



**KOFFP46BX**

<b>CA</b>	Manual d'usuari   <b>Forn</b>	<b>2</b>
<b>DA</b>	Brugsanvisning   <b>Ovn</b>	<b>24</b>
<b>FI</b>	Käyttöohje   <b>Uuni</b>	<b>44</b>
<b>FR</b>	Notice d'utilisation   <b>Four</b>	<b>65</b>
<b>NO</b>	Bruksanvisning   <b>Ovn</b>	<b>88</b>
<b>PT</b>	Manual de instruções   <b>Forno</b>	<b>108</b>
<b>ES</b>	Manual de instrucciones   <b>Horno</b>	<b>130</b>
<b>SV</b>	Bruksanvisning   <b>Inbyggadsugn</b>	<b>152</b>



# Benvinguts a Electrolux! Gràcies per triar el nostre electrodomèstic.



Consells d'ús, catàlegs, instruccions per a la resolució de problemes, informació sobre servei i reparacions:  
[www.electrolux.com/support](http://www.electrolux.com/support)

Subjecte a canvis sense preavís.

## CONTINGUT

1. INFORMACIÓ DE SEGURETAT.....	2
2. INSTRUCCIONS DE SEGURETAT.....	4
3. INSTAL·LACIÓ.....	7
4. DESCRIPCIÓ DEL PRODUCTE.....	8
5. TAULER DE CONTROL.....	9
6. ABANS DEL PRIMER ÚS.....	9
7. ÚS DIARI.....	10
8. FUNCIONS ADDICIONALS.....	13
9. FUNCIONS DE RELLOTGE.....	14
10. ÚS DELS ACCESSORIS.....	15
11. CONSELLS.....	15
12. CURA I NETEJA.....	18
13. RESOLUCIÓ DE PROBLEMES.....	21
14. EFICIÈNCIA ENERGÈTICA.....	22
15. QÜESTIONS MEDIAMBIENTALS.....	23

## 1. ⚠ INFORMACIÓ DE SEGURETAT

Abans d'instal·lar i utilitzar l'aparell, llegiu detingudament les instruccions subministrades. El fabricant no es fa responsable de cap dany o lesió que sigui el resultat d'un ús o una instal·lació incorrectes. Manteniu sempre les instruccions en un lloc segur i accessible per a futures consultes.

### 1.1 Seguretat infantil i per a persones vulnerable

- Els nens majors de 8 anys i les persones amb capacitats físiques, sensorials o mentals reduïdes o manca d'experiència i coneixements poden fer servir aquest aparell només si estan supervisats o han rebut instruccions sobre l'ús segur de l'aparell i si comprenen els perills als quals s'exposen. Els infants de menys de 8 anys i les persones amb discapacitats greus i complexes s'han de

mantenir allunyats de l'aparell, tret que se'ls supervisi contínuament.

- Cal tenir cura que els infants no juguin amb l'aparell.
- Manteniu tot l'embalatge lluny dels infants i llenceu-los correctament.
- AVÍS: L'aparell i les parts de contacte s'escalfen durant l'ús. Mantingui allunyats de l'aparell els infants i les mascotes quan estigui engegat i mentre s'estigui refredant.
- Si l'aparell disposa d'un sistema de bloqueig infantil, cal que l'activeu.
- Els infants no han de dur a terme operacions de neteja i manteniment de l'aparell sense supervisió.

## 1.2 Seguretat general

- Aquest electrodomèstic només té finalitats culinàries.
- Aquest aparell està dissenyat per a ús domèstic individual en interiors.
- Aquest aparell es pot utilitzar a oficines, habitacions d'hotels, habitacions d'hostals, cases rurals i altres allotjaments similars quan aquest ús no superi els nivells (mitjans) d'ús domèstic.
- La instal·lació d'aquest aparell i la substitució del cable només poden anar a càrrec d'una persona qualificada.
- No feu servir l'aparell abans d'instal·lar-lo a la seva estructura integrada.
- Abans de dur a terme qualsevol manteniment, desconnecteu l'aparell del subministrament elèctric.
- Si el cable d'alimentació està danyat, el fabricant, el centre de servei autoritzat o bé una persona qualificada l'haurà de substituir per evitar qualsevol perill elèctric.
- AVÍS: Comproveu que l'aparell estigui apagat abans de canviar el llum per evitar que es produeixin possibles descàrregues elèctriques.
- AVÍS: L'aparell i les parts de contacte s'escalfen durant l'ús. Tingueu cura i eviteu tocar els elements d'escalfament o la superfície de la cavitat de l'aparell.

- Utilitzeu sempre guants de forn per retirar o introduir accessoris o recipients al forn.
- Per retirar els suports de la reixeta, separeu de les parets laterals la part del davant del suport de la reixeta primer i, després, la part posterior. Instal·leu els suports de la reixeta en ordre invers.
- No feu servir netejadores de vapor per netejar l'aparell.
- No feu servir detergents abrasius agressius ni rascadors metàl·lics esmolats per netejar la porta de vidre, ja que podrien ratllar la superfície i fer que el vidre es trenqués.
- Abans de la neteja pirolítica, retireu tots els accessoris i els dipòsits/vessaments de la cavitat de l'aparell.

## 2. INSTRUCCIONS DE SEGURETAT

### 2.1 Instal·lació

#### AVÍS!

La instal·lació d'aquest aparell han d'anar a càrrec d'una persona qualificada.

- Retireu tot l'emalatge de l'aparell.
- No instal·leu ni utilitzeu aparells que estiguin avariats.
- Seguiu les instruccions d'instal·lació subministrades amb l'aparell.
- Vigileu quan moveu l'aparell, ja que pesa molt. Feu servir sempre guants de seguretat i calçat tapat.
- No intenteu moure l'aparell tirant del mànec.
- Instal·leu l'aparell en un lloc segur i adequat, d'acord amb els requisits d'instal·lació.
- Mantingueu la distància mínima en relació amb els altres aparells i unitats.
- Abans de muntar l'aparell, comproveu que la porta de l'aparell s'obre sense problemes.
- L'aparell està equipat amb un sistema de refredament elèctric. S'ha de fer servir amb subministrament elèctric.

Alçada mínima de la cavitat 590 (600) mm  
(alçada mínima a sota la taula de treball)

Amplada de la cavitat	560 mm
Fondària de la cavitat	550 (550) mm
Alçada de la part frontal de l'aparell	598 mm
Alçada de la part posterior de l'aparell	579 mm
Amplada de la part frontal de l'aparell	594 mm
Amplada de la part del darrere de l'aparell	558 mm
Fondària de l'aparell	561 mm
Fondària d'encastatge de l'aparell	540 mm
Fondària amb la porta oberta	1007 mm
Espai mínim de ventilació Espai mínim de ventilació a la part posterior, a sota	560x20 mm
Llargada del cable d'alimentació. El cable és l'extrem dret del darrere de l'aparell	1100 mm
Cargols d'instal·lació	4x25 mm

## 2.2 Connexió elèctrica

### AVÍS!

Risc d'incendi i descàrrega elèctrica.

- Totes les connexions elèctriques les ha de dur a terme un tècnic qualificat.
- L'aparell ha d'estar connectat a terra.
- Assegureu-vos que els paràmetres de la placa de característiques siguin compatibles amb les característiques elèctriques del subministrament elèctric.
- Feu servir sempre un sòcol antixoc correctament instal·lat.
- No feu servir adaptadors de múltiples endolls ni allargadors.
- Assegureu-vos no danyar el cable d'alimentació ni l'endoll. La substitució del cable d'alimentació l'ha de dur a terme el nostre centre de servei autoritzat.
- No deixeu que el cable d'alimentació toqui o entri en contacte amb la porta de l'aparell o la part inferior de la cavitat on heu instal·lat l'aparell, especialment quan està en funcionament o la porta és calenta.
- Totes les peces que assegurin la protecció contra descàrregues elèctriques de components aïllats i amb corrent s'han de fixar de manera que no es puguin afluixar sense eines.
- Només connecteu l'endoll a la presa de corrent al final del procés d'instal·lació. Asseguri's que es pugui accedir a l'endoll després de la instal·lació.
- Si el sòcol de la presa de corrent està sota, no connecti l'endoll.
- No estireu el cable d'alimentació per desconectar l'aparell. Estireu sempre l'endoll.
- Empleu només dispositius d'aïllament adequats: disjuntors de protecció, fusibles (de tipus cargol que es poden retirar del suport), dispositius de fuga a terra i contactors.
- La instal·lació elèctrica ha d'incorporar un dispositiu d'aïllament que permeti desconectar l'aparell de la presa de corrent en tots els pols. El dispositiu d'aïllament ha de tenir una separació mínima entre contactes de 3 mm.

- Tanqueu completament la porta de l'aparell abans d'endollar-lo a la presa de corrent.
- Aquest aparell se subministra amb un endoll principal i un cable principal.

