestic use in an indoor environment.

- This appliance may be used in offices, hotel guest rooms, bed & breakfast guest rooms, farm guest houses, and other similar accommodation where such use does not exceed average domestic usage levels.
- Do not use the appliance before installing it in the built-in structure.
- Disconnect the appliance from the power supply before carrying out any maintenance.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its authorised service centre or similarly qualified persons to avoid an electrical hazard.
- WARNING: Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.
- WARNING: The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements or the surface of the appliance cavity.
- Always use oven gloves to remove or insert accessories or ovenware.
- To remove the shelf supports first pull the front of the shelf support and then the rear end away from the side walls. Install the shelf supports in the opposite sequence.
- Do not use a steam cleaner to clean the appliance.
- Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the glass door since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.

2. SAFETY INSTRUCTIONS

2.1 Installation

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

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

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

2.2 Electrical connection

⚠ WARNING!
Risk of fire and electric shock.

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

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

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

Total power (W)	Section of the cable (mm^2)
maximum 1,380	3x0.75
maximum 2,300	3x1
maximum 3,680	3x1.5

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

2.3 Use

⚠ WARNING!
Risk of injury, burns and electric shock or explosion.

- Do not change the specification of the appliance.
- Ensure ventilation openings are not blocked.
- Do not let the appliance stay unattended during operation.
- Deactivate the appliance after each use.
- Be careful when opening the appliance door during operation, as hot air and flammable mixtures from alcohol ingredients can be released.
- Do not operate the appliance with wet hands or when it comes in contact with water.
- Do not apply pressure on the open door.
- Do not use the appliance as a work surface or as a storage surface.
- Keep sparks and open flames away from the appliance when the door is open.
- Use only approved glass and jars for preserving.
- Do not place flammable products near the appliance.

⚠ WARNING!
Risk of damage to the appliance.

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

- Enamel or stainless steel discoloration does not affect performance of the appliance.
- Use a deep pan for moist cakes, as fruit juices can cause permanent stains.
- Always cook with the appliance door closed.
- If the appliance is installed behind a furniture panel, do not close the panel during use or until the appliance is fully cooled to prevent heat and moisture damage.
- Concerning the lamp(s) inside this product and spare part lamps sold separately: These lamps are intended to withstand extreme physical conditions in household appliances, such as temperature, vibration, humidity, or are intended to signal information about the operational status of the appliance. They are not intended to be used in other applications and are not suitable for household room illumination.
- This product contains a light source of energy efficiency class G.
- Use only lamps with the same specifications.
- To repair the appliance contact the Authorised Service Centre. Use original spare parts only.

2.4 Care and cleaning

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

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

Steam Cooking

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

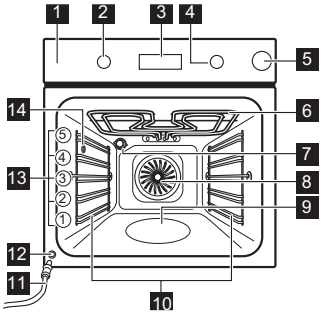
2.5 Disposal

⚠ WARNING!
Risk of injury or suffocation.

- Contact your municipal authority for information on how to dispose of the appliance.
- Disconnect the appliance from the mains, then cut off and dispose of the electrical cable.

3. PRODUCT DESCRIPTION

3.1 General overview



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

3.2 Control panel

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

Display indicators

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

To turn on the appliance:

1. Press the knobs. The knobs come out (selected models only).
2. Turn the knob for the heating functions to select a function.
3. Turn the control knob to adjust settings.

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

4. BEFORE FIRST USE

4.1 Setting the time

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

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

4.2 Initial preheating and cleaning

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

5. DAILY USE

5.1 Cooking functions

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

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

5.2 Setting: 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.

5.3 Timer

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

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

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

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

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

5.4 Steam Cooking

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

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

3. Push the water tank to its initial position.

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

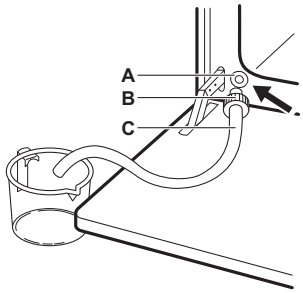
Submenu: Steam Cooking

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

5.5 Emptying water tank

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

1. Turn off the appliance and make sure it is cold.
2. Connect the draining pipe **C** to the outlet valve **A** through the connector **B**.



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

5.6 Menu

Open the Menu to access Assisted Cooking dishes and settings.

1. Turn the knob for the cooking functions to .

The display shows , , , .

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

5.7 Setting: Assisted Cooking

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

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

Submenu: Assisted Cooking

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

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

P1	**Roast beef, rare**	1 - 1.5 kg; 4 - 5 cm thick **2**; **baking tray** Fry the meat for a few minutes in a hot pan. Insert to the appliance.
P2	**Roast beef, medium**	
P3	**Roast beef, well done**	
P4	**Steak, medium,** 180 - 220 g per piece; 3 cm thick **3**; roasting dish on **wire shelf** Fry the meat for a few minutes in a hot pan. Insert to the appliance.	
P5	**Beef roast / braised** (prime rib, thick flank), 1.5 - 2 kg **2**; roasting dish on **wire shelf** Fry the meat for a few minutes in a hot pan. Add liquid. Insert to the appliance.	
P6	**Roast beef, rare**[1)]	1 - 1.5 kg; 4 - 5 cm thick **2**; **baking tray** Fry the meat for a few minutes in a hot pan. Insert to the appliance.
P7	**Roast beef, medium**[1)]	
P8	**Roast beef, well done**[1)]	
P9	**Fillet of beef, rare**[1)]	0.5 - 1.5 kg; 5 - 6 cm thick **2**; **baking tray** Fry the meat for a few minutes in a hot pan. Insert to the appliance.
P10	**Fillet of beef, medium**[1)]	
P11	**Fillet of beef, done**[1)]	
P12	**Veal roast** (e.g. shoulder), 0.8 - 1.5 kg; 4 cm thick **2**; roasting dish on **wire shelf** Add liquid. Roast covered.	
P13	**Pork roast neck or shoulder,** 1.5 - 2 kg **1**; roasting dish on **wire shelf** Turn the meat after half of the cooking time.	
P14	**Pulled pork,** 1.5 - 2 kg [1)] **2**; **baking tray** Turn the meat after half of the cooking time to get an even browning.	
P15	**Pork loin, fresh,** 1 - 1.5 kg; 5 - 6 cm thick **2**; roasting dish on **wire shelf** Fry the meat for a few minutes in a hot pan. Insert to the appliance.	
P16	**Pork spare ribs,** 2 - 3 kg; use raw, 2 - 3 cm thin **3**; **deep pan** Add liquid to cover the bottom of a dish. Turn the meat after half of the cooking time.	
P17	**Lamb leg with bones,** 1.5 - 2 kg; 7 - 9 cm thick **2**; roasting dish on **baking tray** Add liquid. Turn the meat after half of the cooking time.	
P18	**Whole chicken,** 1 - 1.5 kg; fresh **2**; casserole dish on **baking tray** Turn the chicken after half of the cooking time to get an even browning.	
P19	**Half chicken,** 0.5 - 0.8 kg **3**; **baking tray**	
P20	**Chicken breast,** 180 - 200 g per piece **2**; casserole dish on **wire shelf** Fry the meat for a few minutes in a hot pan.	
P21	**Chicken legs, fresh** **3**; **baking tray** If you marinated chicken legs first, set lower temperature and cook them longer.	
P22	**Duck, whole,** 2 - 3 kg **2**; roasting dish on **wire shelf** Put the meat on roasting dish. Turn the duck after half of the cooking time.	
P23	**Goose, whole,** 4 - 5 kg **2**; **deep pan** Put the meat on deep baking tray. Turn the goose after half of the cooking time.	

P24	**Meat loaf,** 1 kg **2**; **wire shelf**
P25	**Whole fish, grilled,** 0.5 - 1 kg per fish **2**; **baking tray** Fill the fish with butter, spices and herbs.
P26	**Fish fillet** **3**; casserole dish on **wire shelf**
P27	**Cheesecake** **2**; ∅ 28 cm springform tin on **wire shelf**
P28	**Apple cake** **3**; **baking tray**
P29	**Apple tart** **2**; pie form on **wire shelf**
P30	**Apple pie** **1**; ∅ 22 cm pie form on **wire shelf**
P31	**Brownies,** 2 kg of dough **3**; **deep pan**
P32	**Muffins** **3**; muffin tray on **wire shelf**
P33	**Loaf cake** **2**; loaf pan on **wire shelf**
P34	**Baked potatoes,** 1 kg **2**; **baking tray** Use whole potatoes with skin on.
P35	**Wedges,** 1 kg **3**; **baking tray** lined with baking paper Cut potatoes into pieces.
P36	**Grilled mixed vegetables,** 1 - 1.5 kg **3**; **baking tray** lined with baking paper Cut the vegetables into pieces.
P37	**Croquettes, frozen,** 0.5 kg **3**; **baking tray**
P38	**Pommes, frozen,** 0.75 kg **3**; **baking tray**
P39	**Meat / vegetable lasagna with dry pasta sheets,** 1 - 1.5 kg **1**; casserole dish on **wire shelf**
P40	**Potato gratin** (raw potatoes), 1 - 1.5 kg **1**; casserole dish on **wire shelf** Rotate the dish after half of the cooking time.
P41	**Pizza fresh, thin** **2**; **baking tray** lined with baking paper
P42	**Pizza fresh, thick** **2**; **baking tray** lined with baking paper
P43	**Quiche** **2**; baking tin on **wire shelf**
P44	**Baguette / Ciabatta / White bread,** 0.8 kg **2**; **baking tray** lined with baking paper More time needed for white bread.
P45	**Whole grain / Rye / Dark bread,** 1 kg **2**; **baking tray** lined with baking paper / loaf pan on **wire shelf**

[1] Low temperature cooking.

5.8 Changing: Settings

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

Submenu: Settings

	Setting	Value
01	Time of day	Change
02	Display brightness	1 - 5
03	Key tones	1 - Beep, 2 - Click, 3 - Sound off
04	Buzzer volume	1 - 4
05	Uptimer	On / Off

	Setting	Value
06	Light	On / Off
07	Fast Heat Up	On / Off
08	Demo mode	Activation code: 2468
09	Software version	Check
10	Reset all settings	Yes / No

5.9 Lock

This function prevents an accidental change of the appliance function.

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

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

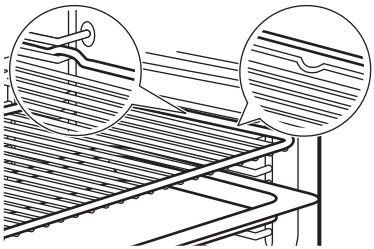
- press and hold to turn on and off the function.

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

5.10 Accessories

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

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



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

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

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

6. HINTS AND TIPS

6.1 Cooking recommendations

The temperature and cooking times in the tables are for guidance only. They depend on the recipes, quality and quantity of the ingredients used. If you cannot find the settings for a specific recipe, look for a similar one.

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

Symbols used in the tables:

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

6.2 Moist Fan Baking

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

	°C			
Sweet rolls, 16 pieces	180	2	20 - 30	1)
Rolls, 9 pieces	180	2	30 - 40	1)
Pizza, frozen, 0.35 kg	220	2	10 - 15	2)
Swiss Roll	170	2	25 - 35	1)
Brownie	175	3	25 - 30	1)
Soufflè, 6 pieces	200	3	25 - 30	3)
Sponge flan base	180	2	15 - 25	4)
Victoria sandwich	170	2	40 - 50	5)
Poached fish, 0.3 kg	180	3	20 - 25	1)
Whole fish, 0.2 kg	180	3	25 - 35	1)
Fish fillet, 0.3 kg	180	3	25 - 30	6)
Poached meat, 0.25 kg	200	3	35 - 45	1)
Shashlik, 0.5 kg	200	3	25 - 30	1)
Cookies, 16 pieces	180	2	20 - 30	1)
Macaroons, 24 pieces	180	2	25 - 35	1)
Muffins, 12 pieces	170	2	30 - 40	1)
Savory pastry, 20 pieces	180	2	25 - 30	1)
Short crust biscuits, 20 pieces	150	2	25 - 35	1)
Tartlets, 8 pieces	170	2	20 - 30	1)
Vegetables, poached, 0.4 kg	180	3	35 - 45	1)
Vegetarian omelette	200	3	25 - 30	6)
Mediterranean vegetables, 0.7 kg	180	4	25 - 30	1)

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

6.3 Information for test institutes

Tests according to IEC 60350-1.

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

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

7. CARE AND CLEANING

7.1 Notes on cleaning

- Use a cleaning solution for metal surfaces.
- Clean and check the door gasket around the frame of the cavity.
- Use the liquid descaler recommended by the manufacturer to remove limestone residue.
- Moisture can condense in the appliance or on the door glass panels. To decrease the condensation, let the appliance work for 10 minutes before cooking. Do not store food in the appliance for longer than 20 minutes.
- Do not clean the accessories in a dishwasher.

7.2 Removing the shelf supports

1. Make sure the appliance is cold.
2. Pull the front of the shelf support away from the side wall.
3. Pull the rear end of the shelf support away from the side wall and remove it.
4. Put the shelf supports back to the initial position. Repeat the steps in the reverse order.

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

7.3 Aqua Clean

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

1. Pour water into the cavity embossment: 300 ml.
2. Select Menu ☰ / Cleaning ⎓
3. Press OK.

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

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

7.4 Steam Cleaning

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

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

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

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

7.5 Cleaning the water tank

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

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

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

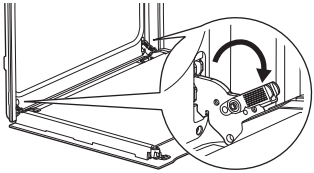
Contact your water supplier to check the water hardness level.

Water hardness (°fH)	Steam usage	Clean the water tank every (months):
0 - 15 (soft to medium)	Often (≥1 time/week)	12
	Rarely (≤1 time/month)	24
≥16 (hard to very hard)	Often (≥1 time/week)	6
	Rarely (≤1 time/month)	12

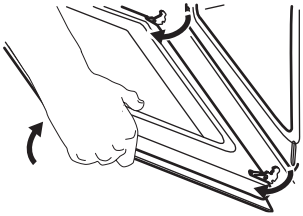
7.6 Removing and installing door

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

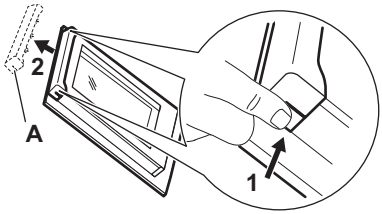
1. Open the door fully and hold both hinges.
2. Lift and pull the latches until they click.



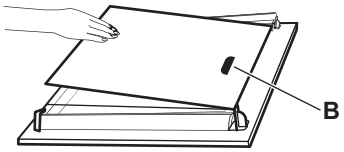
3. Close the oven door halfway to the first opening position. Then lift and pull to remove the door from its seat.



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



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



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

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

7.7 Replacing the lamp

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

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

Back lamp

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

8. TROUBLESHOOTING

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

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

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

The appliance does not heat up.

- Lock is activated.
- Automatic switch-off is activated.

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

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

The door gasket is damaged. - Do not use the appliance. Contact an Authorised Service Centre.

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

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

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

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

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

9. ENERGY EFFICIENCY

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

Supplier's name	Electrolux
Model identification	KOCDH76X 949494268
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	32.6 kg

Appliance tested according to: EN IEC 60350-1.

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

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

Appliance tested according to: EN 50564.

9.3 Energy saving tips

- Keep the door closed during cooking and avoid opening it often.
- Keep the door gasket clean and make sure it is well fixed in its position.
- Use metal or dark, non-reflective cookware.
- Skip preheating unless needed.
- Minimize breaks between baking multiple dishes.
- When possible, use the cooking functions with fan to save energy (selected models only).
- Use residual heat to keep food warm. Reduce the appliance temperature to minimum 3 - 10 min before the end of cooking.
- Turn off the lamp during cooking unless needed.
- Moist Fan Baking (selected models only) - this function was used to comply with the energy efficiency class and ecodesign requirements (according to EU 65/2014 and EU 66/2014). Tests according to: IEC/EN 60350-1. The oven door should be closed during cooking so that the function is not interrupted and the oven operates with the highest energy efficiency possible. When you use this function the lamp automatically turns off. In some models it takes 30 sec.
- Automatic switch-off - for safety reasons, if the cooking function is active and no settings are changed, the appliance will turn off automatically after a certain period of time. To operate a cooking function longer, set the cooking time. Automatic switch-off does not apply with Time Delayed Start function or when the lamp is on.

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

10. ENVIRONMENTAL CONCERNS

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

1. CONSIGNES DE SÉCURITÉ.....**34**
2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ.....**36**
3. DESCRIPTION DU PRODUIT..... **38**
4. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION..... **39**
5. UTILISATION QUOTIDIENNE..... **39**
6. CONSEILS..... **44**
7. ENTRETIEN ET NETTOYAGE..... **45**
8. DÉPANNAGE..... **47**
9. EFFICACITÉ ÉNERGÉTIQUE..... **48**
10. CONSIDÉRATIONS ENVIRONNEMENTALES..... **49**

1. ⚠ CONSIGNES DE SÉCURITÉ

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

1.1 Sécurité des enfants et des personnes vulnérables

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

- Les enfants ne doivent pas nettoyer ni entretenir l'appareil sans surveillance.

1.2 Sécurité générale

- Cet appareil est exclusivement destiné à un usage culinaire.
- Cet appareil est conçu pour un usage domestique ménager, dans un environnement intérieur.
- Cet appareil peut être utilisé dans les bureaux, les chambres d'hôtel, les chambres d'hôtes, les maisons d'hôtes de ferme et d'autres hébergements similaires lorsque cette utilisation ne dépasse pas le niveau (moyen) de l'utilisation domestique.
- N'utilisez pas l'appareil avant de l'avoir installé dans la structure encastrée.
- Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique avant toute opération d'entretien.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente agréé ou toute personne disposant de qualifications similaires afin d'éviter tout danger électrique.
- AVERTISSEMENT : Assurez-vous que l'appareil est éteint avant de remplacer l'ampoule pour éviter tout risque d'électrocution.
- AVERTISSEMENT : L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant l'utilisation. Des précautions doivent être prises pour éviter de toucher les éléments chauffants ou la surface de la cavité de l'appareil.
- Utilisez toujours des gants de cuisine pour retirer ou insérer des accessoires ou des plats allant au four.
- Pour retirer les supports de grille, tirez d'abord l'avant du support de grille, puis l'arrière à distance des parois latérales. Installez les supports de grille dans l'ordre inverse.
- N'utilisez pas de nettoyeur à vapeur pour nettoyer l'appareil.
- N'utilisez pas de produits abrasifs ni de racloirs pointus en métal pour nettoyer la porte en verre car ils peuvent rayer la surface, ce qui peut briser le verre.