### Tipus de cables de recanvi o utilitzables a la instal·lació d'Europa:

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

Per saber la secció del cable a utilitzar, vegeu la potència total indicada a la placa de característiques. També podeu consultar la taula:

Potència total (W)	Secció del cable (mm <sup>2</sup> )
màxim 1380	3x0.75
màxim 2300	3x1
màxim 3680	3x1.5

El cable a terra (cable verd/groc) ha de ser 2 cm més llarg que els cables neutres de fase marró i blau.

## 2.3 Utilització

### AVÍS!

Risc de lesió, cremades i descàrregues elèctriques o explosió.

- No modifiqueu les especificacions d'aquest aparell.
- Comproveu que els orificis de ventilació no estiguin bloquejats.
- No deixeu l'aparell desatès durant el funcionament.
- Desactiveu l'aparell després de cada ús.
- Teniu cura si obriu la porta de l'aparell quan estigui en funcionament. Podria sortir-ne aire calent.
- No feu servir l'aparell amb les mans molles ni quan l'aparell estigui en contacte amb l'aigua.
- No apliqueu pressió a la porta oberta.
- No feu servir l'aparell com a superfície de treball ni d'emmagatzematge.
- Obriu la porta de l'aparell amb cura. L'ús d'ingredients amb alcohol pot provocar una barreja d'alcohol i aire.

- No deixeu que les espurnes o flames entrin en contacte amb l'aparell quan obriu la porta.
- Utilitzeu sempre vidres i pots aprovats per a la conservació.
- No col·loqueu productes inflamables ni articles humits amb productes inflamables dins, a prop o damunt de l'aparell.

**⚠ AVÍS!**

Risc d'espaijar l'aparell.

- Per evitar danys o decoloracions a l'esmalt:
  - no poseu estris de forn ni altres objectes directament a la part inferior de l'aparell.
  - no cobriu la base interior de l'aparell amb paper d'alumini.
  - no introduïu aigua directament a l'aparell calent.
  - no deixeu plats i aliments humits a l'aparell després d'acabar la cocció.
  - aneu amb compte quan retireu o instal·leu els accessoris.
- El descoloriment de l'esmalt o l'acer inoxidable no té cap efecte sobre el rendiment de l'aparell.
- Feu servir una safata fonda per coure pastissos humits. Els sucus de fruites deixen taques que poden ser permanents.
- Cuineu sempre amb la porta del forn tancada.
- Si l'aparell està instal·lat al darrere del plafó d'algun moble (p. ex., una porta), assegureu-vos que la porta no quedi mai tancada mentre funciona l'aparell. Al darrere d'un plafó de moble que estigui tancat, s'hi poden acumular calor i humitat provocant danys a l'aparell, al mateix mobiliari o a terra. No tanqueu el plafó del moble fins que l'aparell s'hagi refredat després d'utilitzar-lo.

## 2.4 Cura i neteja

**⚠ AVÍS!**

Risc de lesions, incendi o d'espaijar l'aparell.

- Abans de fer cap tasca de manteniment, apagueu l'aparell i desconnecteu el cable de l'endoll.

- Assegureu-vos que l'aparell està fred. Hi ha risc que els plafons de vidre es puguin trencar.
- Substituiu immediatament els plafons de vidre de la porta si es fan malbé. Poseu-vos en contacte amb el Centre d'assistència autoritzat.
- Aneu amb compte en treure la porta de l'aparell. La porta pesa molt.
- Netegeu l'aparell regularment per evitar el deteriorament del material de la superfície.
- Netegeu l'aparell amb un drap humit. Feu servir només detergents neutres. No utilitzeu productes abrasius, fregalls de neteja abrasius, dissolvents ni objectes metàl·lics.
- Si utilitzeu un esprai per a forns, seguiu les instruccions de seguretat de l'envàs.

## 2.5 Neteja pirolítica

**⚠ AVÍS!**

Risc de lesions/incendi/emissions químiques (fums) en mode pirolític.

- Abans de fer anar la neteja pirolítica i el preescalfament inicial, elimineu de la cavitat del forn:
  - qualsevol excés de residus de menjar i esquitxos/acumulacions d'oli o greix;
  - qualsevol objecte amovible (prestages, baranes laterals, etc., que venen amb l'aparell), particularment estris antiadherents, olles, paelles, safates, recipients, etc.;
- Llegiu atentament totes les instruccions per a la neteja pirolítica.
- Mantingueu els infants allunyats de l'aparell mentre s'estigui duent a terme la neteja pirolítica. L'aparell s'escalfa molt i les reixetes de refrigeració frontals alliberen aire calent.
- La neteja pirolítica és un procés a alta temperatura que pot deixar anar fums dels residus del menjar i dels materials de fabricació, així que s'aconsella als consumidors que:
  - comptin amb una bona ventilació durant i després de cada neteja pirolítica;

- comptin amb una bona ventilació durant i després del preescalfament inicial.
- No vesseu o aboqueu aigua a la porta del forn durant i després de la neteja pirolítica per evitar danyar els plafons de vidre.
- Els fums alliberats per qualsevol forn pirolític/residus de cocció segons es descriu anteriorment no són nocius per a les persones, inclosos els infants ni les persones amb afeccions de salut.
- Mantingueu allunyades les mascotes de l'aparell durant i després de la neteja pirolítica i el preescalfament inicial. Els animals petits (especialment els ocells i els rèptils) poden ser molt sensibles als canvis de temperatura i a les emissions de fums.
- Les superfícies antiadherents dels diversos estris de cuina es poden fer malbé per l'alta temperatura de la neteja pirolítica de qualsevol forn pirolític i ser també una font de fums nocius de baixa intensitat.

## 2.6 Il·luminació interior

### ⚠ AVÍS!

Risc de descàrregues elèctriques.

- Quant a les bombetes incloses amb aquest producte i les que es venen per

- separat: estan dissenyades, o bé per aguantar condicions físiques extremes (temperatura, vibracions, humitat) en electrodomèstics, o bé per indicar l'estat de funcionament de l'aparell. No estan dissenyades per a qualsevol altre ús i no són indicades per a la il·luminació d'habitacions domèstiques.
- Aquest producte incorpora una font de llum d'eficiència energètica de classe G.
- Feu servir exclusivament bombetes amb les mateixes especificacions .

## 2.7 Manteniment i reparació

- Per reparar l'aparell, poseu-vos en contacte amb un centre tècnic autoritzat.
- Utilitzeu sempre recanvis originals.

## 2.8 Eliminació

### ⚠ AVÍS!

Risc de lesions o ofegament.

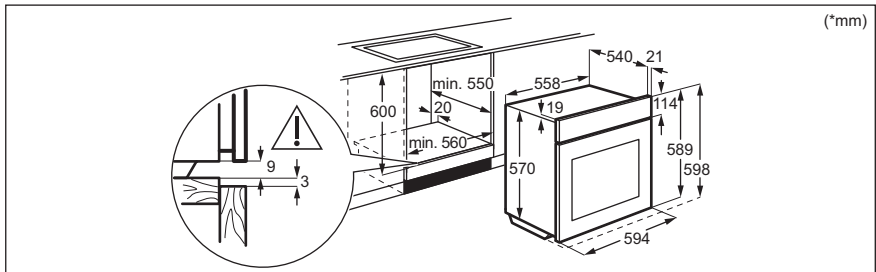
- Poseu-vos en contacte amb les vostres autoritats municipals per saber com eliminar l'aparell.
- Desconnectar l'aparell del subministrament elèctric.
- Talleu el cable d'alimentació arran de l'aparell i tireu-lo.

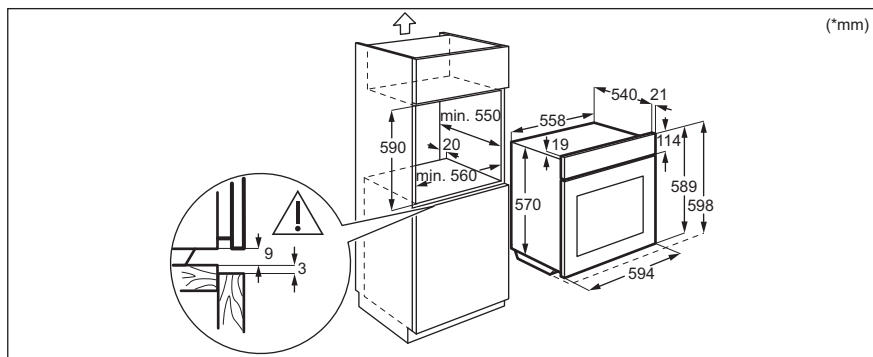
# 3. INSTAL·LACIÓ

### ⚠ AVÍS!

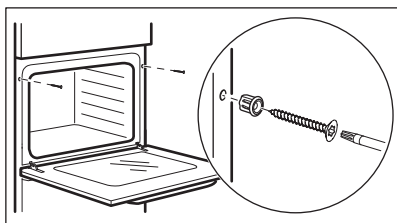
Consulteu els capítols de seguretat.