2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ

2.1 Installation

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

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

2.2 Branchement électrique

⚠ AVERTISSEMENT!
Risque d'incendie ou d'électrocution.

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

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

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

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

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

2.3 Utilisation

⚠ AVERTISSEMENT!
Risque de blessures, de brûlures, d'électrocution ou d'explosion.

- Ne modifiez pas les spécifications de l'appareil.
- Assurez-vous que les orifices d'aération ne sont pas obstrués.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance durant son fonctionnement.
- Éteignez l'appareil après chaque utilisation.
- Soyez prudent lors de l'ouverture de la porte de l'appareil en cours de fonctionnement, car de l'air chaud et des mélanges inflammables provenant d'ingrédients à base d'alcool peuvent se dégager.
- N'utilisez pas l'appareil avec des mains mouillées ou en contact avec de l'eau.
- N'exercez pas de pression sur la porte ouverte.
- N'utilisez pas l'appareil comme plan de travail ou comme espace de rangement.
- Tenez les étincelles et les flammes nues éloignées de l'appareil lorsque la porte est ouverte.
- Utilisez uniquement du verre et des récipients approuvés pour stérilisation.
- Ne placez pas de produits inflammables à proximité de l'appareil.

⚠ AVERTISSEMENT!

Risque de dommages à l'appareil.

- Pour éviter tout endommagement ou décoloration de l'émail :
  - ne placez pas de plats allant au four ou d'objets directement au fond de la cavité.
  - ne placez pas de feuilles d'aluminium directement au fond de la cavité.
  - ne versez pas d'eau directement dans l'appareil chaud.
  - ne laissez pas de plats et d'aliments humides dans l'appareil après la cuisson.
  - soyez prudent lorsque vous retirez ou installez des accessoires.
- La décoloration de l'émail ou de l'acier inoxydable n'affecte pas les performances de l'appareil.
- Utilisez un plat à rôtir pour les gâteaux humides, car les jus de fruits peuvent provoquer des taches permanentes.
- Cuisinez toujours avec la porte de l'appareil fermée.
- Si l'appareil est installé derrière le panneau d'un meuble, ne fermez pas le panneau pendant l'utilisation ou tant que l'appareil n'a pas refroidi complètement pour éviter les dommages dus à la chaleur et à l'humidité.
- Concernant la/les lampe(s) se trouvant à l'intérieur de ce produit et les lampes de rechange vendues séparément : Ces lampes sont conçues pour résister à des conditions ambiantes extrêmes dans les appareils électroménagers, telles que la température, les vibrations, l'humidité, ou sont conçues pour signaler des informations sur le statut opérationnel de l'appareil. Elles ne sont pas prévues pour être utilisées dans d'autres applications et ne conviennent pas pour l'éclairage des pièces d'une maison.
- Ce produit contient une source lumineuse de classe d'efficacité énergétique G.
- Utilisez uniquement des lampes ayant les mêmes spécifications.
- Pour réparer l'appareil, contactez le service après-vente agréé. Utilisez uniquement des pièces de rechange d'origine.

2.4 Entretien et nettoyage

⚠ AVERTISSEMENT!

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

- Éteignez et débranchez l'appareil avant la maintenance.
- Assurez-vous que l'appareil est froid pour éviter que le verre ne se brise. Si les panneaux de verre de la porte sont endommagés, contactez le service après-vente agréé en vue de leur remplacement.
- Faites attention lorsque vous retirez la porte de l'appareil, celle-ci est lourde.
- Nettoyez et séchez l'appareil, sa cavité et ses accessoires après chaque utilisation pour éviter la condensation, la corrosion et la détérioration de la surface.
- Vérifiez régulièrement le produit pour détecter tout signe de détérioration qui pourrait le rendre impropre au contact des aliments, comme des fissures, des cloques, une délamination, un rétrécissement, une adhérence, une corrosion ou d'autres changements visibles de texture ou d'apparence. Suivez les instructions de nettoyage et d'entretien pour éviter la détérioration.
- Utilisez un chiffon en microfibre, de l'eau chaude et des détergents neutres pour le nettoyage de l'appareil et des accessoires. N'utilisez pas de produits abrasifs, de tampons, de solvants, d'objets tranchants ou métalliques.

- Respectez les consignes de sécurité figurant sur l'emballage lorsque vous utilisez un spray pour four.

Cuisson à la vapeur

- La vapeur qui s'échappe peut provoquer des brûlures :
  - Évitez d'ouvrir la porte de l'appareil pendant la cuisson vapeur.
  - Ouvrez prudemment la porte de l'appareil après une cuisson vapeur.

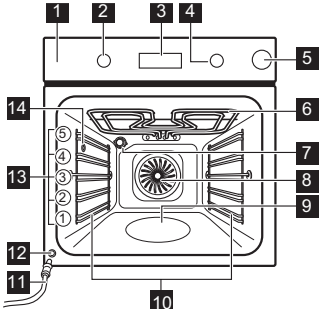
2.5 Mise au rebut

⚠ AVERTISSEMENT!
Risque de blessure ou d'asphyxie.

- Contactez votre service municipal pour obtenir des informations sur la marche à suivre pour mettre l'appareil au rebut.
- Débranchez l'appareil de l'alimentation secteur, puis coupez et éliminez le câble électrique.

3. DESCRIPTION DU PRODUIT

3.1 Vue d'ensemble



1 Panneau de commande
2 Molette de sélection des modes de cuisson
3 Affichage
4 Manette de commande
5 Réservoir d'eau
6 Résistance
7 Éclairage
8 Ventilateur
9 Bac de la cavité - Bac de nettoyage Aqua Clean
10 Support de grille, amovible
11 Tuyau de vidange
12 Vanne de vidange de l'eau
13 Niveaux de la grille
14 Tuyau de sortie de la vapeur

3.2 Panneau de commande

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

Voyants de l'affichage

	L'appareil est verrouillé.
	Sous-menu : Cuisson assistée.
	Sous-menu : Nettoyage.
	Sous-menu : Configurations
	Préchauffage rapide est activée.
	Le réservoir d'eau est vide. Remplissez le réservoir.
	Le réservoir d'eau est à moitié plein.
	Le réservoir d'eau est plein.
	La cuisson à la vapeur est activée.
	Minuteur est activée.
STOP	Heure de cuisson est activée.
	Démarrage retardé est activée.

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

Pour allumer l'appareil :

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

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

4. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

4.1 Réglage de l'heure

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

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

4.2 Préchauffage et nettoyage initiaux

1. Préchauffez l'appareil vide pour éliminer les odeurs. Aérez la pièce.
2. Retirez tous les accessoires et les supports de grille.
3. Réglez chaque fonction sur la température maximale et laissez l'appareil fonctionner pendant les durées spécifiées : 1 h, 15 min. Reportez-vous à Utilisation quotidienne.
4. Éteignez l'appareil et laissez-le refroidir.
5. Nettoyer avec un chiffon en microfibre, de l'eau chaude et un détergent doux. Remplacer les accessoires et les supports de grille.

5. UTILISATION QUOTIDIENNE

5.1 Fonctions de cuisson

	Chaleur tournante : Cuisson homogène, tendreté, séchage
	Chauffage Haut/Bas / Nettoyage Aqua Clean : Cuisson traditionnelle / Nettoyage
	Humidité Faible (fonction vapeur) : Viande, volaille, plats au four, ragoûts
	Plats Surgelés : Frites, quartiers de pommes de terre, rouleaux de printemps
	Fonction Pizza (fonction vapeur jusqu'à 230°C) : Cuisson de pizza
	Cuisson de sole : Cuisson de gâteaux
	Circulation d'air humide : Cuisson
	Gril : Toaster, griller
	Turbo gril : Rôtir la viande, faire dorer

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

5.2 Réglage : Modes de cuisson

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

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

5.3 Minuteur

1. Tournez les molettes pour sélectionner la fonction de cuisson et régler la température si nécessaire.
2. Appuyez sur ⏲ jusqu'à ce que l'affichage indique une fonction de minuterie souhaitée :

🔔 **Minuteur**: Régler un décompte. Lorsque le minuteur termine le décompte, le signal sonore retentit.

🔔 STOP **Heure de cuisson** : Régler un décompte. Lorsque le minuteur termine le décompte, le signal sonore retentit et la cuisson s'arrête.

🕒 **Démarrage retardé** : Pour reporter le début et / ou la fin de la cuisson. Lorsque le minuteur termine le décompte, le signal sonore retentit et la cuisson s'arrête.

3. Tournez la manette de commande pour régler l'heure.
4. Appuyez sur OK.
5. Lorsque la durée est écoulée, appuyez sur OK et tournez les molettes sur la position arrêt, si nécessaire.

5.4 Cuisson à la vapeur

1. Appuyez sur le réservoir d'eau pour l'ouvrir.
2. Remplissez le réservoir d'eau avec de l'eau froide du robinet jusqu'au niveau maximum. N'utilisez pas d'autres liquides.

Assurez-vous de ne pas dépasser la capacité maximale du circuit de vapeur (environ 350 ml lorsqu'il est vide). Si le réservoir est plein, un symbole apparaît sur l'écran et le signal retentit.

3. Replacez le réservoir d'eau dans sa position initiale.
4. Vous pouvez régler la cuisson à la vapeur de deux manières :
   - Tournez la molette des fonctions de cuisson pour sélectionner et tournez le bouton de commande pour régler la température.
   - Tournez la molette des fonctions de cuisson sur et tournez la molette de commande pour sélectionner . Appuyez sur OK. Tournez la molette de commande pour sélectionner une fonction (S1 - S...) et, si nécessaire, réglez la température. Appuyez sur OK deux fois.
5. Préchauffez l'appareil avant d'y insérer les aliments. Remplissez à nouveau le réservoir d'eau pendant la cuisson si l'indicateur montre que le réservoir est vide.
6. Lorsque le temps de cuisson se termine, tournez la manette des modes de cuisson sur la position Arrêt pour éteindre l'appareil. Ouvrez la porte avec précaution. L'humidité qui s'échappe peut provoquer des brûlures.
7. Videz toujours le réservoir d'eau après chaque cuisson à la vapeur pour éviter l'accumulation de tartre et pour éviter des dysfonctionnements, tels que le déversement d'eau depuis la sortie de vapeur. Attendez au moins 60 min avant de vider.

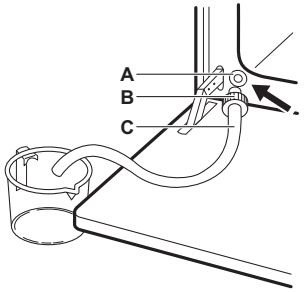
Sous-menu : Cuisson à la vapeur

	Fonction	Description
S1	AirFry Plus	Combine la cuisson à la vapeur et la friture à air chaud pour cuisiner des mets croustillants, juteux et plus sains.
S2	Réhydratation vapeur	Cette fonction réchauffe délicatement les restes à la vapeur (110–130°C - réchauffage humide, 130–200°C - réchauffage plus croustillant).
S3	Cuisson du pain	Pour cuire du pain.

5.5 Vidange du réservoir d'eau

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

1. Éteignez l'appareil et assurez-vous qu'il est froid.
2. Raccordez le tuyau de vidange **C** à la vanne de sortie **A** par le connecteur **B**.



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

5.6 Menu

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

1. Tournez la molette des fonctions de cuisson sur .

L'affichage montre , , , .

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

5.7 Réglage : Cuisson assistée

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

1. Tournez la molette des modes de cuisson sur .
2. Tournez la molette de commande pour sélectionner . Appuyez sur OK.
3. Tournez le bouton de commande pour sélectionner un plat (P1 - P…). Appuyez sur OK.
4. Tournez le bouton de commande pour régler le poids. L'option est disponible pour certains plats. Appuyez sur OK.
5. Placez les aliments dans l'appareil. Appuyez sur OK.
6. Lorsque la fonction se termine, vérifiez si les aliments sont prêts. Prolongez le temps de cuisson si nécessaire.

Sous-menu : Cuisson assistée

Légende	
	Réglage du poids disponible.
	Remplissez le bac à eau d'eau de cuisson à la vapeur.
	Préchauffez l'appareil avant de commencer la cuisson.
	Niveau de grille. Reportez-vous à Description du produit.

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

P1	**Rôti de bœuf, saignant**	1 - 1,5 kg ; 4 - 5 cm d'épaisseur **2** ; **plateau de cuisson** Faire frire la viande pendant quelques minutes dans une poêle chaude. Insérez-le dans l'appareil.
P2	**Rôti de bœuf, à point**	
P3	**Rôti de bœuf, bien cuit**	
P4	**Steak, à point,** 180 - 220 g par pièce ; 3 cm d'épaisseur **3** ; plat à rôtir sur **grille métallique** Faire frire la viande pendant quelques minutes dans une poêle chaude. Insérez-le dans l'appareil.	
P5	**Bœuf rôti/braisé** (côte de bœuf, flanchet), 1,5 - 2 kg **2** ; plat à rôtir sur **grille métallique** Faire frire la viande pendant quelques minutes dans une poêle chaude. Ajoutez du liquide. Insérez-le dans l'appareil.	
P6	**Rôti de bœuf, saignant**[1)]	1 - 1,5 kg ; 4 - 5 cm d'épaisseur **2** ; **plateau de cuisson** Faire frire la viande pendant quelques minutes dans une poêle chaude. Insérez-le dans l'appareil.
P7	**Rôti de bœuf, à point** [1)]	
P8	**Rôti de bœuf, bien cuit** [1)]	

P9	**Filet de bœuf, saignant** [1]	0.5 - 1,5 kg ; 5 - 6 cm d'épaisseur **2** ; **plateau de cuisson** Faire frire la viande pendant quelques minutes dans une poêle chaude. Insérez-le dans l'appareil.
P10	**Filet de bœuf, à point**[1]	
P11	**Filet de bœuf, bien cuit**[1]	
P12	**Rôti de veau** (par ex. épaule), 0,8 - 1,5 kg; 4 cm d'épaisseur **2** ; plat à rôtir sur **grille métallique** Ajoutez du liquide. Rôti couvert.	
P13	**Rôti de col ou épaule de porc,** 1,5 - 2 kg **1** ; plat à rôtir sur **grille métallique** Retournez la viande à la moitié du temps de cuisson.	
P14	**Porc émincé,** 1,5 - 2 kg [1] **2** ; **plateau de cuisson** Retournez la viande à la moitié du temps de cuisson pour faire dorer de manière homogène.	
P15	**Filet de porc, frais,** 1 - 1,5 kg ; 5 - 6 cm d'épaisseur **2** ; plat à rôtir sur **grille métallique** Faire frire la viande pendant quelques minutes dans une poêle chaude. Insérez-le dans l'appareil.	
P16	**Travers de porc,** 2 - 3 kg ; crus, 2 - 3 cm d'épaisseur **3** ; **plat profond** Ajoutez du liquide pour recouvrir le fond d'un plat. Retournez la viande à la moitié du temps de cuisson.	
P17	**Gigot d'agneau avec os,** 1,5 - 2 kg ; 7 - 9 cm d'épaisseur **2** ; plat à rôtir sur **plateau de cuisson** Ajoutez du liquide. Retournez la viande à la moitié du temps de cuisson.	
P18	**Poulet entier,** 1 - 1,5 kg ; frais **2** ; cocotte sur **plateau de cuisson** Retournez le poulet à la moitié du temps de cuisson pour faire dorer de manière homogène.	
P19	**Demi-poulet,** 0,5 - 0,8 kg **3** ; **plateau de cuisson**	

P20	**Escalope de poulet,** 180 - 200 g par pièce **2** ; cocotte sur **grille métallique** Faire frire la viande pendant quelques minutes dans une poêle chaude.
P21	**Cuisses de poulet, fraîches** **3** ; **plateau de cuisson** Si vous avez mariné les cuisses de poulet, réglez une température inférieure et faites-les cuire plus longtemps.
P22	**Canard entier,** 2 - 3 kg **2** ; plat à rôtir sur **grille métallique** Placez la viande sur un plat à rôtir. Retournez le canard à la moitié du temps de cuisson.
P23	**Oie entière,** 4 - 5 kg **2** ; **plat profond** Placez la viande sur un plateau de cuisson profond. Retournez l'oie à la moitié du temps de cuisson.
P24	**Pain de viande,** 1 kg **2** ; **grille métallique**
P25	**Poisson entier, grillé,** 0,5 - 1 kg par poisson **2** ; **plateau de cuisson** Remplissez le poisson avec du beurre, des épices et des herbes.
P26	**Filet de poisson** **3** ; cocotte sur **grille métallique**
P27	**Cheesecake** **2** ; ∅ 28 cm moule à charnière sur **grille métallique**
P28	**Gâteau aux pommes** **3** ; **plateau de cuisson**
P29	**Tartelettes aux pommes** **2** ; moule à tarte sur **grille métallique**
P30	**Tarte aux pommes** **1** ; ∅ 22 moule à tarte sur cm**grille métallique**
P31	**Brownies,** 2 kg de pâte **3** ; **plat profond**

P32	**Muffins** **3** ; plaque à muffins sur **grille métallique**
P33	**Quatre-quarts** **2** ; moule quatre-quarts sur **grille métallique**
P34	**Pommes de terre au four,** 1 kg **2** ; **plateau de cuisson** Utilisez des pommes de terre entières avec la peau.
P35	**Pomme quartiers,** 1 kg **3** ; **plateau de cuisson** recouvert de papier sulfurisé Coupez les pommes de terre en morceaux.
P36	**Mélange de légumes grillés,** 1 - 1,5 kg **3** ; **plateau de cuisson** recouvert de papier sulfurisé Coupez les légumes en morceaux.
P37	**Croquettes, surgelées,** 0,5 kg **3** ; **plateau de cuisson**
P38	**Pommes de terre, surgelées,** 0,75 kg **3** ; **plateau de cuisson**
P39	**Lasagnes à la viande/aux légumes avec feuilles de pâtes sèches,** 1 - 1,5 kg **1** ; cocotte sur **grille métallique**
P40	**Gratin de pommes de terre** (pommes de terre crues), 1 - 1,5 kg **1** ; cocotte sur **grille métallique** Tournez le plat après la moitié du temps de cuisson.
P41	**Pizza fraîche, fine** **2** ; **plateau de cuisson** recouvert de papier sulfurisé
P42	**Pizza fraîche, épaisse** **2** ; **plateau de cuisson** recouvert de papier sulfurisé
P43	**Quiche** **2** ; moule à gâteaux sur **grille métallique**
P44	**Baguette/Ciabatta/Pain blanc,** 0,8 kg **2** ; **plateau de cuisson** recouvert de papier sulfurisé Prolonger le temps pour le pain blanc.
P45	**Céréales complètes / Riz / Pain noir,** 1 kg **2** ; **plateau de cuisson** recouvert de papier sulfurisé/moule quatre-quarts sur **grille métallique**

1) Cuisson à basse température.