## 3.1 Instal·lació a



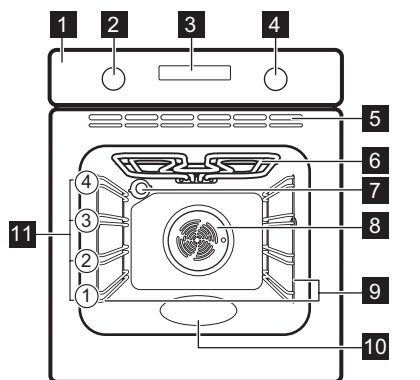


## 3.2 Assegurar el forn al moble



## 4. DESCRIPCIÓ DEL PRODUCTE

### 4.1 Visió general



- 1 Tauler de control
- 2 Botó per a les funcions d'escalfament
- 3 Pantalla

- 4 Selector de control (per a la temperatura)
- 5 Reixetes d'aire per al ventilador de refrigeració
- 6 Element d'escalfament
- 7 Llum
- 8 Ventilador
- 9 Suport de prestatge, desmuntable
- 10 Buit d'encastament
- 11 Posicions del prestatge

### 4.2 Accessoris

- **Graella metàl·lica**  
Per a motlles de pastís, plats aptes per a forn, estris/ bateria de cuina.
- **Graella/safata per a rostir**

Per fornejar i rostir o com a cassola per recollir greix.

## 5. TAULER DE CONTROL

### 5.1 Encendre i apagar l'electrodomèstic

Per encendre l'aparell feu el següent:

1. Premeu els selectors. Els selectors surten.
2. Gireu el selector de les funcions de cocció per triar una funció.
3. Gireu el comandament de control per ajustar la configuració.

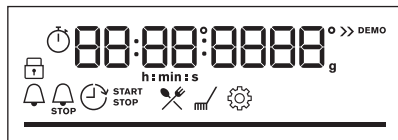
Per apagar l'aparell: gireu el selector de les funcions de cocció fins a la posició d'apagat



### 5.2 Visió general del tauler de control

	Premeu-lo per configurar: Funcions del rellotge.
	Mantingueu premta per ajustar la funció: Escalfament ràpid.
	Premeu-lo per encendre o apagar el llum del forn.
	Mantingueu premta per ajustar la funció: Bloqueig.
	Premeu-lo per confirmar la selecció.

### 5.3 Indicadors de pantalla



Pantalla amb les funcions principals.

	L'electrodomèstic està bloquejat.
	Accediu al menú i trieu aquesta icona per obrir: Cocció assistida.
	Accediu al menú i trieu aquesta icona per obrir: Neteja.
	Accediu al menú i trieu aquesta icona per obrir: Configuració
	El mode Escalfament ràpid està activat.
	El mode Comptador de minuts està activat.
	El mode Hora de finalització està activat.
	El mode Inici retardat està activat.
	El mode Temporitzador està activat.
	Per indicar la temperatura o el temps. La barra és totalment vermella si l'aparell arriba a la temperatura programada.

## 6. ABANS DEL PRIMER ÚS

### ⚠ AVÍS!

Consulteu els capítols de seguretat.

### 6.1 Configuració de l'hora

Després de connectar l'aparell al corrent elèctric per primera vegada, espereu que la pantalla indiqui: "00:00".

1. Gireu el comandament de control per definir l'hora.
2. Premeu **OK**.

## 6.2 Preescalfat i neteja inicials

Preescalfeu l'aparell abans del primer ús i de contacte amb el menjar. L'aparell pot emetre fum i olors desagradables. Ventileu la sala durant el preescalfat.

1. Retireu tots els accessoris i les graelles de suport laterals extraïbles de l'aparell.
2. Seleccioneu la funció . Ajusteu la temperatura màxima. Deixeu l'electrodomèstic engegat durant 1 h.

3. Seleccioneu la funció . Ajusteu la temperatura màxima. Deixeu l'electrodomèstic engegat durant 15 min.
4. Apagueu l'electrodomèstic i espereu fins que es refredi.
5. Netegeu l'aparell i els accessoris només amb un drap de microfibra, aigua tèbia i un detergent suau.
6. Torneu a posar els accessoris i els suports laterals extraïbles a la seva posició inicial.

## 7. ÚS DIARI

### **AVÍS!**

Consulteu els capítols de seguretat.

### 7.1 Funcions d'escalfament



#### **Aire calent**

Per rostir carn i enfornar pastissos. Ajusteu una temperatura més baixa que per a la cocció convencional, ja que el ventilador distribueix l'escalfor uniformement a l'interior del forn.



#### **Cocció convencional**

Per coure al forn i rostir aliments en un sol nivell.



#### **Aliments congelats**

Per coure menjar preparat cruixent, p. ex., patates fregides, grills de patata i rotlles de primavera.



#### **Funció pizza**

El millor per fer pizza al forn i altres plats que necessiten més temperatura per sota.



#### **Calor inferior**

Per fer pastissos amb base cruixent i conservar aliments.



#### **Descongelar**

Per descongelar aliments (fruita i verdures). El temps de descongelació depèn de la quantitat i la mida dels aliments congelats.



#### **Cocció amb ventilació**

Aquesta funció està dissenyada per estalviar energia durant la cocció. Quan la feu servir, la temperatura de l'interior de l'aparell pot diferir de la temperatura que hàgiu seleccionat. Es fa servir la calor residual. La potència de cocció podria reduir-se. Per a més informació, aneu a l'apartat "Ús diari" i consulteu les notes sobre Cocció amb ventilació.



#### **Grill**

Per fer al grill trossos prims de menjar i per torrar pa.



#### **Graella turbo**

Per rostir trossos grossos de carn o aviram amb ossos en un sol nivell. Per gratinar i daurar.



#### **Menú**

Per entrar al menú de Cocció assistida, Neteja, Configuració.

### 7.2 Notes sobre: Cocció amb ventilació

Aquesta funció s'utilitzava per complir amb la classe d'eficiència energètica i els requisits de disseny ecològic (d'acord amb EU 65/2014 i EU 66/2014). Proves de conformitat amb: IEC/EN 60350-1.


La porta del forn ha de romandre tancada durant la cocció perquè la funció no s'interrompi i el forn funcioni amb el màxim nivell d'eficiència energètica possible.

Quan feu servir aquesta funció, el llum s'apaga automàticament després de 30 segons.

Per consultar les instruccions de cocció, vegeu el capítol "Consells", Cocció amb ventilació. Per obtenir recomanacions generals d'estalvi d'energia, vegeu el capítol "Eficiència energètica", Estalvi d'energia.

### 7.3 Posició: Funcions d'escalfament

1. Gireu el selector de les funcions d'escalfament per seleccionar una funció.
2. Gireu el dial de control per ajustar la temperatura.



: mantingueu-lo premut per activar la funció: Escalfament ràpid. Està disponible per a algunes funcions del forn.

### 7.4 Posició: Cocció assistida




Per a cadascun dels plats que inclou aquest submenú es recomana una funció de cocció i una temperatura. Podeu canviar el temps i la temperatura durant la cocció.

Quan la funció acabi, comproveu si el menjar està a punt.









Per a alguns plats també podeu cuinar amb Pes automàtic.
























1. Gireu el selector de les funcions de cocció fins a la posició  per accedir al Menú.
2. Seleccioneu . Premeu OK.
3. Gireu el comandament de control per triar el número del plat. Premeu OK.
4. Fiqueu el menjar a l'electrodomèstic. Premeu OK.

Menú: Cocció assistida



Llegenda	
	Pes automàtic disponible.
	Preescalfeu l'aparell abans de començar la cocció.
	Nivell dels prestatges.

La pantalla mostrarà **P** i un **número** del plat que podeu comprovar a la taula.

Plat	Pes	Nivell dels prestatges / Accessori
<b>P1</b> Filet de bou, poc fet (cocció lenta)		
<b>P2</b> Filet de bou, al punt (cocció lenta)	0.5 - 1.5 kg; 5 - 6 cm peces gruixudes	  2; estri de rostir al forn sobre la <b>graella</b> Fregiu la carn uns minuts amb una paella calenta. Poseu-ho a l'aparell.
<b>P3</b> Filet de bou, molt fet (cocció lenta)		
<b>P4</b> Rostit de vedella (p. ex., espatlla)	0.8 - 1.5 kg; 4 cm peces gruixudes	  2; estri de rostir al forn sobre la <b>graella</b> Fregiu la carn uns minuts amb una paella calenta. Poseu-ho a l'aparell.
<b>P5</b> Rostit de porc (coll o espatlla)	1.5 - 2 kg	  2; estri de rostir al forn sobre la <b>graella</b> Gireu la carn a mig fer.
<b>P6</b> Cap de llom, fresc	1 - 1.5 kg; 5 - 6 cm peces gruixudes	  2; <b>safata de forn</b> Fregiu la carn uns minuts amb una paella calenta. Poseu-ho a l'aparell.

	Plat	Pes	Nivell dels prestatges / Accessori
P7	Costelles de porc	2 - 3 kg; feu servir 2 - 3 cm costelles de porc crues i pri- mes	 2; estri de rostir al forn sobre la <b>graella</b> Afegiu líquid fins a cobrir el fons del plat.
P8	Pollastre sencer	1 - 1.5 kg; fresc	  2; estri de rostir al forn <b>sobre la graella</b> Gireu el pollastre a mig fer per aconseguir un daurat uni- forme.
P9	Pit de pollastre	180 - 200 g per pe- ça	 2; <b>safata de forn</b>
P10	Pastís de carn	1 kg	  2; <b>safata de forn</b>
P11	Peix sencer, a la graella	0.5 - 1 kg per peix	  2; <b>safata de forn</b> Farcieu el peix amb mantega i poseu-hi les vostres espè- cies i herbes preferides.
P12	Filet de peix	-	 2; cassola sobre la <b>graella</b>
P13	Pastís de formatge	-	 1;  motlle desmuntable de 26 cm sobre la <b>grae- lla</b>
P14	Pastís de poma	-	 1; motlle de pastissos sobre la <b>graella</b>
P15	Muffin de xocolata	-	 3; safata de muffins sobre la <b>graella</b>
P16	Pa de pessic	-	 2; motlle de pa sobre la <b>graella</b>
P17	Patates al forn	1 kg	 2; <b>safata de forn</b> Poseu les patates senceres sobre la safata de forn.
P18	Croquetes, congela- des	0.5 kg	 3; <b>safata de forn</b>
P19	Pomes, congelades	0.75 kg	 3; <b>safata de forn</b>
P20	Lasanya vegetal/de carn amb fulls de pasta seca	1 - 1.5 kg	 1; cassola sobre la <b>graella</b>
P21	Patates gratinades (patates crues)	1 - 1.5 kg	 1; cassola sobre la <b>graella</b>
P22	Pizza fresca, prima	-	 1; <b>safata de forn</b> amb paper d'enfornar
P23	Pizza fresca, gruixu- da	-	 1; <b>safata de forn</b> amb paper d'enfornar
P24	Quiche	-	 1; motlle de forn sobre la <b>graella</b>
P25	Baguet / Xapata / Pa blanc	0.8 kg	 3; <b>safata de forn</b> amb paper d'enfornar El pa blanc necessita més temps.

## 7.5 Modificació de: Configuració

1. Gireu el selector de les funcions de coccí fins a la posició  per accedir al Menú.
2. Seleccioneu . Premeu OK.
3. Gireu el comandament de control per seleccionar la posició. Premeu OK.
4. Ajusteu el valor. Premeu OK.  
Gireu el selector de les funcions de coccí fins a la posició d'apagat per sortir del Menú.

Menú: Configuració

Paràmetre	Valor
01 Hora del dia	Canviar
02 Brillantor de la pantalla	1 - 5

Paràmetre	Valor
03 Tons de les tecles	1: xiulet, 2: clic, 3: sense so
04 Volum del brunzidor	1 - 4
05 Temporitzador	Encendre/apagar
06 Llum	Encendre/apagar
07 Escalfament ràpid	Encendre/apagar
08 Recordatori de neteja	Encendre/apagar
09 Mode Demo	Codi d'activació: 2468
10 Versió del programari	Comprovar
11 Restaura tots els paràmetres	Sí / No


## 8. FUNCIONS ADDICIONALS


### 8.1 Bloqueig


Aquesta funció evita canvis accidentals del mode de funcionament de l'aparell.

Activeu-lo quan l'aparell està funcionant: la coccí establerta continua i el tauler de control està bloquejat.

Activeu-lo quan l'aparell està apagat: no es pot activar perquè el tauler de control està bloquejat.



: mantingueu-lo premut per activar la funció.

Sona un senyal acústic. : parpelleja tres vegades quan el bloqueig està activat.

: mantingueu-lo premut per desactivar la funció.

### 8.2 Desconnexió automàtica

Per motius de seguretat, si la funció d'escalfament és activa i no s'han canviat els ajustos, l'aparell s'apagarà automàticament després d'una estona.

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

Si voleu que una funció de coccí es mantingui activada passada l'hora d'apagada automàtica, heu de definir la durada de la coccí. Vegeu el capítol "Funcions del rellotge".






L'apagada automàtica no s'activa amb les funcions següents: Llum, Inici retardat.

### 8.3 Ventilador de refrigeració

Quan l'aparell està en funcionament, el ventilador de refrigeració s'activa automàticament per tal de mantenir les superfícies de l'aparell fredes. Si desactiveu el forn, el ventilador de refrigeració seguirà funcionant fins que l'aparell es refredi.

## 9. FUNCIONS DE RELLOTGE

### 9.1 Descripció de les funcions del rellotge

 <b>Hora del dia</b>	Per configurar el rellotge que mostra l'hora actual.
 <b>Comptador de minuts</b>	Per configurar un temporitzador de compte enrere. Quan el temporitzador arriba al temps establert, sona un senyal. Aquesta funció no té cap efecte sobre el funcionament del forn.
 <b>Temps de cocció</b>	Per definir la durada de la cocció. Quan el temporitzador acaba de comptar, sona un senyal i la funció de cocció s'apaga automàticament.
 <b>Inici retardat</b>	Per ajornar l'inici i/o l'acabament de la cocció.
 <b>Temporitzador</b>	Per veure el temps que fa que l'electrodomèstic està en marxa. El màxim és de 23 h 59 min. Aquesta funció no té cap efecte sobre el funcionament del forn.

### 9.2 Configuració: Comptador de minuts

1. Premeu .


A la pantalla apareix: 0:00 i .


2. Gireu el comandament de control per definir l'hora Comptador de minuts.
3. Premeu **OK**. El temporitzador comença el compte enrere immediatament.

Quan acabi el temps, premeu **OK** i gireu el selector de les funcions de cocció fins a la posició d'apagat (OFF).

### 9.3 Configuració: Temps de cocció



1. Gireu el selector per triar la funció de cocció i definir la temperatura.
2. Premeu repetidament .

A la pantalla apareix: 0:00 i .


3. Gireu el comandament de control per definir l'hora Temps de cocció.


4. Premeu **OK**.

El temporitzador comença el compte enrere immediatament.

Quan acabi el temps, premeu **OK** i gireu el selector de les funcions de cocció fins a la posició d'apagat (OFF).

### 9.4 Configuració: Inici retardat

1. Gireu els selectors per triar la funció de cocció i definir la temperatura.
2. Premeu repetidament .

La pantalla mostrarà: l'hora del dia  INICI.

3. Gireu el comandament de control per definir el temps d'inici.

4. Premeu **OK**.

A la pantalla apareix: --:--  ATURAR.



5. Gireu el comandament de control per definir el temps de finalització.

6. Premeu **OK**.



El temporitzador començarà el compte enrere a partir de l'hora d'inici definida.

Quan acabi el temps, premeu **OK** i gireu el selector de les funcions de cocció fins a la posició d'apagat (OFF).

### 9.5 Configuració: Temporitzador

1. Gireu el selector de les funcions de cocció fins a  per obrir el Menú.
2. Gireu el comandament de control per triar  / Temporitzador. Consulteu el capítol "Ús diari", Menú: Configuració.
3. Premeu **OK**.
4. Gireu el comandament de control iniciar o aturar la funció.
5. Premeu **OK**.

### 9.6 Configuració: Hora del dia

1. Gireu el selector de les funcions de cocció fins a  per obrir el Menú.
2. Gireu el comandament de control per triar  / Hora del dia.
3. Gireu el comandament de control per definir l'hora.

#### 4. Premeu OK.

## 10. ÚS DELS ACCESSORIS

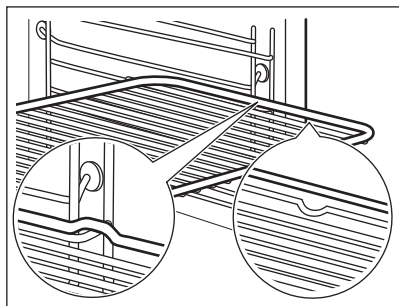
### ⚠ AVÍS!

Consulteu els capítols de seguretat.

### 10.1 Inserció d'accessoris

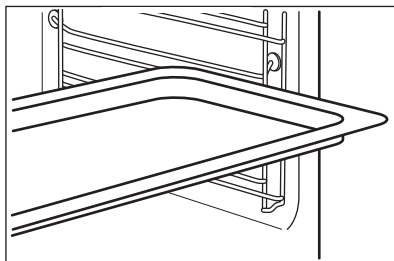
Una petita ranura situada a la part superior augmenta la seguretat. Aquestes ranures també eviten que es puguin bolcar. La vora exterior més gruixuda serveix per evitar que els utensilis de cuina puguin lliscar i caure de la graella.

#### Graella metàl·lica



Introduïu la graella entre les guies dels suports laterals i assegureu-vos que els peus apuntin cap avall.

#### Safata fonda



Empenyeu la safata entre les guies dels suports laterals.

## 11. CONSELLS

### 11.1 Recomanacions de cocció

La temperatura i els temps de cocció de les taules són només orientatius. Depenen de les receptes i de la qualitat i la quantitat dels ingredients que es facin servir.