5.8 Modification : Configurations

1. Tournez la molette des modes de cuisson sur .
2. Tournez la molette de commande pour sélectionner . Appuyez sur OK.
3. Tournez la manette pour sélectionner le réglage. Appuyez sur OK.
4. Tournez le bouton de commande pour régler la valeur. Appuyez sur OK.
5. Tournez la manette des modes de cuisson sur la position Arrêt pour quitter le Menu .

Sous-menu : Configurations

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

5.9 Touches Verrouil

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

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

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

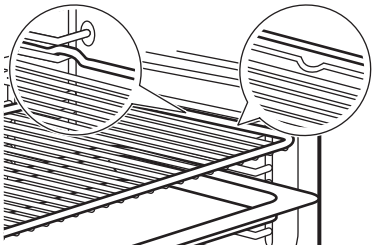
🔒 - Maintenez la touche enfoncée pour activer ou désactiver la fonction.

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

5.10 Accessoires

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

Insérez l'accessoire (grille métallique / plateau) entre les barres de guidage du support de grille. Assurez-vous que la grille touche l'arrière de l'intérieur du four et que les pieds sont orientés vers le bas. Une petite encoche en haut renforce la sécurité et empêche la grille de basculer. Le rebord autour de la grille empêche les ustensiles de cuisine de glisser.



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

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

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

6. CONSEILS

6.1 Recommandations de cuisson

Les températures et temps de cuisson se trouvant dans les tableaux ne sont indiqués qu'à titre indicatif. Elles varient selon les recettes, la qualité et la quantité des ingrédients utilisés. Si vous ne trouvez pas les réglages appropriés pour une recette spécifique, cherchez-en une qui s'en rapproche.

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

Symboles utilisés dans les tableaux :

	Type d'aliment
	Fonction de cuisson
°C	Température
	Niveau de la grille
	Heure de cuisson (min)
	Autres informations

6.2 Circulation d'air humide

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

	°C			
Petits pains sucrés, 16 morceaux	180	2	20 - 30	1)
Petits pains, 9 morceaux	180	2	30 - 40	1)
Pizza, surgelée, 0,35 kg	220	2	10 - 15	2)
Gâteau roulé	170	2	25 - 35	1)
Brownie	175	3	25 - 30	1)
Soufflé, 6 morceaux	200	3	25 - 30	3)
Fond de tarte en génoise	180	2	15 - 25	4)
Gâteau à étages	170	2	40 - 50	5)
Poisson poché, 0,3 kg	180	3	20 - 25	1)
Poisson entier, 0,2 kg	180	3	25 - 35	1)

	°C			
Filet de poisson, 0,3 kg	180	3	25 - 30	6)
Viande pochée, 0,25 kg	200	3	35 - 45	1)
Chachlyk, 0,5 kg	200	3	25 - 30	1)
Cookies, 16 morceaux	180	2	20 - 30	1)
Meringues, 24 morceaux	180	2	25 - 35	1)
Muffins, 12 morceaux	170	2	30 - 40	1)
Petite pâtisserie salée, 20 morceaux	180	2	25 - 30	1)
Biscuits à pâte sablée, 20 morceaux	150	2	25 - 35	1)
Tartelettes, 8 morceaux	170	2	20 - 30	1)
Légumes, pochés, 0,4 kg	180	3	35 - 45	1)
Omelette végétarienne	200	3	25 - 30	6)
Légumes méditerranéens, 0,7 kg	180	4	25 - 30	1)

1) Utilisez un plateau de cuisson ou un plat à rôtir.
2) Utilisez la grille métallique.
3) Utilisez des ramequins en céramique sur une grille métallique.
4) Utilisez un moule à tarte sur une grille métallique.
5) Utilisez un plat de cuisson sur la grille métallique.
6) Utilisez une plaque à pizza sur la grille métallique.

6.3 IInformations pour les laboratoires d'essais

Tests conformes à la norme IEC 60350-1.

		°C		
Petits gâteaux, 20 par plateau				
	3	150 - 170	35 - 40	1)2)
	3	140 - 160	35 - 40	1)2)
	2 et 4	130 - 150	45 - 50	1)2)
Tarte aux pommes, 2 moules Ø20 cm				
	2	180	70 - 90	3)
	2	160	70 - 90	3)
Génoise, moule à gâteau Ø26 cm				
	2	170	40 - 50	3)
	2	170	45 - 50	3)2)
	1 et 3	170	50 - 60	3)2)
Biscuits sablés				
	3	140 - 150	20 - 40	1)
	2 et 4	140 - 150	25 - 45	1)
	3	140 - 150	25 - 45	1)
Pain grillé				
	4	max.	1 - 5	3)2)

1) Utilisez Plateau de cuisson.
2) Préchauffez l'appareil pendant 10 minutes.
3) Utilisez Grille métallique.

7. ENTRETIEN ET NETTOYAGE

7.1 Remarques concernant le nettoyage

- Utilisez une solution de nettoyage pour les surfaces métalliques.
- Nettoyez et contrôlez le joint de la porte autour du cadre de la cavité.
- Utilisez le détartrant liquide recommandé par le fabricant pour éliminer les résidus de calcaire.
- De l'humidité peut se condenser dans l'appareil ou sur les panneaux de verre de la porte. Pour diminuer la condensation, laissez l'appareil fonctionner pendant 10 minutes avant la cuisson. Ne conservez pas les aliments dans l'appareil pendant plus de 20 minutes.
- Ne lavez pas les accessoires au lave-vaisselle.

7.2 Retrait des supports de grille

1. Assurez-vous que l'appareil est froid.
2. Écartez l'avant du support de grille de la paroi latérale.
3. Écartez l'arrière du support de grille de la paroi latérale et retirez-le.

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

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

7.3 Nettoyage Aqua Clean

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

1. Versez de l'eau dans le bac de la cavité : 300 ml.
2. Sélectionnez Menu ☰ / Nettoyage
3. Appuyez sur OK.

Durée : 30 min
Lorsque le nettoyage est terminé, un signal sonore retentit. Éteint l'appareil.

4. Attendez que l'appareil soit froid. Séchez la cavité avec un chiffon doux.

7.4 Nettoyage vapeur

Cette procédure de nettoyage utilise la vapeur pour éliminer la graisse restante et les particules de nourriture restant dans l'appareil.

1. Assurez-vous que l'appareil est froid.
2. Retirez tous les accessoires.
3. Nettoyez l'intérieur du four et l'intérieur de la porte en verre à l'aide d'un chiffon sec et doux.
4. Tournez la molette des modes de cuisson sur ☰ pour accéder à Menu .
5. Tournez la molette pour sélectionner et appuyez sur OK.
6. Remplissez le réservoir d'eau avec de l'eau froide du robinet jusqu'au niveau maximal (environ 350 ml).
7. Appuyez sur OK. Lorsque le nettoyage démarre, l'ampoule est éteinte.

Durée : 30 min
Lorsque le nettoyage est terminé, un signal sonore retentit. Éteint l'appareil.

8. Attendez que l'appareil soit froid. Séchez la cavité avec un chiffon doux.

7.5 Nettoyage du réservoir d'eau

Cette procédure de nettoyage élimine et empêche l'accumulation de tartre dans le système de vapeur.

1. Vidangez le réservoir d'eau. Reportez-vous au chapitre Utilisation quotidienne, Vidange du réservoir d'eau.
2. Versez 250 ml du détartrant liquide recommandé par le fabricant dans le réservoir d'eau.
3. Attendez 60 min. Vidangez le réservoir d'eau.
4. Versez 350 ml d'eau dans le réservoir d'eau pour rincer le réservoir. Vidangez le réservoir d'eau.
5. Nettoyez le tuyau de vidange avec de l'eau chaude et un détergent doux.

La fréquence de détartrage dépend de la dureté de l'eau et de la fréquence de cuisson à la vapeur.

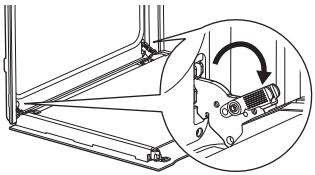
Contactez votre fournisseur d'eau pour contrôler le niveau de dureté de l'eau.

Dureté de l'eau (°Th)	Utilisation de la vapeur	Nettoyez le réservoir d'eau tous les (mois) :
0 - 15 (douce à moyenne)	Souvent (≥1 fois/semaine)	12
	Rarement (≤1 fois/mois)	24
≥16 (dure à très dure)	Souvent (≥1 fois/semaine)	6
	Rarement (≤1 fois/mois)	12

7.6 Retrait et installation de la porte

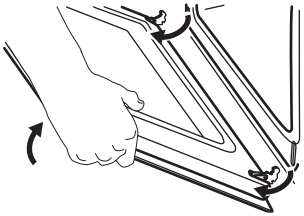
Vous pouvez retirer la porte du four et les panneaux en verre internes pour les nettoyer. N'utilisez pas l'appareil sans les panneaux en verre.

1. Ouvrez complètement la porte et saisissez les 2 charnières de porte.
2. Soulevez et tirez les loquets jusqu'à ce qu'ils produisent un clic.

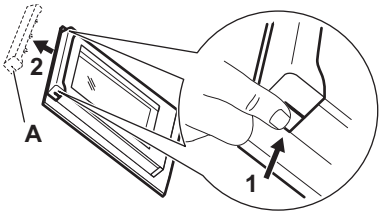


3. Fermez la porte du four à mi-chemin de la première position d'ouverture. Puis,

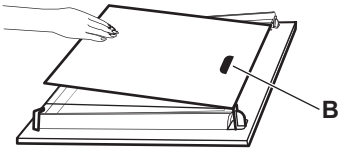
soulevez et tirez pour retirer la porte de son emplacement.



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



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



8. Nettoyez les panneaux en verre à l'eau savonneuse. Essuyez soigneusement les panneaux de verre. Ne passez pas les panneaux en verre au lave-vaisselle.
9. Après le nettoyage, installez les panneaux de verre et la porte du four.

Veillez à replacer les panneaux de verre dans le bon ordre. Vérifiez le symbole/l'impression sur le côté du panneau de verre. La zone d'impression **B** (si présente) doit faire face à l'intérieur du four. Si la porte est installée correctement, vous entendrez un clic lors de la fermeture des loquets.

7.7 Remplacement de l'ampoule

Débranchez l'appareil du secteur et attendez qu'il soit froid.

Remplacez l'ampoule par une ampoule adéquate résistant à une température de 300 °C.

Lampe arrière

1. Tournez le couvercle en verre pour le retirer.
2. Nettoyez le couvercle en verre.
3. Remplacez l'ampoule.
4. Installez le couvercle en verre.

8. DÉPANNAGE

Si vous ne trouvez pas de solution au problème, veuillez contacter votre revendeur ou un service après-vente agréé. Les détails de service figurent sur la plaque signalétique située sur le cadre avant. Elle est visible lorsque vous ouvrez la porte. Ne retirez pas la plaque signalétique.

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

Vous ne pouvez pas activer ou utiliser l'appareil. - L'appareil n'est pas branché à une source d'alimentation électrique ou le branchement est incorrect.

L'appareil ne chauffe pas.

- Touches Verrouil est activée.
- L'arrêt automatique est activé.

Le voyant ne fonctionne pas. - L'ampoule est grillée. Remplacez l'ampoule.

L'éclairage est éteint. - Circulation d'air humide - est activée.

Le joint de porte est endommagé. - N'utilisez pas l'appareil. Contactez un service après-vente agréé.

Il y a des fuites d'eau par la sortie de vapeur. - Il y a trop d'eau dans le réservoir d'eau. Reportez-vous au chapitre Utilisation quotidienne, Vidange du réservoir d'eau.

Le voyant du réservoir d'eau vide est allumé. - Il n'y a pas d'eau dans le réservoir. Remplissez le réservoir d'eau. Si le voyant est toujours allumé, reportez-vous à Entretien et nettoyage, Nettoyage du réservoir d'eau.

La cuisson à la vapeur ne fonctionne pas. - Il y a un résidu de calcaire dans l'ouverture de la purge de vapeur. - Nettoyez le réservoir d'eau (reportez-vous à Entretien et nettoyage) ou, s'il n'y a pas d'eau dans le réservoir, remplissez le réservoir d'eau.

Il faut plus de trois minutes pour vidanger le réservoir d'eau ou l'eau fuit par l'ouverture de la purge de vapeur. - Il y a un résidu de calcaire dans le réservoir d'eau. Reportez-vous à Entretien et nettoyage Nettoyage du réservoir d'eau.

L'affichage indique "00:00". - Une coupure de courant s'est produite. Réglez l'heure actuelle.

9. EFFICACITÉ ÉNERGÉTIQUE

9.1 Fiche d'informations produit et informations produit conformément aux réglementations (UE) N ° 65/2014 et (UE) N° 66/2014

Nom du fournisseur	Electrolux
Identification du modèle	KOCDH76X 949494268
Indice d'efficacité énergétique	81.2
Classe d'efficacité énergétique	A+
Consommation d'énergie avec charge standard, en mode conventionnel	0.93 kWh/cycle
Consommation d'énergie avec charge standard, en mode chaleur tournante	0.69 kWh/cycle
Nombre de cavités	1
Source de chaleur	Électricité
Volume	72 l
Type de four	Four encastrable
Masse	32.6 kg

Appareil testé conformément aux normes : EN CEI 60350-1.

9.2 Exigences en matière d'information conformément au règlement (UE) n° 2023/826

Consommation d'énergie en mode veille	0,8 W
Temps maximum requis pour que l'équipement atteigne automatiquement le mode basse puissance applicable	20 min

Appareil testé conformément aux normes : EN 50564.

9.3 Conseils pour économiser l'énergie

- Gardez la porte fermée pendant la cuisson et évitez de l'ouvrir souvent.
- Nettoyez régulièrement le joint de porte et assurez-vous qu'il est bien en place.
- Utilisez des plats en métal ou foncés, non réfléchissants.
- Sautez l'étape de préchauffage sauf si nécessaire.
- Minimisez les pauses entre la cuisson de plusieurs plats.
- Si possible, utilisez les fonctions de cuisson avec la ventilation pour économiser de l'énergie (uniquement sur certains modèles).
- Utilisez la chaleur résiduelle pour maintenir les aliments au chaud. Réduisez la température de l'appareil au minimum 3 - 10 min avant la fin de la cuisson.
- Éteignez la lampe pendant la cuisson, sauf si elle est nécessaire.

- Circulation d'air humide (uniquement sur certains modèles) - Cette fonction était utilisée pour se conformer à la classe d'efficacité énergétique et aux exigences Ecodesign (selon les normes EU 65/2014 et EU 66/2014). Tests conformes aux normes : IEC/EN 60350-1. La porte du four doit être fermée pendant la cuisson pour que la fonction ne soit pas interrompue et que le four fonctionne avec la plus grande efficacité énergétique possible. Lorsque vous utilisez cette fonction, l'éclairage s'éteint automatiquement. Sur certains modèles, cela prend 30 sec.
- Arrêt automatique - Pour des raisons de sécurité, si le mode de cuisson est actif et qu'aucun réglage n'est modifié, l'appareil se met à l'arrêt automatiquement au bout d'un certain temps. Pour activer une fonction de cuisson plus longtemps, réglez le temps de cuisson. L'arrêt automatique ne s'applique pas avec la fonction Démarrage retardé ou lorsque l'éclairage est allumé.
  - 12,5 h : 30-115 °C
  - 8,5 h : 120-195 °C
  - 5,5 h : 200-245 °C
  - 3 h : maximum 250 °C

10. CONSIDÉRATIONS ENVIRONNEMENTALES

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



1. SICHERHEITSINFORMATIONEN..... **50**
2. SICHERHEITSHINWEISE..... **52**
3. GERÄTEBESCHREIBUNG..... **54**
4. VOR DER ERSTEN INBETRIEBNAHME **55**
5. TÄGLICHER GEBRAUCH..... **55**
6. HINWEISE UND TIPPS..... **60**
7. REINIGUNG UND PFLEGE..... **61**
8. FEHLERBEHEBUNG..... **63**
9. ENERGIEEFFIZIENZ..... **64**
10. INFORMATIONEN ZUR ENTSORGUNG **65**

1. ⚠ SICHERHEITSINFORMATIONEN

Lesen Sie vor der Installation und Verwendung des Geräts sorgfältig die mitgelieferten Anweisungen durch. Bei Verletzungen oder Schäden infolge nicht ordnungsgemäßer Montage oder Verwendung übernimmt der Hersteller keine Haftung. Bewahren Sie die Anleitung zum Nachschlagen an einem sicheren und zugänglichen Ort auf.