Aquest electrodomèstic podria coure o rostir el menjar de manera diferent al que teníeu abans. Els consells següents mostren la configuració recomanada de temperatura, temps de cocció i nivell per a tipus específics d'aliments.

Compteu les posicions dels nivells des de la part inferior del forn.

Si no podeu trobar la configuració per a una recepta específica, busqueu-ne una similar.

Per veure consells sobre estalvi d'energia, vegeu el capítol "Eficiència energètica".

#### Símbols utilitzats a les taules:

	Tipus d'aliment
	Funció d'escalfament
	Temperatura
	Accessori
	Nivell
	Temps de cocció (min)

## 11.2 Cocció amb ventilació: accessoris recomanats





Feu servir recipients i motlles foscos que no siguin reflectors. Absorbeixen millor l'escalfor que els materials de colors clars i reflectors.





- **Safata per a pizza:** fosca, no reflectora, 28 cm de diàmetre
- **Safata de forn:** fosca, no reflectora, 26 cm de diàmetre

- **Motlles Ramequins:** ceràmica, 8 cm de diàmetre, 5 cm d'alçada
- **Motlle de flam:** fosc, no reflector, 28 cm de diàmetre

## 11.3 Cocció amb ventilació






Per aconseguir els millors resultats, seguiu les indicacions de la taula següent.

		°C		
Rotlles dolços, 12 peces	safata d'enfornar o safata profunda	180	2	35 - 40
Panets, 9 peces	safata d'enfornar o safata profunda	180	2	35 - 40
Pizza, congelada, 0,35 kg	graella metàl·lica	220	2	35 - 40
Braç de gitano	safata d'enfornar o safata profunda	170	2	30 - 40
Brownie	safata d'enfornar o safata profunda	180	2	30 - 40
Suflé, 6 peces	olles de ceràmica damunt una graella metàl·lica	200	3	30 - 40
Base de flam esponjosa	motlle de flam damunt graella metàl·lica	170	2	20 - 30
Pastís Victòria	plat d'enfornar damunt de graella metàl·lica	170	2	35 - 45
Peix escumat, 0,3 kg	safata d'enfornar o safata profunda	180	3	35 - 45
Peix sencer, 0,2 kg	safata d'enfornar o safata profunda	180	3	35 - 45
Filet de peix, 0,3 kg	safata per a pizza damunt de graella metàl·lica	180	3	35 - 45
Carn escumada, 0,25 kg	safata d'enfornar o safata profunda	200	3	40 - 50
Shashlik, 0,5 kg	safata d'enfornar o safata profunda	200	3	25 - 35
Galetes, 16 peces	safata d'enfornar o safata profunda	180	2	20 - 30
Macaroons, 20 peces	safata d'enfornar o safata profunda	180	2	40 - 45
Muffins, 12 peces	safata d'enfornar o safata profunda	170	2	30 - 40

		°C		
Pasta salada, 16 peces	safata d'enfornar o safata profunda	170	2	35 - 45
Galetes de pasta trençada, 20 peces	safata d'enfornar o safata profunda	150	2	40 - 50
Pastissets, 8 peces	safata d'enfornar o safata profunda	170	2	20 - 30
Verdures, escaldades, 0,4 kg	safata d'enfornar o safata profunda	180	3	35 - 40
Truita vegetariana	safata per a pizza damunt de graella metàl·lica	200	3	30 - 45
Verdures mediterrànies, 0,7 kg	safata d'enfornar o safata profunda	180	4	35 - 40

## 11.4 Informació pels organismes de proves i assaigs

Proves de conformitat amb IEC 60350-1.

				°C	
Pastissos petits, 16 per safata	Cocció convencional	Safata de pastisseria	3	150	25 - 35
Pastissos petits, 16 per safata <sup>1)</sup>	Aire calent	Safata de pastisseria	3	150	20 - 30
Pastissos petits, 16 per safata	Aire calent	Safata de pastisseria	1 i 3	150	20 - 30
Pastís de poma, 2 motlles de 20 cm de diàmetre	Cocció convencional	Graella metàl·lica	2	170	80 - 100
Pastís de poma, 2 motlles de 20 cm de diàmetre	Aire calent	Graella metàl·lica	2	160	70 - 90
Bescuit, motlle de pastís de 26 cm <sup>1)</sup>	Cocció convencional	Graella metàl·lica	2	160	30 - 40
Bescuit, motlle de pastís de 26 cm <sup>1)</sup>	Aire calent	Graella metàl·lica	2	160	30 - 40
Bescuit, motlle de pastís de 26 cm <sup>1)</sup>	Aire calent	Graella metàl·lica	1 i 3	160	25 - 40
Short bread (galetes escoceses)	Cocció convencional	Safata de pastisseria	3	150	20 - 30
Short bread (galetes escoceses)	Aire calent	Safata de pastisseria	2	150	20 - 30
Short bread (galetes escoceses)	Aire calent	Safata de pastisseria	1 i 3	150	15 - 25



Torrades 1)



Grill



Graella metàl·lica



3



màx.



5 - 7

1) Preescalfeu l'electrodomèstic durant 10 minuts.

## 12. CURA I NETEJA

### ⚠ AVÍS!

Consulteu els capítols de seguretat.

### 12.1 Notes sobre la neteja

#### Productes de neteja

- Netegeu la part davantera de l'aparell amb un drap de microfibra mullat amb aigua tèbia i un detergent suau.
- Feu servir una solució de neteja per netejar superfícies de metall.
- Netegeu les taques amb un detergent suau.

#### Ús diari

- Netegeu l'interior de l'aparell després de cada ús. L'acumulació de greix o altres residus pot provocar un incendi.
- La humitat es pot condensar dins del forn o als panells de vidre de la porta. Per disminuir la condensació, poseu en marxa l'aparell durant 10 minuts abans de la cocció. No deixeu menjar dins l'electrodomèstic durant més de 20 minuts. Eixugueu l'interior de l'electrodomèstic fent servir només un drap de microfibra després de cada ús.

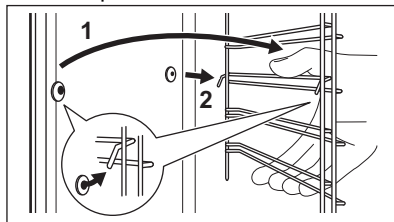
#### Accessoris

- Netegeu tots els accessoris després de fer-los servir i deixeu-los eixugar. Feu servir només un drap de microfibra mullat amb aigua tèbia i detergent suau. No renteu els accessoris al rentavaixelles.
- No netegeu els accessoris antiadherents amb un producte de neteja abrasiu o amb objectes afilats.

### 12.2 Extracció dels suports laterals

Per netejar l'electrodomèstic, retireu els suports laterals.

1. Apagueu l'electrodomèstic i espereu fins que es refredi.
2. Agafeu la part davantera del suport de la reixeta i tireu-lo cap a fora fins a treure'l de la paret lateral.
3. Agafeu la part posterior del suport de la reixeta i tireu-lo cap a fora fins a treure'l de la paret lateral i retireu-lo.



4. Instal·leu els suports de la graella en ordre invers.

### 12.3 Neteja pirolítica


#### ⚠ AVÍS!

Hi ha risc de cremades.



#### ⚠ PRECAUCIÓ!

Si hi ha altres aparells instal·lats en el mateix moble, no els feu servir mentre està en marxa aquesta funció. Pot fer malbé el forn.

Assegureu-vos d'haver tancat bé la porta del forn abans de posar en marxa la funció.

Quan s'inicia la neteja, la porta de l'electrodomèstic es bloqueja i el llum s'apaga. Fins que la porta es desbloquegi, la pantalla mostrarà .

1. Apagueu l'electrodomèstic i espereu fins que es refredi.
2. Retireu tots els accessoris.

- Netegeu la base del forn i el vidre interior de la porta amb aigua tèbia, un drap i un detergent suaus.
- Gireu el selector de les funcions de cocció per accedir al menú .
- Gireu el comandament de control per triar Neteja  i premeu OK.


Opció	Durada
C1: Neteja suau	2 h

- Premeu OK per iniciar la neteja.
- Després de la neteja, gireu el selector de les funcions d'escalfament fins a la posició d'apagat (OFF).

Quan el forn es refreda, la porta es desbloqueja.

- Espereu fins que l'electrodomèstic s'hagi refredat i, a continuació, netegeu l'interior amb un drap suau.

## 12.4 Recordatori de neteja

Quan  apareix de forma intermitent a la pantalla després d'una sessió de cocció, l'aparell avisa que cal fer una neteja pirolítica. Podeu apagar l'avisador al submenú: Configuració. Vegeu al capítol "Ús diari", l'apartat Modificació de: Configuració.

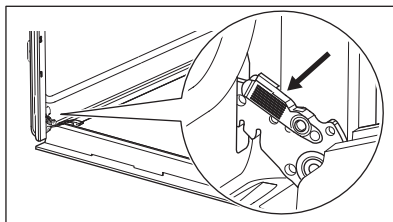
## 12.5 Extracció i instal·lació de la porta

La porta del forn té quatre plafons de vidre. La porta del forn i els plafons de vidre interiors es poden retirar per netejar-los. Llegiu l'apartat «Desmuntatge i muntatge de la porta» abans de retirar els plafons de vidre.

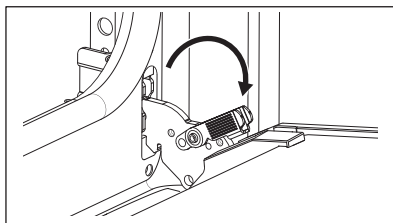
### PRECAUCIÓ!

No feu servir l'aparell sense els panells de vidre.

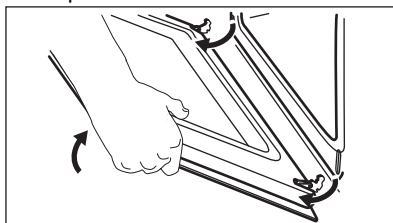
- Obriu la porta completament i subjecteu ambdues frontisses.



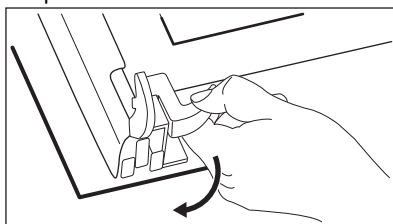
- Aixequiu i estireu les baldes fins que facin clic.



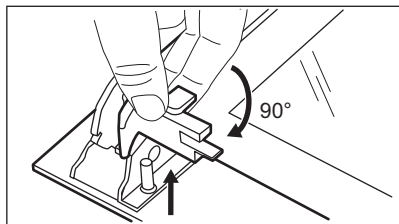
- Tanqueu la porta del forn a mig camí fins a la primera posició d'obertura. Després aixequiu i tireu per retirar la porta del suport.



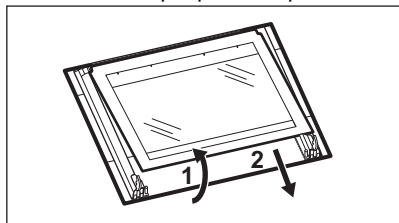
- Col·loqueu la porta a sobre d'un drap suau i una superfície estable i allibereu el sistema de bloqueig per extreure els plafons de vidre.



- Gireu els elements de fixació 90° i traiu-los de les seves posicions.



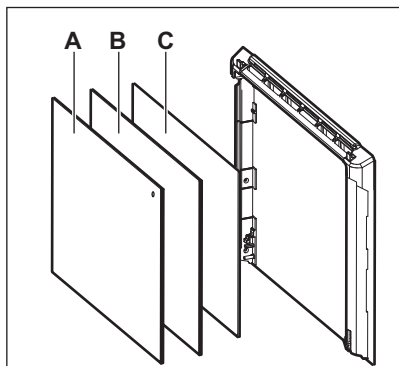
6. Primer aixeeu amb cura i després traieu els panells de vidre un per un. Comenceu pel panell superior.



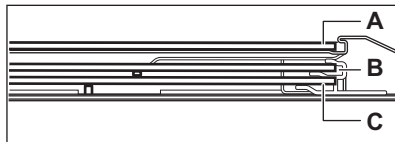
7. Netegeu els panells de vidre amb aigua i sabó. Eixugueu els plafons de vidre amb cura. No netegeu els plafons de vidre al rentavaixelles.
8. Quan acabi el procés de neteja, col·loqueu els plafons de vidre i la porta del forn.

Si la porta s'ha instal·lat correctament, sentireu un clic en tancar les baldes. Assegureu-vos de tornar a col·locar els plafons de vidre (**A**, **B** i **C**) en l'ordre correcte. Comproveu el símbol/serigrafia al plafó de vidre. Cada plafó és diferent per facilitar el procés de muntatge i desmuntatge.

Si està ben instal·lat, el revestiment de la porta fa un clic.



Assegureu-vos de col·locar correctament el panell de vidre central a la seva posició.



## 12.6 Substitució de la bombeta

### ⚠ AVÍS!

Risc de descàrregues elèctriques.  
La bombeta pot estar calenta.

1. Apagueu l'electrodomèstic i espereu fins que es refredi.
2. Desconnecteu l'electrodomèstic de la presa de corrent.
3. Poseu un drap a la base del forn.

### Llum posterior

1. Feu girar la coberta de vidre per retirar-la.
2. Netegeu la coberta de vidre.
3. Substituiu la bombeta per una d'adequada resistent a la calor a 300 °C.
4. Col·loqueu la coberta de vidre.

## 13. RESOLUCIÓ DE PROBLEMES

### **AVÍS!**

Consulteu els capítols de seguretat.

### 13.1 Què fer si...

Problema	Comproveu que...
L'aparell no es pot engegar o no funciona.	L'aparell està connectat correctament al subministrament elèctric.
L'aparell no s'escalfa.	La desconexió automàtica està desactivada.
L'aparell no s'escalfa.	La porta de l'aparell està tancada.
L'aparell no s'escalfa.	El fusible no està fos.
L'aparell no s'escalfa.	Bloqueig està desactivat.
El llum s'apaga.	Cocció amb ventilació: està activat.
El llum no funciona.	El llum s'ha fos.
Err C3	La porta de l'aparell està tancada o el tancament de la porta està trencat.
Err F102	La porta de l'aparell està tancada.
Err F102	El bloqueig de la porta està trencat.
La pantalla mostra 00:00	Hi ha hagut una interrupció del subministrament elèctric. Estableix l'hora del dia.



Si la pantalla mostra un codi d'error que no es troba a la taula, apagueu i enceneu els fusibles de casa vostra per reiniciar l'electrodomèstic. Si es torna a mostrar el codi d'error, poseu-vos en contacte amb un centre de servei tècnic autoritzat.

### 13.2 Dades per a la reparació

Si no podeu solucionar el problema, poseu-vos en contacte amb el vostre distribuïdor o amb un centre de servei autoritzat.

Les dades necessàries per al centre de servei s'indiquen a la placa d'identificació. La placa d'identificació es troba al marc davanter de l'electrodomèstic. La podreu veure si obriu la porta. No retireu la placa d'identificació de l'aparell.

**Us recomanem que anoteu les dades aquí:**

Model (MOD.):

Número de producte (PNC):

Número de sèrie (S.N.):

## 14. EFICIÈNCIA ENERGÈTICA

### 14.1 Full d'informació del producte i informació del producte segons la normativa d'etiquetatge energètic i de disseny ecològic de la UE

Nom del proveïdor	Electrolux
Identificació de model	KOFFP46BX 944068205
Escala d'eficiència energètica	81.7
Classe d'eficiència energètica	A+
Consum energètic amb càrrega normal i mode convencional	0.94 kWh/cicle
Consum energètic amb càrrega normal i mode amb ventilació	0.67 kWh/cicle
Nombre de cavitats	1
Font de calor	Electricitat
Volum	65 l
Tipus de forn	Forn integrat
Massa	33.9 kg

IEC/EN 60350-1: Aparells elèctrics de cocció d'ús domèstic - Part 1: Cuines, forns, forns de vapor i grills; mètodes de mesura de rendiment.

### 14.2 Informació del producte sobre el consum energètic i el temps màxim per arribar al mode de baix consum aplicable

Consum energètic en mode d'espera	0.8 W
Temps màxim necessari perquè l'aparell arribi de forma automàtica al mode de baix consum	20 min

### 14.3 Consells per estalviar energia

Els consells següents us poden ajudar a estalviar energia quan feu servir l'electrodomèstic.

Assegureu-vos que la porta de l'aparell estigui tancada quan l'aparell funcioni. No obriu sovint la porta de l'aparell durant la cocció. Manteniu la junta de la porta neta i assegureu-vos que està ben fixada al seu lloc.

Feu servir estris de cuina metàl·lics i motlles i recipients foscos i que no siguin reflectors per estalviar energia).

No preescalfeu l'electrodomèstic abans de cuinar, tret que es recomani específicament.

Deixeu passar el mínim de temps possible entre coccions si heu de coure més d'un plat alhora.

#### **Cocció amb ventilador**

Sempre que pugueu, feu servir funcions de cocció amb ventilador per estalviar energia.

#### **Calor residual**

Quan la durada de la cocció sigui superior a 30 minuts, reduïu la temperatura de l'aparell a un mínim de 3 a 10 minuts abans d'acabar la cocció. La calor residual a l'interior de l'aparell continuarà cuinant.

Feu servir l'escalfor residual per mantenir el menjar calent o escalfar altres plats.

Quan apagueu l'aparell, la pantalla mostra l'escalfor residual.

### **Per mantenir els aliments calents**

Escolliu la temperatura més baixa possible per utilitzar l'escalfor residual i mantenir el menjar calent. L'indicador d'escalfor residual o de temperatura es mostren a la pantalla.

### **Cocció sense llum**


Apagueu el llum durant la cocció. Activeu-lo només quan el necessiteu.


### **Cocció amb ventilació**

Funció dissenyada per estalviar energia durant la cocció.