1.1 Sicherheit von Kindern und schutzbedürftigen Personen

- Das Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mit mangelnder Erfahrung/mangelndem Wissen benutzt werden, wenn sie durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt werden oder von dieser Person Anweisungen erhalten haben, wie das Gerät sicher zu bedienen ist und welche Gefahren bei nicht ordnungsgemäßer Bedienung bestehen. Kinder unter 8 Jahren und Personen mit schweren Behinderungen oder Mehrfachbehinderung sollten vom Gerät ferngehalten werden, wenn sie nicht ständig beaufsichtigt werden.
- Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Halten Sie sämtliches Verpackungsmaterial von Kindern fern und entsorgen Sie es sachgemäß.
- WARNUNG: Das Gerät und die zugänglichen Geräteteile werden während des Betriebs heiß. Halten Sie Kin-

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

1.2 Allgemeine Sicherheit

- Dieses Gerät ist nur zum Kochen bestimmt.
- Dieses Gerät ist für den häuslichen Gebrauch im Haushalt in Innenräumen konzipiert.
- Dieses Gerät darf in Büros, Hotelzimmern, Gästezimmern in Pensionen, Bauernhöfen und anderen ähnlichen Unterkünften verwendet werden, wenn diese Nutzung das (durchschnittliche) Nutzungsniveau im Haushalt nicht überschreitet.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, bevor es in den Einbauschrank gesetzt wird.
- Vor Wartungsarbeiten ist das Gerät von der elektrischen Stromversorgung zu trennen.
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es von dem Hersteller, seinem autorisierten Servicezentrum oder einer gleichermaßen qualifizierten Person ausgetauscht werden, um Gefahren durch elektrischen Strom zu vermeiden.
- WARNUNG: Vergewissern Sie sich, dass das Gerät ausgeschaltet ist, bevor Sie die Lampe austauschen, um einen Stromschlag zu vermeiden.
- WARNUNG: Das Gerät und die zugänglichen Geräteteile werden während des Betriebs heiß. Es ist darauf zu achten, die Heizelemente oder die Oberfläche des Garraums nicht zu berühren.
- Verwenden Sie stets Topfhandschuhe, um Zubehör oder Geschirr herauszunehmen oder zu verstauen.
- Ziehen Sie die Einhängegitter zuerst vorne und dann hinten von den Seitenwänden weg. Setzen Sie die Einhängegitter in umgekehrter Reihenfolge ein.
- Reinigen Sie das Gerät nicht mit einem Dampfstrahlreiniger.
- Benutzen Sie zum Reinigen der Glastür keine scharfen Scheuermittel oder Metallschwämmchen; sie könnten die Glasfläche verkratzen

und zum Zersplittern der Scheibe führen.

2. SICHERHEITSHINWEISE

2.1 Installation

⚠ WARNUNG!
Nur eine qualifizierte Fachkraft darf die Montage des Geräts vornehmen.

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

2.2 Elektrischer Anschluss

⚠ WARNUNG!
Brand- und Stromschlaggefahr.

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

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

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

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

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

2.3 Verwendung

⚠ WARNUNG!

Verletzungs-, Verbrennungs-, Stromschlag- oder Explosionsgefahr.

- Nehmen Sie keine technischen Änderungen am Gerät vor.
- Vergewissern Sie sich, dass die Lüftungsöffnungen nicht blockiert sind.
- Lassen Sie das Gerät während des Betriebs nicht unbeaufsichtigt.
- Schalten Sie das Gerät nach jedem Gebrauch aus.
- Seien Sie vorsichtig, wenn Sie während des Betriebs die Gerätetür öffnen, da heiße Luft und brennbare Gemische aus Alkoholbestandteilen austreten können.
- Benutzen Sie das Gerät nicht mit nassen Händen oder wenn es in Kontakt mit Wasser gerät.
- Üben Sie keinen Druck auf die offene Tür aus.
- Verwenden Sie das Gerät nicht als Arbeits- oder Abstellfläche.
- Halten Sie Funken und offene Flammen vom Gerät fern, wenn die Tür geöffnet ist.
- Verwenden Sie für das Einkochen ausschließlich zugelassene Gläser und Gefäße.
- Stellen Sie keine entflammbare Produkte in die Nähe des Geräts.

⚠ WARNUNG!

Risiko von Schäden am Gerät.

- Um Beschädigungen und Verfärbungen der Emailbeschichtung zu vermeiden:
  - Stellen Sie keine Backformen oder Gegenstände direkt auf den Boden des Hohlraums.
  - Legen Sie keine Aluminiumfolie direkt auf den Boden des Hohlraums.
  - Füllen Sie kein Wasser in das heiße Gerät.
  - Lassen Sie nach dem Kochen keine feuchten Gerichte oder Lebensmittel im Gerät zurück.
  - Seien Sie vorsichtig beim Entfernen oder Anbringen von Zubehör.
- Verfärbungen des Email oder Edelstahls beeinträchtigen die Leistung des Geräts nicht.
- Verwenden Sie für saftige Kuchen eine tiefe Backform, da Fruchtsäfte dauerhafte Flecken verursachen können.
- Kochen Sie immer bei geschlossener Gerätetür.
- Wenn das Gerät hinter einer Möbelverkleidung installiert ist, schließen Sie die Verkleidung während des Betriebs oder bis das Gerät vollständig abgekühlt ist nicht, um Schäden durch Erhitzen und Feuchtigkeit zu vermeiden.
- Bezüglich der Lampe(n) in diesem Gerät und separat verkaufter Ersatzlampen: Diese Lampen müssen extremen physikalischen Bedingungen in Haushaltsgeräten standhalten, wie z. B. Temperatur, Vibration, Feuchtigkeit, oder sollen Informationen über den Betriebszustand des Gerätes anzeigen. Sie sind nicht für den Einsatz in anderen Geräten vorgesehen und nicht für die Raumbeleuchtung geeignet.
- Dieses Produkt enthält eine Lichtquelle der Energieeffizienzklasse G.
- Verwenden Sie nur Lampen mit denselben Spezifikationen.
- Wenden Sie sich zur Reparatur des Geräts an das autorisierte Servicezentrum. Dabei dürfen ausschließlich Originalersatzteile verwendet werden.

2.4 Reinigung und Pflege

⚠ WARNUNG!

Verletzungsgefahr, Brandgefahr oder Beschädigung des Geräts.

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

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

Garen mit Dampf

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

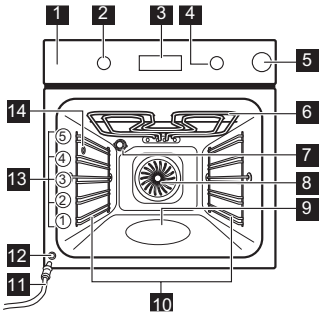
2.5 Entsorgung

⚠ WARNUNG!
Verletzungs- und Erstickungsgefahr.

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

3. GERÄTEBESCHREIBUNG

3.1 Gesamtansicht



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

3.2 Bedienfeld

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

Display-Anzeigen

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

	Der Wassertank ist leer. Füllen Sie den Tank auf.
	Der Wassertank ist halb voll.
	Der Wassertank ist voll.
	Dampfgaren ist aktiviert.
	Kurzzeit-Wecker ist eingeschaltet.
STOP	Garzeit ist eingeschaltet.
	Zeit Zeitvorwahl ist eingeschaltet.
	Uptimer ist eingeschaltet.
	Fortschrittsbalken – Zeigt visuell an, wann das Gerät die eingestellte Temperatur erreicht oder die Garzeit beendet ist.

Einschalten des Geräts:

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

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

4. VOR DER ERSTEN INBETRIEBNAHME

4.1 Einstellen der Uhrzeit

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

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

4.2 Erstaufheizen und Reinigung

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

5. TÄGLICHER GEBRAUCH

5.1 Kochfunktionen

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

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

5.2 Einstellung: 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.

5.3 Timer

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

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

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

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

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

5.4 Garen mit Dampf

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

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

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

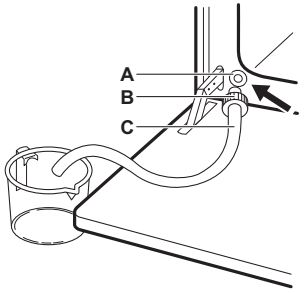
Untermenü: Garen mit Dampf

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

5.5 Entleeren des Wassertanks

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

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



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

5.6 Menü

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

1. Drehen Sie den Knopf für die Garfunktionen auf .

Das Display zeigt , , , .

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

5.7 Einstellung: Koch-Assistent

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

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

Untermenü: Koch-Assistent

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

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

P1	**Roastbeef, blutig**	1 - 1,5 kg; 4 - 5 cm dick **2**; **Backblech** Braten Sie das Fleisch einige Minuten in einer heißen Pfanne. In das Gerät einlegen.
P2	**Roastbeef, medium**	
P3	**Roastbeef, durch**	
P4	**Steak, mittel,** 180 - 220 g pro Stück; 3 cm dick **3**; Backform auf **Kombirost** Braten Sie das Fleisch einige Minuten in einer heißen Pfanne. In das Gerät einlegen.	
P5	**Rinderbraten / geschmort** (Rippchen, dicke Flanke) 1,5 - 2 kg **2**; Backform auf **Kombirost** Braten Sie das Fleisch einige Minuten in einer heißen Pfanne. Flüssigkeit hinzugeben. In das Gerät einlegen.	

P6	**Roastbeef, blutig**[1)]	1 - 1,5 kg; 4 - 5 cm dick **2**; **Backblech** Braten Sie das Fleisch einige Minuten in einer heißen Pfanne. In das Gerät einlegen.
P7	**Roastbeef, medium** [1)]	
P8	**Roastbeef, durch** [1)]	
P9	**Rinderfilet, blutig**[1)]	0.5 - 1,5 kg; 5 - 6 cm dick **2**; **Backblech** Braten Sie das Fleisch einige Minuten in einer heißen Pfanne. In das Gerät einlegen.
P10	**Rinderfilet, medium** [1)]	
P11	**Rinderfilet, durch** [1)]	
P12	**Kalbsbraten** (z. B. Schulter), 0,8 - 1,5 kg; 4 cm dick **2**; Backform auf **Kombirost** Flüssigkeit hinzugeben. Braten zugedeckt.	
P13	**Schweinebraten Nacken oder Schulter** 1,5 - 2 kg **1**; Bratform auf **Kombirost** Wenden Sie das Fleisch nach der Hälfte der Garzeit.	
P14	**Pulled pork** 1,5 - 2 kg [1)] **2**; **Backblech** Wenden Sie das Fleisch nach der Hälfte der Garzeit, um eine gleichmäßige Bräunung zu erzielen.	
P15	**Schweinefilet, frisch,** 1 - 1,5 kg; 5 - 6 cm dick **2**; Backform auf **Kombirost** Braten Sie das Fleisch einige Minuten in einer heißen Pfanne. In das Gerät einlegen.	
P16	**Spare Ribs vom Schwein,** 2 - 3 kg; roh verwendet, 2 - 3 cm dünn **3**; **tiefes Backblech** Flüssigkeit hinzufügen, um den Boden eines Gerichts zu bedecken. Wenden Sie das Fleisch nach der Hälfte der Garzeit.	
P17	**Lammkeule mit Knochen** 1,5 - 2 kg; 7 - 9 cm dick **2**; Bratform auf **Backblech** Flüssigkeit hinzugeben. Wenden Sie das Fleisch nach der Hälfte der Garzeit.	

P18	**Hähnchen, ganz,** 1 - 1,5 kg; frisch **2**; Auflaufform auf **Backblech** Das Hähnchen nach der Hälfte der Garzeit wenden, um eine gleichmäßige Bräunung zu erzielen.
P19	**Halbes Hähnchen,** 0,5 - 0,8 kg **3**; **Backblech**
P20	**Hähnchenbrust,** 180 - 200 g pro Stück **2**; Auflaufform auf **Kombirost** Braten Sie das Fleisch einige Minuten in einer heißen Pfanne.
P21	**Hähnchenschenkel, frisch** **3**; **Backblech** Wenn Sie die Hähnchenschenkel zuerst marinieren, stellen Sie die niedrigere Temperatur ein und garen Sie sie länger.
P22	**Ente, ganz,** 2 - 3 kg **2**; Bratform auf **Kombirost** Legen Sie das Fleisch in den Bräter. Die Ente nach der Hälfte der Garzeit wenden.
P23	**Gans, ganz,** 4 - 5 kg **2**; **Tiefes Backblech** Legen Sie das Fleisch auf das tiefe Backblech. Die Gans nach der Hälfte der Garzeit wenden.
P24	**Hackbraten** 1 kg **2**; **Kombirost**
P25	**Ganzer Fisch, gegrillt,** 0,5 - 1 kg pro Fisch **2**; **Backblech** Füllen Sie den Fisch mit Butter, Gewürzen und Kräutern.
P26	**Fischfilet** **3**; Auflaufform auf **Kombirost**
P27	**Käsekuchen** **2**; ∅ 28 cm Springform **auf Kombirost**
P28	**Apfelkuchen** **3**; **Backblech**
P29	**Apfel-Tarte** **2**, Kuchenform auf **Kombirost**
P30	**Apfelpastete** **1**; ∅ 22cm Kuchenform auf **Kombirost**

P31	**Brownies,** 2 kg Teig **3**; **tiefes Backblech**
P32	**Muffins** **3**; Muffinform auf **Kombirost**
P33	**Kastenkuchen** **2**; Kastenform auf **Kombirost**
P34	**Ofenkartoffeln,** 1 kg **2**; **Backblech** Ganze Kartoffeln mit Schale verwenden.
P35	**Kartoffelspalten,** 1 kg **3**; **Backblech** mit Backpapier ausgelegt Kartoffeln in Stücke schneiden.
P36	**Gemischtes gegrilltes Gemüse,** 1 - 1,5 kg **3**; **Backblech** mit Backpapier ausgelegt Gemüse in Stücke schneiden.
P37	**Kroketten, gefroren,** 0,5 kg **3**; **Backblech**
P38	**Pommes frites, gefroren,** 0,75 kg **3**; **Backblech**
P39	**Fleisch- / Gemüselasagne mit trockenen Nudelblättern,** 1 - 1.5 kg **1**; Auflaufform auf **Kombirost**
P40	**Kartoffelgratin** (rohe Kartoffeln) 1 - 1,5 kg **1**; Auflaufform auf **Kombirost** Drehen Sie das Gericht nach der Hälfte der Garzeit um.
P41	**Pizza frisch, dünn** **2**; **Backblech** mit Backpapier ausgelegt
P42	**Pizza frisch, dick** **2**; **Backblech** mit Backpapier ausgelegt
P43	**Quiche** **2**; Backform auf **Kombirost**
P44	**Baguette / Ciabatta / Weißbrot,** 0,8 kg **2**; **Backblech** mit Backpapier ausgelegt Für Weißbrot mehr Zeit nötig.
P45	**Vollkorn- / Roggen- / dunkles Brot,** 1 kg **2**; **Backblech** mit Backpapier ausgelegt / Kastenform auf **Kombirost**

[1] Niedertemperaturgaren.

5.8 Ändern: Einstellungen

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

Untermenü: Einstellungen

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

5.9 Verriegelung

Diese Funktion verhindert eine versehentliche Änderung der Gerätefunktion.

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

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

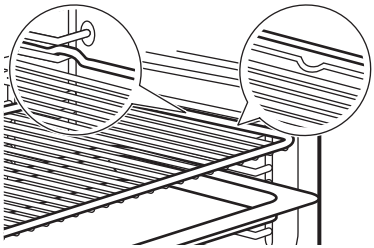
🔒 - gedrückt halten, um die Funktion ein- und auszuschalten.

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

5.10 Zubehör

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

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



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

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

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

6. HINWEISE UND TIPPS

6.1 Garempfehlungen

Die Temperaturen und Garzeiten in den Tabellen dienen nur als Richtwerte. Sie hängen von den Rezepten sowie der Qualität und Menge der verwendeten Zutaten ab. Finden Sie für ein bestimmtes Rezept keine konkreten Einstellungen, orientieren Sie sich an einem ähnlichen Rezept.

Die Ebenen werden vom Boden des Backofens aus gezählt.

In den Tabellen verwendete Symbole:

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

6.2 Feuchte Umluft

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

	°C			
Brötchen, süß, 16 Stück	180	2	20–30	1)
Brötchen, 9 Stück	180	2	30–40	1)
Pizza, gefroren, 0,35 kg	220	2	10–15	2)
Biskuitrolle	170	2	25–35	1)
Brownie	175	3	25–30	1)
Soufflé, 6 Stück	200	3	25–30	3)
Biskuitboden	180	2	15 – 25	4)
Englischer Sandwichkuchen à la Victoria	170	2	40–50	5)
Fisch, pochiert, 0,3 kg	180	3	20 – 25	1)

	°C			
Fisch, ganz, 0,2 kg	180	3	25–35	1)
Fischfilet , 0,3 kg	180	3	25–30	6)
Fleisch, pochiert, 0,25 kg	200	3	35–45	1)
Schaschlik, 0,5 kg	200	3	25–30	1)
Plätzchen, 16 Stück	180	2	20–30	1)
Makronen, 24 Stück	180	2	25–35	1)
Muffins, 12 Stück	170	2	30–40	1)
Kleingebäck, pikant, 20 Stück	180	2	25–30	1)
Mürbeteigplätzchen, 20 Stück	150	2	25–35	1)
Törtchen, 8 Stück	170	2	20–30	1)
Gemüse, pochiert, 0,4 kg	180	3	35–45	1)
Vegetarisches Omelett	200	3	25–30	6)
Mediterranes Gemüse, 0,7 kg	180	4	25–30	1)

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

6.3 Informationen für Prüfinstitute

Tests gemäß IEC 60350-1.

		°C		
Törtchen, 20 pro Backblech				
	3	150 - 170	35 - 40	1)2)
	3	140 - 160	35 - 40	1)2)
	2 und 4	130 - 150	45 - 50	1)2)
Apfelkuchen, 2 Backformen à Ø 20 cm				
	2	180	70 - 90	3)
	2	160	70 - 90	3)
Fettfreier Biskuit, Kuchenform Ø 26 cm				
	2	170	40 - 50	3)
	2	170	45 - 50	3)2)
	1 und 3	170	50 - 60	3)2)
Mürbeteig-Plätzchen				
	3	140 - 150	20 - 40	1)
	2 und 4	140 - 150	25 - 45	1)
	3	140 - 150	25 - 45	1)
Toast				
	4	Max.	1 - 5	3)2)

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

7. REINIGUNG UND PFLEGE

7.1 Hinweise zur Reinigung

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

7.2 Entfernen der Einhängegitter

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

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

7.3 Aqua Reinigung

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

1. Füllen Sie Wasser in die Garraumvertiefung: 300 ml.
2. Wählen Sie das Menü ☰ / Reinigung
3. Drücken Sie das OK.

Dauer: 30 Min
Nach Abschluss der Reinigung ertönt das akustische Signal. Das Gerät schaltet sich aus.

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

7.4 Dampfreinigung

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

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

Dauer: 30 Min
Nach Abschluss der Reinigung ertönt das akustische Signal. Das Gerät schaltet sich aus.

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

7.5 Reinigung des Wassertanks

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

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

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

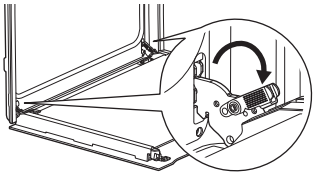
Wenden Sie sich an Ihren Wasserversorger, um den Wasserhärtegrad zu erfragen.

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

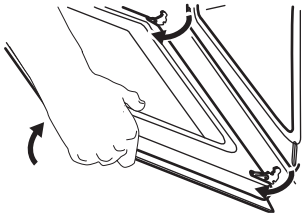
7.6 Aus- und Einbauen der Tür

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

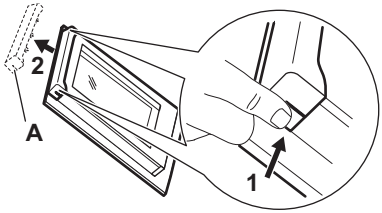
1. Öffnen Sie die Backofentür vollständig und halten Sie beide Scharniere fest.
2. Heben und ziehen Sie die Verriegelungen an, bis sie einrasten.



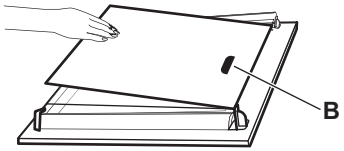
3. Schließen Sie die Backofentür halb bis zur ersten Öffnungsstellung. Anschließend heben und ziehen Sie die Tür aus der Aufnahme heraus.



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



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



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

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

7.7 Austauschen der Lampe

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

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

Hintere Lampe

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

8. FEHLERBEHEBUNG

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

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

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

Das Gerät erwärmt sich nicht.

- Verriegelung ist eingeschaltet.
- Die Abschaltautomatik ist aktiviert.

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

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

Die Türdichtung ist beschädigt. – Benutzen Sie das Gerät nicht. Wenden Sie sich an ein autorisiertes Servicezentrum.

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

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

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

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

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

9. ENERGIEEFFIZIENZ

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

Name des Lieferanten	Electrolux
Modellbezeichnung	KOCDH76X 949494268
Energieeffizienzindex	81.2
Energieeffizienzklasse	A+
Energieverbrauch mit einer Standardbeladung, konventioneller Modus	0.93 kWh/ Programm
Energieverbrauch mit einer Standardbeladung, Umluft-Modus	0.69 kWh/ Programm
Anzahl der Garräume	1
Wärmequelle	Strom
Volumen	72 l
Art des Backofens	Eingebauter Backofen
Masse	32.6 kg

Gerät getestet gemäß: EN IEC 60350-1.

9.2 Informationsanforderungen gemäß (EU) Nr. 2023/826

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

Gerät getestet gemäß: EN 50564.

9.3 Tipps zur Energieeinsparung

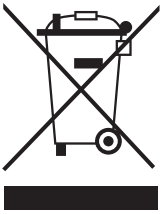
- Halten Sie die Tür beim Kochen geschlossen und vermeiden Sie es, sie oft zu öffnen.
- Halten Sie die Türdichtung sauber und stellen Sie sicher, dass sie sich fest in der richtigen Position befindet.
- Verwenden Sie Metall oder dunkles, nicht reflektierendes Kochgeschirr.
- Überspringen Sie das Aufheizen, es sei denn, es ist nötig.
- Minimieren Sie Pausen zwischen dem Backen mehrerer Gerichte.
- Verwenden Sie nach Möglichkeit die Garfunktionen mit Gebläse, um Energie zu sparen (nur ausgewählte Modelle).
- Nutzen Sie Restwärme, um das Essen warm zu halten. Reduzieren Sie die Gerätetemperatur auf mindestens 3 bis 10Min, bevor das Kochen beendet ist.
- Schalten Sie die Lampe während des Kochens aus, sofern sie nicht benötig wird.
- Feuchte Umluft (nur ausgewählte Modelle) - diese Funktion wurde zur Einhaltung der Energieeffizienzklassen- und Umweltdesignanforderungen (gemäß EU 65/2014 und EU 66/2014) verwendet.

Tests gemäß: IEC/EN 60350-1. Die Backofentür sollte während des Garvorgangs geschlossen bleiben, damit die Funktion nicht unterbrochen wird. So wird gewährleistet, dass der Backofen mit der höchsten Energieeffizienz arbeitet. Die Backofenlampe wird während dieser Funktion automatisch ausgeschaltet. Bei einigen Modellen dauert es 30 Sek.

- Automatische Abschaltung - Aus Sicherheitsgründen schaltet sich das Gerät nach einer bestimmten Zeit automatisch aus, wenn die Garfunktion aktiv ist und keine Einstellungen geändert werden. Um eine Garfunktion länger zu nutzen, stellen Sie die Garzeit ein. Die automatische Abschaltung gilt nicht bei der Zeit Zeitvorwahl- Funktion oder wenn die Lampe eingeschaltet ist.
  - 12,5 Std: 30-115 °C
  - 8,5 Std: 120-195 °C
  - 5,5 Std: 200-245 °C
  - 3 Std: 250-maximal °C

10. INFORMATIONEN ZUR ENTSORGUNG

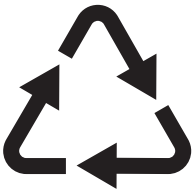
Ihre Pflichten als Endnutzer



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

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

Hinweise zum Recycling



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

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

Rücknahmepflichten der Vertreiber in Deutschland

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

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

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

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

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

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

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

1. БЕЗБЕДНОСНИ ИНФОРМАЦИИ.....**67**
2. БЕЗБЕДНОСНИ УПАТСТВА.....**69**
3. ОПИС НА ПРОИЗВОДОТ.....**71**
4. ПРЕД ПРВА УПОТРЕБА.....**72**
5. СЕКОЈДНЕВНА УПОТРЕБА.....**72**
6. НАПОМЕНИ И КОРИСНИ СОВЕТИ.....**77**
7. НЕГА И ЧИСТЕЊЕ.....**79**
8. РЕШАВАЊЕ ПРОБЛЕМИ.....**81**
9. ЕНЕРГЕТСКА ЕФИКАСНОСТ.....**81**
10. ГРИЖА ЗА ЖИВОТНАТА СРЕДИНА...**82**

1. ⚠ БЕЗБЕДНОСНИ ИНФОРМАЦИИ

Пред монтажата и употребата на овој апарат, внимателно прочитајте ги приложените упатства. Производителот не сноси одговорност за повреда или штета кои се резултат на неправилна монтажа или употреба. Секогаш чувајте ги упатствата на сигурно и безбедно место за подоцнежна употреба.

1.1 Сигурност за деца и ранлива категорија на лица

- Овој апарат може да го користат деца над 8 години и лица со намалени физички, сетилни или ментални способности или лица без искуство и знаење доколку тоа го прават под надзор или доколку им биле дадени упатства како безбедно да го употребуваат апаратот, и доколку ги разбираат опасностите поврзани со него. Не смее да биде на дофат на деца помали од 8 години и лица со многу обемни и сложени пречки во развојот, освен ако не се под постојан надзор.
- Децата треба да бидат под надзор да не играат со апаратот.
- Држете ја амбалажата подалеку од деца и фрлете ја соодветно
- ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ: Уредот и неговите достапни делови стануваат жешки при употреба. Држете ги децата и домашните миленици подалеку за време на употреба и ладење.
- Активирајте го безбедносниот уред за деца, доколку е достапен.

- Децата не смеат да го чистат или одржуваат апаратот без надзор.

1.2 Општа безбедност

- Овој апарат е наменет само за готвење.
- Уредот е наменет да го користи едно домаќинство во домашни услови во затворен простор.
- Уредот може да се користи во канцеларии, хотелски соби, гостилници, фарми со гостилници и други слични сместувања каде неговото користење не надминува (просечно) ниво на користење во домаќинство.
- Не користете го апаратот пред да го монтирате во вградената структура.
- Пред одржување, исклучете го апаратот од напојувањето.
- Доколку се оштети кабелот за напојување, тој мора да биде заменет од страна на производителот, негов овластен центар за сервисирање, или слично квалификувани лица, за да се избегне електрична опасност.
- ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ: Осигурајте се дека апаратот е исклучен пред да ја замените светилката за да избегнете струен шок.
- ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ: Уредот и неговите достапни делови стануваат жешки при употреба. Треба да внимавате да не ги допрете грејните елементи или површината на шуплината на апаратот.
- Секогаш ставајте заштитни ракавици за вадење или ставање додатоци или садови за во рерна.
- Да ги отстраните полиците, прво повлечете го предниот дел од полицата, а потоа задниот од страничните ѕидови. Ставете ги полиците по обратен редослед.
- Не користете чистач на пареа за чистење на уредот.
- Не користете силно абразивни средства или остри метални стругалки за да го чистите стаклото на капаците со шарки на површината за готвење

бидејќи тоа може да предизвика прскање на стаклото.

2. БЕЗБЕДНОСНИ УПАТСТВА

2.1 Монтажа

⚠ ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!
Апаратот мора да биде монтиран само од квалификувано лице.

- Извадете ја целата амбалажа.
- Немојте да монтирате ниту да користите оштетен апарат.
- Следете ги упатствата за монтирање достапни на нашата интернет-страница.
- Бидете внимателни кога го пренесувате апаратот, бидејќи е тежок. Користете заштитни ракавици и приложените обувки.
- Не влечете го апаратот за рачката.
- Монтирајте го апаратот на сигурно и погодно место кое ги исполнува потребите за монтажа.
- Одржувајте минимална оддалеченост од другите апарати и делови.
- Пред да го монтирате апаратот, проверете дали е нивелиран и дали вратата се отвора без никакво ограничување.
- Апаратот е опремен со систем за електрично ладење. Мора да се ракува со напојување.

2.2 Поврзување на струја

⚠ ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!
Ризик од пожар и струен удар.

- Сите електрични поврзувања треба да бидат извршени од квалификуван електричар.
- Проверете дали параметрите на плочката со спецификации се компатибилни со електричната моќност на мрежата за електрична енергија.
- Апаратот мора да биде заземјен. Секогаш користете соодветно монтиран изолиран штекер.
- Не користете адаптери со повеќе приклучници и продолжителни кабли.
- Избегнувајте оштетување на приклучокот и кабелот за струја. Ако е потребна замена, таа мора да се изврши од нашиот овластен сервисен центар.
- Не дозволувајте кабелот да ги допре или да дојде во близина на вратата на апаратот или вдлабнатината под апаратот, особено кога работи или кога вратата е жешка.
- Заштитата од струјни удари на неизолирани и изолирани делови мора да биде безбедно прицврстена и не треба да се отстрани без алат.
- Поврзете го приклучокот за струја со штекерот само на крајот на монтажата. Обезбедете пристап до приклучокот за струја по монтажата.
- Ако главниот штекер е лабав, не поврзувајте го приклучокот за струја.
- Не исклучувајте го уредот влечејќи го кабелот за напојување. Секогаш влечете го приклучокот за струја.
- Користете само правилни уреди за изолација: заштитни прекинувачи на линија, осигурувачи (осигурувачи на вртење извадени од држачот), прекинувачи за заземјување и контактори.
- Електричната инсталација мора да има изолациски уред којшто ви овозможува да го исклучите апаратот од приклучокот за струја од сите полови, со ширина на отворот за контакт од најмалку 3 mm.
- Апаратот е снабден со приклучок и кабел за струја.

Типови на кабли кои може да се монтираат или да се заменуваат за Европа:
H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F

За делот на кабелот, видете ја вкупната моќност на плочката со спецификации. Можете да погледнете и во табелата:

Вкупна јачина (W)	Пресек на кабелот (мм²)
максимум 1,380	3x0.75
максимум 2,300	3x1
максимум 3,680	3x1.5

Кабелот за заземјување (зелен / жолт кабел) мора да биде 2 см подолг од кафеавата фаза и сините неутрални кабли.

2.3 Употреба

⚠ ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Опасност од повреда, изгореници и струен удар или експлозија.

- Не менувајте ја спецификацијата на овој апарат.
- Осигурајте се дека отворите за вентилација не се блокирани.
- Не го оставајте апаратот да работи без надзор.
- Исклучете го апаратот по секоја употреба.
- Бидете внимателни при отварање на вратата од апаратот за време на работа, бидејќи може да се ослободат топол воздух и запаливи смеси од алкохолни состојки.
- Не ракувајте со апаратот со мокри раце или кога е во контакт со вода.
- Не ја притискајте отворената врата.
- Не употребувајте го апаратот како работна површина или површина за складирање.
- Држете ги искрите и отворениот пламен подалеку од апаратот кога вратата е отворена.
- Користете само одобрено стакло и тегли за конзервирање.
- Не ставајте запаливи производи во близина на апаратот.

⚠ ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Опасност од оштетување на апаратот.

- За да спречите оштетување или избледување на емајлот:
  - Не ставајте садови за рерна или предмети директно на дното на внатрешноста.
  - Не ставајте алуминиумска фолија директно на дното на внатрешноста.
  - не ставајте вода директно на жешкиот апарат.
  - Не оставајте влажни садови и храна во апаратот по готвењето.
  - бидете внимателни при вадење или инсталирање на додатоци.
- Промената на бојата на емајлот или не'рѓосувачкиот челик не влијае на перформансите на апаратот.
- Користете длабока тава за сочни колачи, бидејќи овошните сокови можат да предизвикаат трајни дамки.
- Секогаш гответе кога вратата на апаратот е затворена.
- Доколку апаратот е инсталиран зад панел на мебел, не затворајте го панелот за време на употреба или додека апаратот не се излади целосно за да спречите оштетување од топлина и влага.
- Во однос на светлото (светлата) во внатрешноста на овој производ и резервните светилки кои се продаваат посебно: Овие светилки се предвидени да издржат екстремни физички услови во апаратите за домаќинство, како што се температура, вибрации, влажност или се предвидени за давање сигнали за работната состојба на апаратот. Тие не се предвидени да се користат за други намени и не се погодни за осветлување простории во домот.
- Овој производ содржи извор на светлина од класа на енергетска ефикасност G.
- Користете само светилки со истите спецификации.
- За да го поправите апаратот, контактирајте со овластениот сервисен центар. Користете само оригинални резервни делови.

2.4 Нега и чистење

⚠ ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Опасност од повреда, пожар или оштетување на апаратот.

- Исклучете го апаратот и извадете го од штекер пред одржување.
- Уверете се дека апаратот е ладен за да избегнете кршење на стаклото. Доколку стаклените панели на вратата се оштетени, контактирајте го овластениот сервисен центар за замена.
- Бидете внимателни кога ја отстранувате вратата од апаратот.
- Чистете го и исушете го апаратот, неговата празнина и додатоците по секоја употреба за да спречите

кондензација на пареа, корозија и оштетување на површината.
- Редовно проверувајте го производот за знаци на оштетување што може да го направат несоодветен за контакт со храна, како што се пукнатини, меури, раслојување, собирање, лепливост, корозија или други видливи промени во текстурата или изгледот. Следете ги упатствата за чистење и нега за да спречите влошување.
- Користете микрофибер крпа, топла вода и неутрални детергенти за чистење на апаратот и додатоците. Не користете абразивни производи, перничиња, растворувачи, остри рабови или метални предмети.
- Следете ги безбедносните упатства на пакувањето кога користите спреј за рерна.

Готвење на пареа

- Испуштената пареа може да предизвика изгореници:
  - Не ја отворајте вратата на апаратот за време на операцијата на готвење со пареа.
  - Внимателно отворете ја вратата на апаратот по готвењето на пареа.

2.5 Отстранување

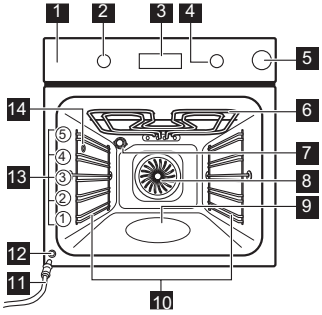
⚠ ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Ризик од повреда или задушување.

- Контактирајте со вашите општински органи за да добиете информации за тоа како да се ослободите од апаратот.
- Исклучете го апаратот од електричната мрежа, потоа исечете го и фрлете го електричниот кабел.

3. ОПИС НА ПРОИЗВОДОТ

3.1 Општ преглед



1 Контролна плоча
2 Копче за функциите на греење
3 Екран
4 Контролно копче
5 Сад за вода
6 Елемент за греење
7 Светилка
8 Вентилатор
9 Изгравирана внатрешност - Сад за чистење со вода
10 Потпора за полици, мобилна
11 Цевка за цедење
12 Вентил за испуштање пареа
13 Позиции на полици
14 Отвор за пареа

3.2 Контролна плоча

	Притиснете за да ги поставите функциите на тајмерот.
	Притиснете и задржете за да ја поставите функцијата: Брзо загревање.
	Притиснете за вклучување и исклучување на светилката на апаратот.
	Притиснете и задржете за да ја поставите функцијата: Заклучување.
OK	Притиснете за да го потврдите изборот.

Показни светла за екранот

	Апаратот е заклучен.
	Подмени: Помош При Готвење.

	Подмени: Чистење.
	Подмени: Поставки
	Брзо загревање е вклучена.
	Резервоарот за вода е празен. Наполнете го садот.
	Резервоарот за вода е полн до половина.
	Резервоарот за вода е полн.
	Готвењето на пареа е активирано.
	Потсетник во минути е вклучена.
STOP	Време на готвење е вклучена.
	Временски одложено активирање е вклучена.
	Време на работење е вклучена.
	Линија за приказ на напредок - визуелно покажува кога апаратот ќе ја достигне поставената температура или кога ќе истече времето на готвење.