Quan utilitzeu aquesta funció, el llum s'apaga automàticament després de 30 segons. Podeu tornar-lo a engegar però, si ho feu, reduireu l'estalvi d'energia.

## **15. QÜESTIONS MEDIAMBIENTALS**

Recicleu els materials amb el símbol .  
Dipositeu l'embalatge en contenidors adequats per al seu posterior reciclatge. Ajudeu a protegir el medi ambient i la salut humana i a reciclar les deixalles procedents d'aparells elèctrics i electrònics. No llenceu a

les escombraries domèstiques els aparells amb el símbol . Porteu el producte a les instal·lacions de reciclatge locals o poseu-vos en contacte amb la seva oficina municipal.

# Velkommen til Electrolux! Tak, fordi du valgte vores apparat.



få rådgivning, brochurer, fejlfinding, service- og reparationsinformation:  
[www.electrolux.com/support](http://www.electrolux.com/support)

Ret til ændringer uden varsel forbeholdes.

## INDHOLDSFORTEGNELSE

1. OM SIKKERHED.....	24
2. SIKKERHEDSANVISNINGER.....	26
3. INSTALLATION.....	29
4. PRODUKTBESKRIVELSE.....	30
5. BETJENINGSPANEL.....	30
6. FØR BRUG FØRSTE GANG.....	31
7. DAGLIG BRUG.....	31
8. EKSTRAFUNKTIONER.....	34
9. URFUNKTIONER.....	35
10. BRUG AF TILBEHØRET.....	36
11. RÅD OG TIPS.....	36
12. VEDLIGEHOLDELSE OG RENGØRING.....	38
13. FEJLFINDING.....	41
14. ENERGIEFFEKTIV.....	42
15. MILJØHENSYN.....	43

## 1. ⚠ OM SIKKERHED

Læs brugsanvisningen grundigt, før apparatet installeres og tages i brug. Producenten påtager sig intet ansvar for eventuelle skader, der er resultatet af forkert installation eller brug. Opbevar altid brugsanvisningen på et sikkert og tilgængeligt sted til senere opslag.

### 1.1 Sikkerhed for børn og sårbare personer

- Apparatet må kun bruges af børn fra 8 år og opefter samt af personer med nedsat fysisk, sensorisk eller psykisk funktionsevne, eller som mangler den nødvendige erfaring eller viden, hvis de er under opsyn eller er blevet instrueret i at bruge apparatet på en sikker måde samt forstår de farer, det indebærer. Børn under 8 år og personer med omfattende og komplekst handicap skal holdes på afstand af apparatet, medmindre de overvåges konstant.

- Børn skal holdes under opsyn for at sikre, at de ikke leger med produktet.
- Opbevar al emballage utilgængeligt for børn, og bortskaf det korrekt.
- ADVARSEL: Ovnen og de tilgængelige dele bliver meget varme under brug. Lad ikke børn og husdyr komme tæt på apparatet, mens det er i brug, eller når det køler af.
- Hvis apparatet har en børnesikring, skal den aktiveres.
- Børn må ikke udføre rengøring og vedligeholdelse på produktet uden opsyn.

## 1.2 Generel sikkerhed

- Dette apparat må kun anvendes til tilberedning af fødevarer.
- Dette apparat er beregnet til indendørs husholdningsbrug.
- Dette apparat kan bruges på kontorer, hotelværelser, bed & breakfast-værelser, stue- og gæstehuse og anden lignende indkvartering, hvor en sådan brug ikke overstiger (gennemsnitlig) brugsniveauer i hjemmet.
- Kun en faguddannet installatør må installere apparatet og udskifte kablet.
- Brug ikke apparatet, inden det monteres i den indbyggede struktur.
- Før enhver vedligeholdelse skal apparatet kobles fra elnettet.
- Hvis strømledningen er beskadiget, skal den af sikkerhedsgrunde udskiftes af producenten, det autoriserede servicecenter eller en tekniker med tilsvarende kvalifikationer.
- ADVARSEL: Sørg for, at der er slukket for apparatet, inden pæren skiftes for at undgå elektrisk stød.
- ADVARSEL: Ovnen og de tilgængelige dele bliver meget varme under brug. Vær omhyggelig med at undgå at røre ved varmeelementer eller ovnrummets overflade.
- Brug altid ovnhandsker til at fjerne eller isætte tilbehør eller ovnartikler.

- Træk først ovnribberne og derefter den bageste ende væk fra sidevæggene for at fjerne ovnribberne. Montér ovnribberne i modsat rækkefølge.
- Brug ikke damprenser til at rengøre apparatet.
- Brug ikke skrappe slibende rengøringsmidler eller skarpe metalskrabere til at rengøre glasset i kogesektionens hængslede låg. De kan ridse overfladen, med det resultat, at glasset knuses.
- Fjern al tilbehøret fra rummet i apparatet før pyrolyserengøring.

## 2. SIKKERHEDSANVISNINGER

### 2.1 Installation

#### ADVARSEL!

Apparatet må kun installeres og tilsluttes af en sagkyndig.

- Fjern al emballagen.
- Undlad at installere eller bruge et beskadiget apparat.
- Følg installationsvejledningen, der følger med apparatet.
- Vær altid forsigtig, når du flytter apparatet, da det er tungt. Brug altid sikkerhedshandsker og lukket fodtøj.
- Træk aldrig i apparatet i håndtaget.
- Installér apparatet et sikkert og velegnet sted, der opfylder installationskrav.
- Mindsteafstanden til andre apparater og enheder skal overholdes.
- Før du monterer ovnen, skal du kontrollere, om ovnlågen åbner uden modstand.
- Apparatet er udstyret med et elektrisk afkølingssystem. Det skal betjenes med den elektriske strømforsyning.

Kabinettets minimumshøjde (kabinets minimumshøjde under bordpladen)	590 (600) mm
Kabinet, bredde	560 mm
Kabinet, dybde	550 (550) mm
Højde foran på apparatet	598 mm

Højde bagest på apparatet	579 mm
Bredde foran på apparatet	594 mm
Bredde bagest på apparatet	558 mm
Apparatets dybde	561 mm
Apparatets indbygningsdybde	540 mm
Dybde med åben dør	1007 mm
Ventilationsåbning minimumsstørrelse. Åbning placeret på bundens bageste side	560x20 mm
Længden på ledninger til strømforsyning. Ledning placeret i højre hjørne af bagsiden	1100 mm
Monteringssskruer	4x25 mm

### 2.2 El-forbindelse

#### ADVARSEL!

Risiko for brand og elektrisk stød.

- Alle elektriske tilslutninger skal udføres af en kvalificeret elektriker.
- Apparatet skal tilsluttes strøm m/jord, jvf. Stærkstrømsreglementet.
- Sørg for, at parametrene på typeskiltet er kompatible med nettilslutningens elektriske mærkeværdier.

- Brug altid en korrekt monteret lovlig stikkontakt.
- Brug ikke multistikadaptere og forlængerledninger.
- Pas på, du ikke beskadiger netstikket og netledningen. Hvis der bliver behov for at udskifte netledningen, skal det udføres af vores autoriserede servicecenter.
- Elledninger må ikke komme i berøring med eller nær ved apparatets låge, især når det er tændt, eller lågen er varm.
- Beskyttelsen mod elektrisk stød fra strømførende og isolerede dele skal fastgøres, så den ikke kan fjernes uden værktøj.
- Sæt først netstikket i stikkontakten ved installationens afslutning. Sørg for, at der er adgang til elstikket efter installationen.
- Hvis stikkontakten er løs, må du ikke sætte netstikket i.
- Undgå at slukke for apparatet ved at trække i netledningen. Tag altid selve netstikket ud af kontakten.
- Brug kun korrekte isoleringsenheder: Gruppeafbrydere, sikringer (sikringer med skruegevind skal tages ud af fatningen), fejlstrømsrelæer og kontaktorer.
- Apparatets installation skal udføres med et isolationsudstyr, så forbindelsen til lysnettet kan afbrydes på alle poler. Isolationsudstyret skal have en brydeafstand på mindst 3 mm.
- Luk apparatets luge helt, inden du sætter netstikket i stikkontakten.
- Dette apparat er forsynet med et stik og en strømledning.

#### Tilgængelige tilslutningskabler til installation eller udskiftning for Europa:

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

Se den samlede effekt på typeskiltet for denne del af kablet. Du kan også se i tabellen:

Samlet effekt (W)	Kablets tværsnit (mm <sup>2</sup> )
maksimum 1380	3x0.75
maksimum 2300	3x1

Samlet effekt (W)	Kablets tværsnit (mm <sup>2</sup> )
maksimum 3680	3x1.5

Jordledningen (grønt/gult kabel) skal være 2 cm længere end den brune fase og de blå neutrale kabler.

## 2.3 Brug

### ADVARSEL!

Risiko for personskade, forbrændinger og elektrisk stød eller eksplosion.