За вклучување на апаратот:

1. Притиснете ги копчињата. Копчињата излегуваат (се однесува само на одбрани модели).
2. Завртете го копчето за функции на греење за да одберете функција.
3. Завртете го контролното копче за да ги прилагодите поставките.

За да го исклучите апаратот: свртете го копчето за функциите на греење во позиција за исклучување **0**.

4. ПРЕД ПРВА УПОТРЕБА

4.1 Поставување на времето

После првото поврзување со мрежа, почекајте сè додека не се појави на екранот: **"00:00"** или **"12:00"** (во зависност од моделот).

1. Завртете го контролното копче за да го поставите времето на завршување.
2. Притиснете OK.

4.2 Почетно предзагревање и чистење

1. Предзагрејте го празниот апарат за да ги отстраните сите мириси. Проветрете ја просторијата.
2. Извадете ги сите додатоци и држачите за решетки.
3. Поставете ја секоја функција на максимална температура и оставете го апаратот да работи за одреденото времетраење: 1 ч, 15 мин. Погледнете во Секојдневна употреба.
4. Исклучете го апаратот и оставете го да се излади.
5. Исчистете со крпа од микрофибер натопена со топла вода и средство за чистење. Заменете ги додатоците и држачите за решетки.

5. СЕКОЈДНЕВНА УПОТРЕБА

5.1 Функции на готвење

	Готвење со вентилатор: Рамномерно печење, мекост, сушење
	Конвенционално готвење / Чистење со вода: Традиционално печење / Чистење
	Ниска влажност (функција пареа): Месо, живина, јадења во рерна, ѓувеч/потпечени јадења
	Замрзната храна: Помфрит, кришки од компир, ролнички
	Функција за пица(функција на пареа до 230°C) : Печење пица

	Долен грејач: Печење колачи
	Печете со влажен воздух: Печење
	Скара: Тостирање, печење скара
	Турбо печење: Печење месо, потпекување

Светилката може автоматски да се исклучи на температура под 80°C во текот на некои функции на рерната.

5.2 Поставување: Функции на греење

1. Завртете го копчето за функции на греење за да одберете функција на греење.
2. Завртете го контролното копче за да поставите температура.

Брзо загревање - притиснете и задржете за да го скратите времето на загревање. Ова е достапно за некои функции на греење. Вентилаторот може автоматски да се вклучи.

5.3 Тајмер

1. Завртете ги копчињата за да одберете функција на готвење и за да поставите температура, ако е потребно.
2. Притиснете додека екранот не ја прикаже саканата функција на тајмерот:

Потсетник во минути: Постави одбројување. Кога ќе истече тајмерот, се огласува звучен сигнал.

Време на готвење: Постави одбројување. Кога ќе заврши тајмерот, се огласува сигнал и готвењето запира.

Временски одложено активирање: За одложување на почетокот и/или крајот на готвењето. Кога ќе заврши тајмерот, се огласува сигнал и готвењето запира.

3. Завртете го контролното копче за да го поставите времето на завршување.
4. Притиснете го OK.
5. Кога ќе заврши времето, притиснете OK и свртете ги копчињата во исклучена положба, доколку е потребно.

5.4 Готвење на пареа

1. Притиснете на садот за вода за да го отворите.
2. Наполнете го садот за вода со ладна вода од чешма до максималното ниво. Не користете друг вид течности.

Внимавајте да не го надминете максималниот капацитет на системот за пареа (приближно 350ml кога е празен). Ако резервоарот е полн, на екранот се појавува симболот и се огласува сигнал.

3. Турнете го садот за вода во неговата почетна состојба.
4. Можете да го поставите готвењето на пареа на два начина:
   - Свртете го копчето за функциите за готвење за да изберете и свртете го контролното копче за да ја поставите температурата.
   - Свртете го копчето за функции за готвење на и свртете го контролното копче за да изберете . Притиснете го OK. Свртете го контролното копче за да изберете функција (S1 - S...) и доколку е потребно, поставете ја температурата. Притиснете го OK двапати.
5. Загрејте го апаратот пред да ја ставите храната. Наполнете го резервоарот за вода за време на готвењето ако ипоказателот за резервоарот за вода покажува дека резервоарот е празен.
6. Кога ќе заврши готвењето, свртете го копчето за функции за готвење на позиција исклучено за да го исклучите апаратот. Внимателно отворете ја вратата. Ослободената пареа може да предизвика изгореници.
7. Секогаш испразнете го резервоарот за вода по секое готвење на пареа за да спречите насобирање бигор и да избегнете дефекти, како што е истурање вода од излезот за пареа. Почекајте барем 60 мин пред празнење.

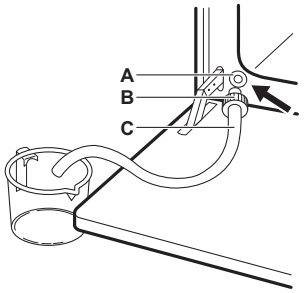
Подмени: Готвење на пареа

	Функција	Опис
S1	AirFry Plus	Комбинира печење со пареа и воздух за крцкави, сочни и поздрави оброци.
S2	Подгревање на пареа	Оваа функција нежно ги загрева остатоците со пареа (110–130°C - влажно повторно загревање, 130–200°C - покрцкаво повторно загревање).
S3	Печење на леб	За печење леб.

5.5 Празнење на садот за вода

Индикатор за садот за вода	
	Резервоарот е полн.
	Резервоарот е полн до половина.
	Резервоарот е празен. Наполнете го садот.

1. Исклучете го апаратот и почекајте да се излади.
2. Поврзете ја со цевката за цедење**C** со вентилот за испуштање **A** преку конекторот **B**.



3. Држете го крајот на цевката под нивото на **A** и притиснете го **B** повеќепати за да ја соберете преостанатата вода.
4. Откачете ги **C** и **B** и исушете ја внатрешноста на рерната со мек сунѓер.

5.6

Отворете го Менито за да пристапите до јадењата и поставките за готвење со помош.

1. Завртете го копчето за функции на готвење за да изберете .

На екранот се прикажува , , , .

2. Завртете го контролното копче и изберете ја иконата за да влезете во подменито. Притиснете го OK .

5.7 Поставување: Помош При Готвење

Помош При Готвење Подменито се состои од програми кои се дизајнирани за конкретни јадења. Програмите започнуваат со соодветна поставка. Можете да ги прилагодите времето и температурата за време на готвењето.

1. Завртете го копчето за функции на греење за да изберете .
2. Завртете го контролното копче за да изберете . Притиснете го OK
3. Завртете го контролното копче за да го изберете јадењето (P1 - P...). Притиснете го OK .
4. Завртете го контролното копче за да ја прилагодите тежината. Опцијата е достапна за избраните јадења. Притиснете го OK .
5. Ставете ја храната внатре во апаратот. Притиснете го OK .
6. Кога ќе заврши функцијата, проверете дали храната е готова. Продолжете го времето за готвење, доколку е потребно.

Подмени: Помош При Готвење

Легенда	
	Достапно е подесување на тежината.
	Наполнете ја фиоката за вода со вода за готвење на пареа.
	Загрејте го апаратот пред готвење.
	Ниво на решетка. Погледнете во Опис на производот.

На екранот се прикажува **P** и **бројот** на јадењето што можете да го проверите во табелата.

P1	**Печено говедско, полуживо**	Дебел 1 - 1.5 кг.; 4 - 5 см **2**; **плех за печење** Пржете го месото неколку минути во жешка тава. Вметнете во апаратот.
P2	**Печено говедско, средно**	
P3	**Печено говедско, добро печено**	
P4	**Стек, средно печен,** 180 - 220 g по парче; 3 см дебел **3**; сад за печење на **решетка** Пржете го месото неколку минути во жешка тава. Вметнете во апаратот.	
P5	**Печено говедско месо / динстано** (ребро, дебело парче) 1,5 - 2 кг. **2**; сад за печење на **решетка** Пржете го месото неколку минути во жешка тава. Додадете течност Вметнете во апаратот.	
P6	**Печено говедско, полуживо**[1)]	Дебел 1 - 1.5 кг.; 4 - 5 см **2**; **плех за печење** Пржете го месото неколку минути во жешка тава. Вметнете во апаратот.
P7	**Печено говедско, средно** [1)]	
P8	**Печено говедско, добро печено** [1)]	
P9	**Говедско филе, полуживо**[1)]	Дебел 0.5 - 1.5 кг.; 5 - 6 см **2**; **плех за печење** Пржете го месото неколку минути во жешка тава. Вметнете во апаратот.
P10	**Говедско филе, средно печено** [1)]	
P11	**Говедско филе, добро печено**[1)]	
P12	**Печено телешко** (на пр. грб), 0,8 - 1,5 кг.; 4 см дебел **2**; сад за печење на **решетка** Додадете течност Печете го покриено.	
P13	**Печен свински врат или грб,** 1.5 - 2 кг. **1**; сад за печење на **решетка** По половина од времето за готвење превртете го месото.	
P14	**Свинско на парчиња,** 1.5 - 2 кг. [1)] **2**; **плех за печење** По половина од времето за готвење превртете го месото за подеднакво потпекување.	
P15	**Свинска плешка, свежа,** 1 - 1,5 кг.; 5 - 6 см дебела **2**; сад за печење на **решетка** Пржете го месото неколку минути во жешка тава. Вметнете во апаратот.	
P16	**Свински ребра,** 2-3 кг.; користете сирово, 2 - 3 см тенок **3**; **длабока тава** Додадете течност да го покрие дното на јадењето. По половина од времето за готвење превртете го месото.	
P17	**Јагнешки бут со коски,** 1,5 - 2 кг.; 7 - 9 см дебел **2**; сад за печење на **плех за печење** Додадете течност. По половина од времето за готвење превртете го месото.	
P18	**Цело пиле,** 1 - 1.5 кг.; свежо **2**; тава за печење на **плех за печење** По половина од времето за готвење превртете го пилешкото месо за подеднакво потпекување.	
P19	**Половина пиле,** 0.5 - 0.8 кг. **3**; **плех за печење**	
P20	**Пилешки гради,** 180 - 200 g по парче **2**; сад за готвење на **решетка** Пржете го месото неколку минути во жешка тава.	
P21	**Пилешки батаци, свежи** **3**; **плех за печење** Ако прво ги маринирате пилешките копани, поставете пониска температура и готвење ги подолго.	
P22	**Цела патка** 2 - 3 кг. **2**; сад за печење на **решетка** Ставете го месото во сад за печење. По половина од времето за готвење превртете го месото од патка.	

P23	**Цела гуска,** 4 - 5 кг. **2**; **длабока тава** Ставете го месото во длабок плех за печење. По половина од времето за готвење превртете го гускиното месо.
P24	**Ќофте,** 1 кг. **2**; **решетка**
P25	**Цела риба, печена на скара,** 0,5 - 1 кг. по риба **2**; **плех за печење** Наполнете ја рибата со путер, зачини и билки.
P26	**Филе од риба** **3**; сад за готвење на **решетка**
P27	**Чизкејк** **2**; ∅ 28 см калап за пружина на **решетка**
P28	**Колач со јаболка** **3**; **плех за печење**
P29	**Тарт со јаболка** **2**; форма на пита на **решетка**
P30	**Пита со јаболка** **1**; ∅ 22 см форма на пита на **решетка**
P31	**Брауни,** 2 кг. од тесто **3**; **длабока тава**
P32	**Мафини** **3**; плех за мафини на **решетка**
P33	**Куглоф** **2**; тава за леб на **решетка**
P34	**Печени компири,** 1 кг. **2**; **плех за печење** Користете цели компири со лушпа.
P35	**Кришки,** 1 кг. **3**; **плех за печење** обложен со хартија за печење Исечете ги компирите на парчиња.
P36	**Мешан зеленчук на скара,** 1 - 1.5 кг. **3**; **плех за печење** обложен со хартија за печење Исечете ги зеленчуците на парчиња.
P37	**Крокети, замрзнати,** 0.5 кг. **3**; **плех за печење**
P38	**Pommes, замрзнати,** 0.75 кг. **3**; **плех за печење**
P39	**Лазања од месо/зеленчук со суви листови за тестенини,** 1 - 1.5 кг. **1**; сад за готвење на **решетка**
P40	**Потпечени компири** (сирови компири), 1 - 1.5 кг. **1**; сад за готвење на **решетка** По половина од времето за готвење завртете го јадењето.
P41	**Свежа пица, тенка** **2**; **плех за печење** обложен со хартија за печење
P42	**Свежа пица, дебела** **2**; **плех за печење** обложен со хартија за печење
P43	**Киш со јајца** **2**; плех за печење на **решетка**
P44	**Багет / чијабата / бел леб,** 0.8 кг. **2**; **плех за печење** обложен со хартија за печење Повеќе време е потребно за бел леб.
P45	**Леб со цели зрна / Р'жан леб / Црн леб,** 1 кг. **2**; **плех за печење** обложен со хартија за печење / плех за леб на **решетка**

[1] Готвење на ниска температура

5.8 Менување: Поставки

1. Завртете го копчето за функции на греење за да изберете .
2. Завртете го контролното копче за да изберете . Притиснете го OK
3. Завртете го контролното копче за да изберете поставка. Притиснете го OK.
4. Завртете го контролното копче за да ја прилагодите вредноста. Притиснете го OK.
5. Завртете го копчето за функциите на греење на положбата исклучено за да излезете од Мени.

Подмени: Поставки

	Поставка	Вредност
01	Време во денот	Промени
02	Осветленост на екранот	1 - 5
03	Тонови на копчиња	1 - Бип, 2 - Кликнете, 3 - Звукот е исклучен
04	Јачина на звучниот сигнал	1 - 4
05	Време на работење	Вклучено / Исклучено
06	Светло	Вклучено / Исклучено
07	Брзо загревање	Вклучено / Исклучено
08	Демо-режим	Шифра за активирање: 2468
09	Верзија на софтвер	Проверка
10	Ресетирај ги сите нагодувања	Да / Не

5.9 Lock

Оваа функција спречува случајна промена на функцијата на апаратот.

Кога се активира додека се користи апаратот, тој ја заклучува контролната плоча, осигурувајќи дека тековните поставки за готвење продолжуваат непрекинато.

Кога се активира додека апаратот е исклучен, ја одржува контролната плоча заклучена, и спречува апаратот да се вклучи ненамерно.

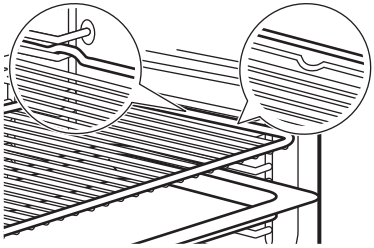
- притиснете и задржете за да ја вклучите и исклучите функцијата.

Се огласува звучен сигнал. - трепка 3 пати кога бравата е вклучена.

5.10 Додатоци

Достапни додатоци во зависност од моделот. Скенирајте го QR-кодот за да проверите како да користите додатоци испорачани со вашиот апарат. Можете да нарачате дополнителна опрема посебно. За повеќе информации, ве молиме контактирајте го локалниот добавувач.

Вметнете го додатокот (решетка / тава) меѓу водилките на држачот за решетка. Уверете се дека решетката ја допира задната страна од внатрешноста на печката , а ногарките се насочени надолу . Мало вовлекување на горниот дел ја зголемува сигурноста и обезбедува заштита од навалување. Работ околу решетката ги спречува садовите за готвење да се излизгаат.



Ако вашата тава има наклон, поставете ја кон задниот дел од внатрешноста на рерната.

Ако има натпис на додатокот, проверете дали е свртен кон вас.

Ако користите плех со отвори, ставете го плехот/тавата одоздола, за да се собираат течностите што капат.

6. НАПОМЕНИ И КОРИСНИ СОВЕТИ

6.1 Препораки за готвење

Температурата и времињата на печење во табелите се само водич. Тие зависат од рецептите и квалитетот и квантитетот на употребените состојки. Ако не можете да ги најдете нагодувањата за конкретниот рецепт, побарајте нешто слично.

Бројте ги нивоата на решетката од дното на рерната.

Симболи користени во табелите:

	Вид на храна
	Функција за готвење

°C	Температура
	Позиции на полици
	Време на готвење (мин)
	Дополнителни информации

6.2 Печете со влажен воздух

За најдобри резултати следете ги препораките дадени во табелата подолу.

	°C			
Кифлички, благи, 16 парчиња	180	2	20 - 30	1)
Кифлички, 9 парчиња	180	2	30 - 40	1)
Пица, замрзната, 0.35 кг.	220	2	10 - 15	2)
Швајцарски ролат	170	2	25 - 35	1)
Колаче	175	3	25 - 30	1)
Суфле, 6 парчиња	200	3	25 - 30	3)
Флан со пандишпан	180	2	15 - 25	4)
Викторијанска торта со џем	170	2	40 - 50	5)
Динстана риба, 0,3 кг.	180	3	20 - 25	1)
Цела риба, 0,2 кг.	180	3	25 - 35	1)
Филети од риба, 0,3 кг.	180	3	25 - 30	6)
Динстано месо, 0.25 кг.	200	3	35 - 45	1)
Шаслик, 0.5 кг.	200	3	25 - 30	1)
Колачиња, 16 парчиња	180	2	20 - 30	1)
Макарон-колач, 24 парчиња	180	2	25 - 35	1)
Мафини, 12 парчиња	170	2	30 - 40	1)
Солено пециво, 20 парчиња	180	2	25 - 30	1)
Колачиња од суво тесто, 20 парчиња	150	2	25 - 35	1)
Мали тортички, 8 парчиња	170	2	20 - 30	1)
Зеленчук, динстан, 0,4 кг.	180	3	35 - 45	1)
Вегетаријански омлет	200	3	25 - 30	6)
Зеленчук на медитерански начин, 0,7 кг.	180	4	25 - 30	1)

1) Користете плех за печење или длабока тава.
2) Употребете решетка.
3) Користете шест керамички тавчиња на решетка.
4) Користете основа за флан на решетка.
5) Користете потпечено јадење на решетка.
6) Користете тавче за пица на решетка.

6.3 Информации за тестирање

Тестови според IEC 60350-1.

		°C		
Мали колачиња, 20 парчиња по плех				
	3	150 - 170	35 - 40	1)2)
	3	140 - 160	35 - 40	1)2)
	2 и 4	130 - 150	45 - 50	1)2)
Пита со јаболка, 2 плеха Ø 20 см				
	2	180	70 - 90	3)
	2	160	70 - 90	3)
Пандишпан безмасен, калап за колач Ø 26 см				
	2	170	40 - 50	3)
	2	170	45 - 50	3)2)
	1 и 3	170	50 - 60	3)2)
Бисквит				
	3	140 - 150	20 - 40	1)
	2 и 4	140 - 150	25 - 45	1)
	3	140 - 150	25 - 45	1)
Тост				
	4	макс.	1 - 5	3)2)

1) Употреба Плех за печење.
2) Претходно загрејте го апаратот 10 минути.
3) Употреба Жичена решетка.

7. НЕГА И ЧИСТЕЊЕ

7.1 Белешки околу чистењето

- Користете раствор за чистење на метални површини.
- Исчистете ја и проверете ја заптивката на вратата околу рамката на внатрешноста.
- Користете го течниот отстранувач на бигор препорачан од производителот за отстранување на остатоци од бигор.
- Влагата може да се кондензира во апаратот или на стаклените плочи на вратата. За да ја намалите кондензацијата, оставете го апаратот да работи 10 минути пред готвење. Не чувајте храна во апаратот подолго од 20 минути.
- Не чистете го приборот во машината за миење садови.

7.2 Држачи на решетки што се вадат

1. Проверете дали апаратот е студен.
2. Повлечете го предниот дел од држачите настрана од страничниот ѕид.
3. Повлечете го задниот дел на држачите на решетката настрана од страничниот ѕид и извадете ја.
4. Ставете ги држачите за решетки назад на нивната почетна положба. Повторете ги чекорите во обратен редослед.

Ако телескопските шини се испорачани, иглите за потпирање мора да бидат насочени кон предната страна.

7.3 Чистење со вода

Оваа процедурата за чистење користи пареа за да помогне во вадење на преостанатата мрснотија и остатоците од храна од апаратот.

1. Сипете вода во моделираната внатрешност: 300 ml.
2. Изберете Мени ☰ / Чистење ㎜
3. Притиснете на OK.

Траење: 30 мин
Кога ќе заврши чистењето, се огласува звучен сигнал. Апаратот се исклучува.

4. Почекајте апаратот да се олади. Исушете ја внатрешноста со мека крпа.

7.4 Чистење со пареа

Оваа процедурата за чистење користи пареа за да помогне во вадење на преостанатата мрснотија и остатоците од храна од апаратот.

1. Проверете дали апаратот е студен.
2. Извадете ги сите додатоци.
3. Исчистете ја внатрешноста на печката и стаклото на внатрешната врата со сува мека крпа.
4. Свртете го копчето за функциите за готвење на ☰ за да внесете Мени.
5. Свртете го контролното копче за да изберете ㎜ и притиснете OK
6. Наполнете го садот за вода со ладна вода до максималното ниво (до 350 ml).
7. Притиснете го OK. Кога започнува чистењето, светилката е исклучена.

Траење: 30 мин
Кога ќе заврши чистењето, се огласува звучен сигнал. Апаратот се исклучува.

8. Почекајте апаратот да се олади. Исушете ја внатрешноста со мека крпа.

7.5 Чистење на садот за вода

Оваа постапка на чистење го отстранува и спречува наталожувањето на бигор во системот за пареа.

1. Празнење на садот за вода Видете во Секојдневна употреба, „Празнење на садот за вода“.
2. Истурете250ml течно средство за отстранување бигор препорачано од производителот во резервоарот за вода.
3. Почекајте 60мин. Празнење на садот за вода
4. Истурете350 ml вода во резервоарот за вода за да го исплакнете резервоарот. Празнење на садот за вода
5. Исчистете ја цевката за цедење на печката со топла вода и мек детергент.

Фреквенцијата на отстранување на бигор зависи од тврдоста на водата и фреквенцијата на готвење на пареа.

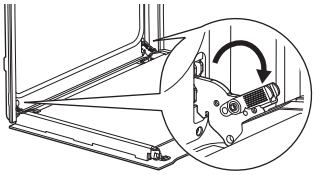
Контактирајте со локалното претпријатие за водовод да го провери нивото на тврдост на вода.

Тврдост на водата (°fH)	Користење на пареа	Исчистете го садот за вода на секои:
0 - 15 (меко до средно)	Често (≥ еднаш/ неделно)	12
	Ретко (≤ еднаш/ месечно)	24
≥16 (тврда до многу тврда)	Често (≥ еднаш/ неделно)	6
	Ретко (≤ еднаш/ месечно)	12

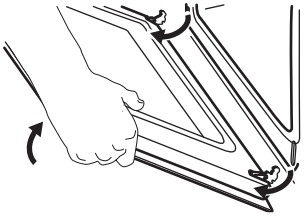
7.6 Вадење и монтирање на вратата

Можете да ја отстраните вратата на печката и внатрешните стаклени плочи за да ги исчистите. Не користете го апаратот без стаклените плочи.

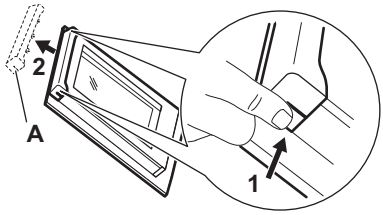
1. Отворете ја вратата целосно и држете ги двете шарки.
2. Подигнете ги и повлечете ги резињата додека не кликнат.



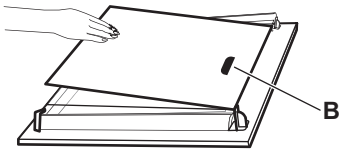
3. Затворете ја вратата на рерната до првата позиција. Потоа кренете и повлечете за да ја извадите вратата од лежиштето.



4. Положете ја вратата врз мека крпа на стабилна површина.
5. Држете ја облогата на вратата **A** на горниот раб на вратата на двете страни и турнете навнатре за да се отпушти заптивката.



6. Повлечете ја облогата на вратата напред и извадете ја.
7. Држете ги стаклените плочи на вратата на горниот раб една по една и повлечете ги нагоре за да ги извадите од водилката. Осигурете се дека стаклото целосно се излизнало од држачите.



8. Исчистете ги стаклените плочи со вода и сапун. Внимателно избришете ги стаклените плочи. Не чистете ги стаклените плочи во машина за миење садови.
9. По чистењето, монтирајте ги стаклените плочи и вратата на печката.

Погрижете се да ги вратите стаклените плочи назад по точен редослед. Проверете го симболот / печатот на страната на стаклената плоча. Зоната за печатење **B** (ако ја има) мора да биде свртена кон внатрешноста на рерната. Ако вратата е правилно монтирана, ќе слушнете клик кога ги затворате рачките.

7.7 Замена на светилката

Исклучете го апаратот од електричната мрежа и почекајте додека не се олади.

Заменете ја светилката со соодветна светилка отпорна на топлина до 300°C.

Задно светло

1. Свртете го стакленото капаче за да го извадите.
2. Исчистете го стакленото капаче.
3. Заменете ја светилката.

4. Ставете го стаклениот капаче.

8. РЕШАВАЊЕ ПРОБЛЕМИ

Ако не можете самите да го решите проблемот, обратете се кај Вашиот дилер или во овластениот сервисен центар. Деталите за сервисирање се на плочката со спецификации, која се наоѓа на предната рамка. Се гледа кога ќе ја отворите вратата. Не отстранувајте ја плочката со спецификации.

Ако на екранот се покажува код за грешка што не е во оваа табела, исклучете го осигурувачот во куќата и вклучете го повторно за рестартирање на апаратот. Ако повторно се појави проблемот, стапете во контакт со овластен сервисен центар.

Не можете да го вклучите или да ракувате со апаратот. - Апаратот не е поврзан со електрично напојување или не е правилно поврзан.

Апаратот не се загрева.

- Lock е вклучена.
- Активирано е автоматското исклучување.

Ламбата не работи. - Ламбата е прегорена. Замени ја светилката.

Светилката е исклучена. - Печете со влажен воздух - е активиран.

Дихтунгот на вратата е оштетен. - Не користете го апаратот. Контактирајте со овластен сервисен центар.

Има протекување на вода од излезот за пареа. - Има премногу вода во резервоарот за вода. Видете во Секојдневна употреба, „Празнење на садот за вода“.

Показателот за празен резервоар за вода е вклучен. - Нема вода во резервоарот. Наполнете го резервоарот за вода. Ако показателот сè уште свети, видетеНега и чистење, Чистење на резервоарот за вода.

Готвењето на пареа не работи. - Има остатоци од бигор во отворот за излез на пареа - Чистење на садот за вода (видете Нега и чистење) или ако нема вода во садот - наполнете го садот за вода.

Потребни се повеќе од три минути за да се испразни резервоарот за вода или водата протекува од отворот за излез на пареа. - Во резервоарот за вода има остатоци од вар. Погледнете го Нега и чистење, „Чистење на садот за вода".

На екранот се прикажува "00:00". - Имало прекин на струја. Поставете го точното време.

9. ЕНЕРГЕТСКА ЕФИКАСНОСТ

9.1 Лист со информации за производ и информации за производ според (ЕУ) бр. 65/2014 и (ЕУ) бр. 66/2014

Име на добавувачот	Electrolux
Идентификација на модел	KOCDH76X 949494268
Индекс на енергетска ефикасност	81.2
Класа на енергетска ефикасност	A+
Потрошувачка на енергија кај нормално полнење, конвенционален режим	0.93 kWh/cycle
Потрошувачка на енергија кај нормално полнење, режим на вентилатор	0.69 kWh/cycle
Број на вдлабнатини	1
Извор на топлина	Електрична енергија
Волумен	72 l

Тип на печка	Вградена печка
Маса	32.6 кг.

Апаратот е тестиран според: EN IEC 60350-1.

9.2 Барања за информации според (ЕУ) бр. 2023/826

Потрошувачка на енергија кога мрежата е во мирување	0,8 W
Максимално време потребно за опремата автоматски да го достигне применливиот режим со мала моќност	20 мин

Апаратот е тестиран според: EN 50564.

9.3 Совети за штедење енергија

- Држете ја вратата затворена за време на готвењето и избегнувајте често отворање.
- Одржувајте го чист дихтунгот на вратата и проверете дали е добро фиксиран на својата позиција.
- Користете метални или темни, нерефлективни садови за готвење.
- Прескокнете го претходното загревање освен ако е потребно.
- Минимизирајте ги паузите помеѓу печењето повеќе јадења.
- Кога е можно, користете ги функциите за готвење со вентилатор за да заштедите енергија (само за одредени модели).
- Користете ја преостанатата топлина за да ја одржите храната топла. Намалете ја температурата на апаратот на минимум 3 - 10 мин пред крајот на готвењето.
- Исклучете ја светилката за време на готвењето освен ако не е потребно.
- Печете со влажен воздух (само за одредени модели) - оваа функција беше искористена за усогласување со класата за енергетска ефикасност и барањата за екодизајн (во согласност со EU 65/2014 и EU 66/2014). Тестови според: IEC/EN 60350-1. Вратата на рерната треба да биде затворена за време на готвењето со што функцијата не би се прекинала и за да се осигурате дека рерната работи со највисока можна енергетска ефикасност. Кога ја користите оваа функција светлото автоматски се исклучува. Кај некои модели потребни се 30 сек.
- Автоматско исклучување - од безбедносни причини, ако функцијата за готвење е вклучена и не се сменат поставките, апаратот автоматски ќе се исклучи по одреден временски период. За да работите со функцијата за готвење подолго, поставете го времето на готвење. Автоматското исклучување не важи со функцијата Временски одложено активирање или кога светилката е вклучена.
  - 12,5 ч: 30-115 °C
  - 8,5 ч: 120-195 °C
  - 5,5 ч: 200-245 °C
  - 3 ч: 250-максимум °C

10. ГРИЖА ЗА ЖИВОТНАТА СРЕДИНА

Рециклирајте материјали со симболот ♺. Ставете го пакувањето во соодветни контејнери за да го рециклирате. Помогнете во заштитата на животната средина и здравјето на луѓето со рециклирање на отпад од електрични и електронски апарати. Не фрлајте ги апаратите означени со симболот 🗑 со отпадот од домаќинството. Вратете го производот во вашиот локален објект за рециклирање или контактирајте со општинската канцеларија.

1. INFORMACIÓN SOBRE SEGURIDAD....**83**
2. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD..... **85**
3. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO.....**87**
4. ANTES DEL PRIMER USO.....**88**
5. USO DIARIO..... **88**
6. CONSEJOS.....**93**
7. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO..... **94**
8. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS..... **96**
9. EFICIENCIA ENERGÉTICA.....**97**
10. ASPECTOS MEDIOAMBIENTALES.....**98**

1. ⚠ INFORMACIÓN SOBRE SEGURIDAD

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

1.1 Seguridad de niños y personas vulnerables

- Este aparato puede ser utilizado por niños de 8 años en adelante y personas cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales estén disminuidas o que carezcan de la experiencia y conocimientos suficientes para manejarlo, siempre que cuenten con las instrucciones o la supervisión sobre el uso del electrodoméstico de forma segura y comprendan los riesgos. Es necesario mantener alejados del aparato a los niños de menos de 8 años, así como a las personas con minusvalías importantes y complejas, salvo que estén bajo supervisión continua.
- Es necesario vigilar a los niños para que no jueguen con el aparato.
- Mantenga el material de embalaje fuera del alcance de los niños y deséchelo de forma adecuada.
- ADVERTENCIA: El aparato y sus piezas accesibles se calientan mucho durante el funcionamiento. Mantenga a los niños y mascotas alejados mientras esté utilizando el aparato y cocinando.
- Active el dispositivo de seguridad para niños si está disponible.
- Los niños no deben limpiar ni encargarse del manteni-

miento del aparato sin supervisión.

1.2 Instrucciones generales de seguridad

- Este aparato está diseñado exclusivamente para cocinar.
- Este aparato está diseñado para uso doméstico en interiores.
- Este aparato se puede utilizar en oficinas, habitaciones de hotel, habitaciones de Bed&Breakfast, casas de campo y otros alojamientos similares donde dicho uso no exceda en promedio los niveles de uso doméstico.
- No utilice el aparato antes de empotrarlo.
- Desenchufe el aparato de la red eléctrica antes de realizar tareas de mantenimiento.
- Si el cable de alimentación presenta algún daño, el fabricante, su centro de asistencia técnica autorizado o un profesional cualificado similar tendrán que cambiarlo para evitar riesgos.
- ADVERTENCIA: Antes de sustituir la bombilla del horno, asegúrese de desconectar el aparato de la red eléctrica para evitar el riesgo de descarga eléctrica.
- ADVERTENCIA: El aparato y sus piezas accesibles se calientan mucho durante el funcionamiento. Debe tener cuidado para evitar tocar los elementos de calentamiento o la superficie del interior del aparato.
- Utilizar siempre guantes o manoplas para horno para retirar o introducir accesorios o recipientes.
- Para retirar los carriles de apoyo, tire primero del frontal del carril y, a continuación, separe el extremo trasero de las paredes laterales. Instale los carriles de apoyo en el orden inverso.
- No utilice limpiadores de vapor para limpiar el producto.
- Para limpiar el cristal de la puerta delantera del horno, no utilice limpiadores abrasivos fuertes, rascadores metálicos, lana de alambre ni lejía. Estos materiales pueden causar que las superficies de vidrio se rayen y se rompan.

2. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

2.1 Installation

⚠ ADVERTENCIA!

Solo un técnico cualificado puede instalar el aparato.

- Retire todo el embalaje.
- No instale ni utilice un aparato dañado.
- Siga las instrucciones de instalación disponibles en nuestro sitio web.
- Tenga cuidado al mover el aparato, ya que es pesado. Utilice guantes de protección y calzado cerrado.
- No tire nunca del aparato sujetando el asa.
- Instale el aparato en un lugar seguro y adecuado que cumpla los requisitos de instalación.
- Respete siempre la distancia mínima entre el aparato y los demás electrodomésticos y mobiliario.
- Antes de montar el aparato, asegúrese de que esté nivelado y de que la puerta se abra sin dificultad.
- El aparato está equipado con un sistema de refrigeración eléctrica. Debe utilizarse con la fuente de alimentación eléctrica.

2.2 Conexión eléctrica

⚠ ADVERTENCIA!

Riesgo de incendios y descargas eléctricas.

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

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

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

Potencia total (W)	Sección del cable (mm^2)
máximo 1,380	3x0.75
máximo 2,300	3x1
máximo 3,680	3x1.5

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

2.3 Uso

⚠ ADVERTENCIA!

Riesgo de lesiones, quemaduras y descargas eléctricas o explosiones.

- No cambie las especificaciones de este aparato.
- Asegúrese de que las aberturas de ventilación no estén bloqueadas.
- No deje el aparato desatendido durante el funcionamiento.
- Apague el aparato después de cada uso.
- Tenga cuidado al abrir la puerta del aparato mientras esté funcionando, ya que pueden salir aire caliente y mezclas inflamables procedentes de los ingredientes alcohólicos.
- No utilice el aparato con las manos mojadas ni con agua en contacto.
- No ejerza presión sobre la puerta abierta.
- No utilice el aparato como superficie de trabajo ni para depositar objetos.
- Mantenga las chispas y las llamas abiertas alejadas del aparato cuando la puerta esté abierta.
- Utilice únicamente frascos y tarros de vidrio homologados para conservar alimentos.
- No coloque productos inflamables cerca del aparato.

⚠ ADVERTENCIA!
Riesgo de daños en el aparato.

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

2.4 Limpieza y mantenimiento

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

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

Cocción al vapor

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

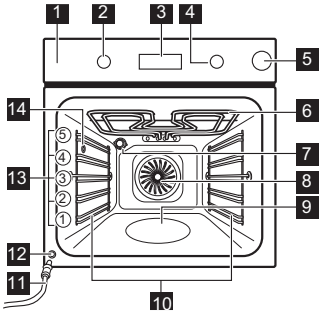
2.5 Eliminación

⚠ ADVERTENCIA!
Existe riesgo de lesiones o asfixia.

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

3. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

3.1 Resumen general



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

3.2 Panel de control

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

Indicadores de pantalla

	El aparato está bloqueado.
	Submenú: Cocción asistida.
	Submenú: Limpieza.
	Submenú: Ajustes
	Calentamiento rápido está activado.
	El depósito de agua está vacío. Vuelva a llenar el depósito.
	El depósito de agua está medio lleno.
	El depósito de agua está lleno.
	La cocción al vapor está activada.
	Avisador está activado.
STOP	Tiempo de cocción está activado.

	Inicio retardado está activado.
	Tiempo de funcionamiento está activado.
	Barra de progreso: indica visualmente cuándo el aparato alcanza la temperatura ajustada o cuándo acaba la cocción.

Para poner en marcha el aparato.

1. Pulse los mandos. Los mandos sobresalen (solo modelos seleccionados).
2. Gire el mando para seleccionar la función de cocción.
3. Gire el mando de control para hacer los ajustes.

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

4. ANTES DEL PRIMER USO

4.1 Ajuste de la hora

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

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

4.2 Precalentamiento y limpieza iniciales

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

5. USO DIARIO

5.1 Funciones de calentamiento

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

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

5.2 Ajuste: Funciones de cocción

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

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

5.3 Temporizador

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

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

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

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

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

5.4 Cocción al vapor

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

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

3. Empuje el depósito de agua hasta su posición inicial.
4. Puede configurar la cocción al vapor de dos maneras:
   - Gire el mando de las funciones de cocción para seleccionar y gire el mando de control para ajustar la temperatura.
   - Gire el mando de las funciones de cocción a la posición y gire el mando de control para seleccionar . Pulse OK. Gire el mando de control para seleccionar una función (S1 - S...) y, si es necesario, ajuste la temperatura. Pulse OK dos veces.
5. Precaliente el aparato antes de introducir los alimentos. Vuelva a llenar el depósito de agua durante la cocción si el indicador del depósito de agua muestra que este está vacío.
6. Al finalizar la cocción, gire el mando de las funciones de cocción hasta la posición de apagado del aparato. Abra la puerta con cuidado. La humedad liberada puede causar quemaduras.
7. Vacíe siempre el depósito de agua después de cada cocción al vapor para evitar la acumulación de cal y fallos de funcionamiento como el derrame de agua por la salida de vapor. Espere al menos 60 min antes de vaciarlo.

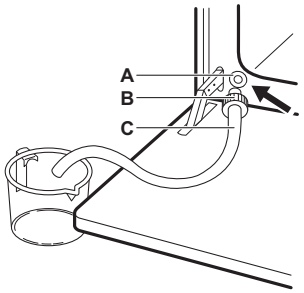
Submenú: Cocción al vapor

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

5.5 Vaciado del depósito de agua

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

1. Apague el aparato y asegúrese de que esté frío.
2. Conecte el tubo de desagüe **C** a la válvula de salida **A** mediante el conector **B**.



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

5.6 Menú ☰

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

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

La pantalla muestra ✕, ㎜, ⚙ y ☁.

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

5.7 Ajuste: Cocción asistida ✕

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

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

Submenú: Cocción asistida

Leyenda	
⚖	Posibilidad de ajustar el peso.
☁	Llene el compartimento con agua para cocinar al vapor.
⎓	Precaliente el aparato antes de empezar a cocinar.
⊟	Nivel del estante. Consulte Descripción del producto.

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

P1	**Rosbif, poco hecho**	1 - 1,5 kg; 4 - 5 cm de grosor ⊟ **2**; **bandeja** Fría la carne durante unos minutos en una sartén caliente. Insértelo en el aparato.
P2	**Rosbif, al punto**	
P3	**Rosbif, muy hecho**	
P4	**Carne, al punto,** 180 - 220 g por pieza; 3 cm de grosor ⎓ ⊟ **3**; fuente de asado en **parrilla** Fría la carne durante unos minutos en una sartén caliente. Insértelo en el aparato.	
P5	**Asado de ternera/estofado** (costillas de cebado, flanco grueso) 1,5 - 2 kg ⚖ ⊟ **2**; fuente de asar en **parrilla** Fría la carne durante unos minutos en una sartén caliente. Añada líquido. Insértelo en el aparato.	
P6	**Rosbif, poco hecho**[1)]	1 - 1,5 kg; 4 - 5 cm de grosor ⊟ **2**; **bandeja** Fría la carne durante unos minutos en una sartén caliente. Insértelo en el aparato.
P7	**Rosbif, al punto**[1)]	
P8	**Rosbif, muy hecho**[1)]	
P9	**Filete de ternera, poco hecho**[1)]	0,5 - 1,5 kg; 5 - 6 cm de grosor ⊟ **2**; **bandeja** Fría la carne durante unos minutos en una sartén caliente. Insértelo en el aparato.
P10	**Filete de ternera, al punto** [1)]	
P11	**Filete de ternera, hecho** [1)]	

P12 **Asado de ternera** (por ejemplo, el hombro), 0,8 - 1,5 kg; 4 cm de grosor
2; fuente de asar en **parrilla**
Añada líquido. Asado cubierto.

P13 **Cuello o paleta de cerdo asado,** 1,5 - 2 kg
1; fuente de asar en **parrilla**
Después de la mitad del tiempo de cocción, voltee la carne.

P14 **Cerdo desmenuzado,** 1,5 - 2 kg [1)]
2; **bandeja**
Dé la vuelta a la carne a la mitad del tiempo de cocción para dorar uniformemente.

P15 **Lomo de cerdo, fresco,** 1 - 1,5 kg; 5 - 6 cm de grosor
2; fuente de asar sobre **parrilla**
Fría la carne durante unos minutos en una sartén caliente. Insértelo en el aparato.

P16 **Costillas de cerdo** 2 - 3 kg; usar crudas 2 - 3 cm finas
3; **bandeja profunda**
Añada líquido para cubrir la base de un plato. Después de la mitad del tiempo de cocción, voltee la carne.

P17 **Pierna de cordero con hueso,** 1,5 - 2 kg; 7 - 9 cm de grosor
2; fuente de asar en **bandeja**
Añada líquido. Después de la mitad del tiempo de cocción, voltee la carne.

P18 **Pollo entero,** 1 - 1,5 kg; fresco
2; cacerola en **bandeja**
Dele la vuelta al pollo a la mitad del tiempo de cocción para obtener un dorado uniforme.

P19 **Medio pollo,** 0,5 - 0,8 kg
3; **bandeja**

P20 **Pechuga de pollo,** 180 - 200 g por pieza
2 ; cacerola sobre **parrilla**
Fría la carne durante unos minutos en una sartén caliente.

P21 **Muslos de pollo, frescos**
3; **bandeja**
Si se marchan las patas de pollo marinadas, ajuste la temperatura más baja y cocínelas más tiempo.

P22 **Pato entero,** 2 - 3 kg
2; fuente de asar en **parrilla**
Coloque la carne en la fuente. Dé la vuelta al pato a la mitad del tiempo de cocción.

P23 **Ganso, entero,** 4 - 5 kg
2; **bandeja profunda**
Coloque la carne en la bandeja honda. Dele la vuelta a la mitad del tiempo de cocción.

P24 **Pastel de carne,** 1 kg
2; **fuente de asado en parrilla**

P25 **Pescado entero, a la parrilla,** 0,5 - 1 kg por pescado
2; **bandeja**
Sazone el pescado con mantequilla, especias y hierbas aromáticas.

P26 **Filete de pescado**
3; cacerola en **parrilla**

P27 **Tarta de queso**
2; ∅ 28 cmSímbolo de molde desmontable en **parrilla**

P28 **Torta de manzana**
3; **bandeja**

P29 **Tarta de manzana**
2; molde para pastel sobre la **parrilla**

P30 **Pastel de manzana**
1; ∅ 22 cm molde para pastel sobre la **parrilla**

P31 **Brownies,** 2 kg de masa
3; **bandeja profunda**

P32 **Magdalenas**
3; bandeja para muffins en **parrilla**

P33 **Pan de bizcocho**
2; bandeja de pan en **parrilla**

P34 **Patatas al horno,** 1 kg
2; **bandeja**
Utilice patatas enteras con la piel.

P35 **Porciones,** 1 kg
3; **bandeja** forrada con papel de hornear
Corte las patatas en trozos.

P36	**Verduras al grill,** 1 - 1,5 kg **3**; **bandeja** forrada con papel de hornear Corte las verduras en trozos.
P37	**Croquetas, congeladas,** 0,5 kg **3**; **bandeja**
P38	**Patatas fritas, congeladas,** 0,75 kg **3**; **bandeja**
P39	**Lasaña de carne/verdura con láminas de pasta seca,** 1 - 1,5 kg **1**; cacerola en **parrilla**
P40	**Patatas gratinadas** (patatas crudas), 1 - 1,5 kg **1**; cacerola en **parrilla** Gire el plato transcurrida la mitad del tiempo de cocción.
P41	**Pizza fresca, fina** **2**; **bandeja** forrada con papel de hornear
P42	**Pizza fresca, gruesa** **2**; **bandeja para hornear** forrada con papel de hornear
P43	**Quiche** **2**; molde de hornear sobre la **parrilla**
P44	**Baguette / chapata / pan blanco,** 0,8 kg **2**; **bandeja** forrada con papel de hornear Se necesita más tiempo para el pan blanco.
P45	**Pan integral/de centeno/negro,** 1 kg **2**; **bandeja** forrada con papel de hornear / pan de bizcocho en **parrilla**

1) Cocción a baja temperatura.

5.8 Cambio: Ajustes

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

Submenú: Ajustes

	Ajuste	Valor
01	Hora	Cambiar
02	Brillo de la pantalla	1 - 5
03	Tono de teclas	1 - Pitido, 2 - Clic, 3 - Sonido
04	Volumen del timbre	1 - 4
05	Tiempo de funcionamiento	Encendido/ Apagado
06	Luz	Encendido/ Apagado
07	Calentamiento rápido	Encendido/ Apagado
08	Modo demostración	Código de activación: 2468
09	Versión del software	Comprobar
10	Restaurar todos los ajustes	Sí / No

5.9 Bloqueo

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

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

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

- manténgalo pulsado para activar y desactivar la función.

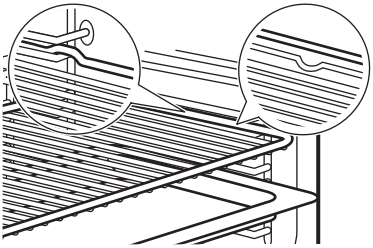
Suena una señal. - parpadea 3 veces cuando el bloqueo está activado.

5.10 Accesorios

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

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

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



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

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

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

6. CONSEJOS

6.1 Recomendaciones de cocción

La temperatura y los tiempos de cocción de las tablas son meramente orientativos. Dependen de las recetas y de la calidad y cantidad de los ingredientes utilizados. Si no encuentra los ajustes para una receta concreta, busque otra similar.

Cuente los niveles de las parrillas desde abajo hacia arriba.

Símbolos utilizados en las tablas:

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

6.2 Horneado húmedo + ventilador

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

	°C			
Rollitos dulces, 16 piezas	180	2	20 - 30	1)
Rollitos, 9 piezas	180	2	30 - 40	1)
Pizza congelada, 0,35 kg	220	2	10 - 15	2)
Brazo de gitano	170	2	25 - 35	1)
Brownie	175	3	25 - 30	1)
Soufflé, 6 piezas	200	3	25 - 30	3)
Base de masa brisé	180	2	15 - 25	4)
Tarta Victoria	170	2	40 - 50	5)
Pescado pochado, 0,3 kg	180	3	20 - 25	1)
Pescado entero, 0,2 kg	180	3	25 - 35	1)
Filete de pescado, 0,3 kg	180	3	25 - 30	6)
Carne pochada, 0,25 kg	200	3	35 - 45	1)
Shashlik, 0,5 kg	200	3	25 - 30	1)
Galletas, 16 piezas	180	2	20 - 30	1)

	°C			
Mostachones de almendra, 24 piezas	180	2	25 - 35	1)
Muffins, 12 piezas	170	2	30 - 40	1)
Tarta salada, 20 piezas	180	2	25 - 30	1)
Galletas crujientes de masa quebrada, 20 piezas	150	2	25 - 35	1)
Tartaletas, 8 piezas	170	2	20 - 30	1)
Verduras pochadas, 0,4 kg	180	3	35 - 45	1)
Tortilla vegetariana	200	3	25 - 30	6)
Verduras mediterráneas, 0,7 kg	180	4	25 - 30	1)

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

6.3 Información para institutos de pruebas

Pruebas según IEC 60350-1.

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

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

7. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

7.1 Notas sobre la limpieza

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

7.2 Extracción de los carriles de apoyo

1. Asegúrese de que el aparato esté frío.
2. Tire de la parte delantera del carril de apoyo para separarlo de la pared lateral.
3. Tire del extremo trasero del soporte del estante para separarlo de la pared y extráigalo.
4. Vuelva a colocar los soportes del estante en la posición inicial. Repita los pasos en orden inverso.

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

7.3 Limpieza con agua

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

1. Vierta agua en el relieve del interior: 300 ml.
2. Seleccione Menú ☰ / Limpieza
3. Pulse OK.

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

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

7.4 Limpieza vapor

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

1. Asegúrese de que el aparato está frío.
2. Retire todos los accesorios.
3. Limpie el interior del horno y el cristal interior de la puerta con un paño suave y seco.
4. Gire el mando de las funciones de cocción a la posición ☰ para acceder al Menú.
5. Gire el mando de control para seleccionar y pulse OK.
6. Llene el depósito con agua fría del grifo hasta alcanzar el nivel máximo (hasta 350 ml).
7. Pulse OK. Cuando se inicia la limpieza, la lámpara se apaga.

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

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

7.5 Limpieza del depósito de agua

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

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

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

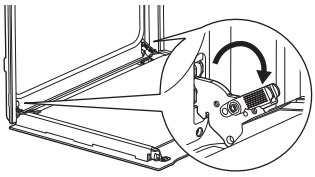
Póngase en contacto con su compañía de suministro para conocer el nivel de dureza del agua.

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

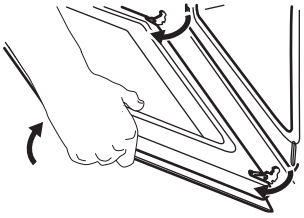
7.6 Extracción e instalación de la puerta

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

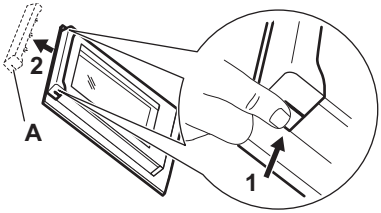
1. Abra completamente la puerta y sujete las dos bisagras.
2. Levanta y tira de los pestillos hasta que hagan clic.



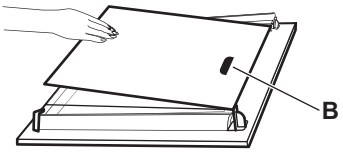
3. Cierre la puerta del horno hasta la primera posición de apertura (a mitad de camino). A continuación, levanta y tira de la puerta para extraerla de su sitio.



4. Coloque la puerta sobre un paño suave en una superficie estable.
5. Sujete el marco de la puerta **A** por el borde superior de la puerta por ambos lados y empuje hacia dentro para soltar el cierre.



6. Tire del borde del acabado de la puerta hacia delante para desengancharla.
7. Sujete uno tras otro los paneles de cristal de la puerta por su borde superior y extráigalos de la guía. Asegúrese de que el cristal se desliza completamente fuera de los soportes.



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

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

7.7 Cambio de la bombilla

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

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

Bombilla trasera

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

8. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

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

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

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

El aparato no se calienta.

- Bloqueo está activado.
- La desconexión automática está activada.

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

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

La junta de la puerta está dañada. - No use el aparato. Póngase en contacto con un centro de servicio técnico autorizado.

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

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

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

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

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

9. EFICIENCIA ENERGÉTICA

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

Nombre del proveedor	Electrolux
Identificación del modelo	KOCDH76X 949494268
Índice de eficiencia energética	81.2
Clase de eficiencia energética	A+
Consumo de energía con una carga estándar, modo convencional	0.93 kWh/ciclo
Consumo de energía con una carga estándar, modo de ventilador forzado	0.69 kWh/ciclo
Número de cavidades	1
Fuente de energía	Electricidad
Volumen	72 l
Tipo de horno	Horno empotrable
Masa	32.6 kg

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

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

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

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

9.3 Consejos para ahorrar energía

- Mantenga la puerta cerrada durante la cocción y evite abrirla con frecuencia.
- Mantenga limpia la junta de la puerta y asegúrese de que está bien fijada en su posición.
- Use utensilios de cocina metálicos u oscuros y no reflectantes.
- Evite precalentar los alimentos a menos que sea necesario.
- Minimice los tiempos entre el horneado de un plato y el del siguiente.
- Cuando sea posible, utilice las funciones de cocción con ventilador para ahorrar energía (solo en algunos modelos).
- Utilice el calor residual para mantener la comida caliente. Reduzca la temperatura del aparato al mínimo, de 3 a 10 min, antes de terminar la cocción.
- Apague la luz durante la cocción a menos que sea necesario.
- Horneado húmedo + ventilador (solo en algunos modelos). Esta función se utilizó para cumplir los requisitos de eficiencia energética y diseño ecológico (según EU 65/2014 y EU 66/2014). Pruebas según: IEC/EN 60350-1. La puerta del horno debe estar cerrada durante la cocción para que no se interrumpa la función y el horno funcione con la máxima eficiencia energética posible. Cuando se utiliza esta función, la bombilla se apaga

automáticamente. En algunos modelos tarda 30 seg.

- Desconexión automática - Por razones de seguridad, si la función de cocción está activa y no se cambia ningún ajuste, el aparato se apagará automáticamente tras un determinado periodo de tiempo. Para prolongar el tiempo de cocción, ajuste dicho tiempo. El apagado automático no funciona con la función Inicio retardado ni cuando la lámpara está encendida.
  - 12,5 h: 30-115 °C
  - 8,5 h: 120-195 °C
  - 5,5 h: 200-245 °C
  - 3 h: 250 - máximo °C

10. ASPECTOS MEDIOAMBIENTALES

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



CE

701140259-A-192026