- Apparatets specifikationer må ikke ændres.
- Sørg for, at ventilationsåbningerne ikke er blokerede.
- Lad ikke apparatet være uden opsyn under drift.
- Sluk for apparatet efter hver brug.
- Vær forsigtig, når du åbner apparatets låge, hvis apparatet er i brug. Der kan slippe varm luft ud.
- Betjen ikke apparatet med våde hænder, eller når det har kontakt med vand.
- Tryk ikke på den åbne låge.
- Brug ikke apparatet som arbejds- eller fræsætningsplads.
- Åbn apparatets låge forsigtigt. Brug af ingredienser med alkohol kan forårsage en blanding af alkohol og luft.
- Lad ikke gnister eller åben ild komme i kontakt med apparatet, når du åbner lågen.
- Brug altid glas og krukker, der er godkendt til konserveringsformål.
- Læg ikke brændbare produkter eller genstande, der er våde med brændbare produkter i nærheden af eller på apparatet.

### ADVARSEL!

Risiko for beskadigelse af apparatet.

- Sådan undgås skader eller misfarvning af emaljen:
  - Stil ikke ovnfaste fade eller andre genstande direkte i apparatet.
  - Læg ikke aluminiumsfolie direkte på bunden af ovnrummet.

- Hæld ikke vand direkte ind i det varme apparat.
- Hold ikke fugtige fade og madvarer i apparatet, når du har afsluttet tilberedningen.
- Vær forsigtig, når du fjerner eller monterer tilbehøret.
- Farveændring af emaljen eller rustfrit stål forringer ikke apparatets ydeevne.
- Brug en bradepande til fugtige kager. Frugtsaft forårsager pletter, der kan være permanente.
- Tilbered altid mad med lågen lukket.
- Hvis produktet installeres bag et møbelpanel (f.eks. en dør), skal du sørge for, at døren aldrig lukkes, mens produktet er tændt. Der kan opbygges varme og fugt bag et lukket møbelpanel, hvilket kan forårsage efterfølgende skade på produktet, huset eller gulvet. Luk ikke møbelpanelet, før produktet er kølet helt af efter brug.

## 2.4 Vedligeholdelse og rengøring

### ADVARSEL!

Risiko for personskade, ild eller beskadigelse af apparatet.

- Sluk for apparatet, og tag stikket ud af kontakten inden vedligeholdelse.
- Kontrollér, at apparatet er kølet af. Der er risiko for, at ovnglasset går i stykker.
- Udskift øjeblikkeligt ovnglassets paneler, hvis de er beskadigede. Kontakt det autoriserede servicecenter.
- Vær forsigtig, når du tager lågen af apparatet. Døren er tung!
- Rengør apparatet jævnlige for at forhindre forringelse af overfladematerialet.
- Rengør apparatet med en fugtig, blød klud. Brug kun neutralt rengøringsmiddel. Brug ikke slibende midler, skuresvampe, opløsningsmidler eller metalgenstande.
- Hvis du bruger en ovnspray, skal du følge instruktionerne på dens emballage.

## 2.5 Pyrolyserengøring

### ADVARSEL!

Risiko for personskade / brand / kemiske emissioner (dampe) i pyrolyse-tilstand.

- Inden pyrolytisk rensning og forvarmning skal følgende fjernes fra ovnrummet:
  - Alle madrester, spildt olie og fedt
  - alle udtagelige genstande (herunder hylder, ovnrubber osv., der følger med apparatet), især alle non-stick gryder, pander, plader, redskaber osv.
- Læs omhyggeligt alle anvisninger vedrørende pyrolyserengøring.
- Hold børn væk fra apparatet, mens pyrolyserengøringen er i gang. Ovnen bliver meget varm, og varm luft afgives fra de forreste køleåbninger.
- Pyrolyserengøring er en proces ved høj temperatur, som kan frigive dampe fra madrester og konstruktionsmaterialet. Derfor rådes forbrugerne på det kraftigste til at:
  - Sørg for god udluftning under og efter pyrolyserengøringen.
  - giv god ventilation under og efter den første forvarmning.
- Undgå at spilde eller komme vand på ovnlågen under og efter den pyrolyserengøringen for at undgå at beskadige ovnglassene.
- Dampe fra alle pyrolytiske ovne / madrester som beskrevet er ikke skadelige for mennesker, herunder børn, eller personer med helbredsproblemer.
- Hold kæledyr væk fra apparatet under og efter pyrolyserengøringen og forvarmningen. Små kæledyr (især fugle og krybdyr) kan være meget følsomme over for temperaturændringer og udsendt røg.
- Non-stick-overflader på gryder, pander, bakkert, redskaber osv. kan blive beskadiget af pyrolyserengøring ved høj temperatur i pyrolytiske ovne og kan også udgøre en kilde til skadelige dampe på lavt niveau.

## 2.6 Indvendig belysning

### ADVARSEL!

Risiko for elektrisk stød.

- Vedrørende lampe(rne) i dette produkt og reservedelslamper, der sælges separat: Disse lamper er beregnet til at modstå ekstreme fysiske forhold i husholdningsapparater, såsom

temperatur, vibration, fugt, eller er beregnet til at signalere information om apparatets driftsstatus. De er ikke beregnet til at blive brugt i andre apparater, og de er ikke velegnede til belysning af rum.

- Dette produkt indeholder en lyskilde i energieffektivitetsklasse G.
- Brug kun lamper med de samme specifikationer.

## 2.7 Service

- Kontakt det autoriserede servicecenter for at få repareret apparatet.

- Brug kun originale reservedele.

## 2.8 Bortskaffelse

### ⚠ ADVARSEL!

Risiko for personskade eller kvælning.

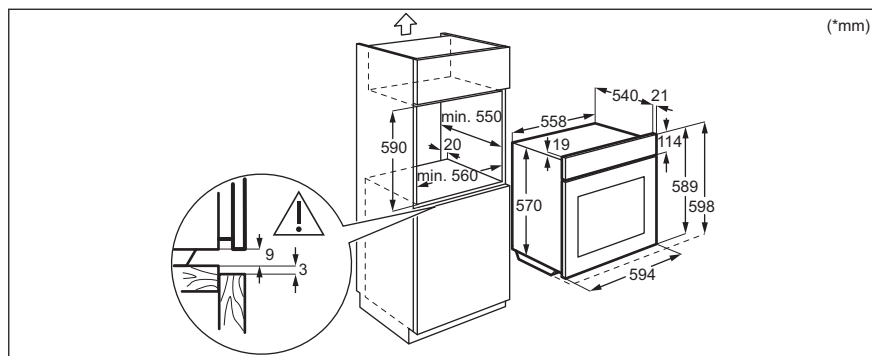
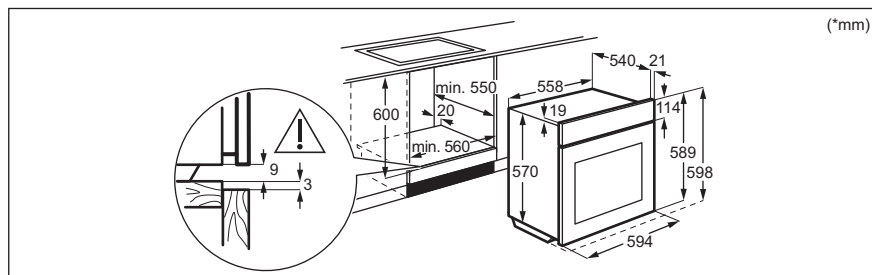
- Kontakt din genbrugsplads ang. oplysninger om, hvordan produktet bortskaffes korrekt.
- Tag stikket ud af kontakten.
- Klip kablet af tæt på produktet, og bortskaf det.

## 3. INSTALLATION

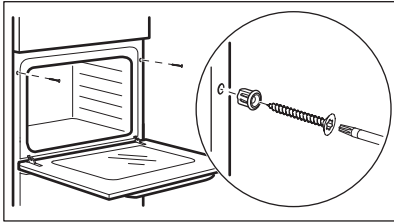
### ⚠ ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

## 3.1 Indbygning

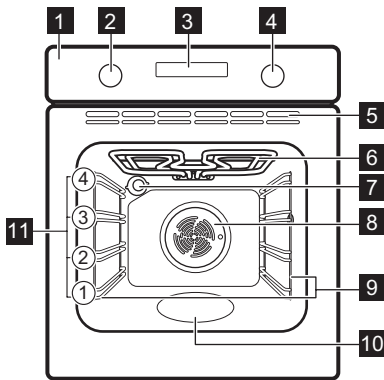


## 3.2 Fastgørelse af ovnen til skab



## 4. PRODUKTBEKRIVELSE

### 4.1 Generelt overblik



- 1 Betjeningspanel
- 2 Ovnfunktionsknap
- 3 Display

- 4 Betjeningsknap (temperatur)
- 5 Luftkanal til køleblæseren
- 6 Varmelegeme
- 7 Ovnlampe
- 8 Blæser
- 9 Ovnribbe, udtagelig
- 10 Prægning i ovnrum
- 11 Ovnribber

### 4.2 Tilbehør


- **Grillrist**  
Til kageforme, ovnfaste fade, stegefade, kogegrej/fade.
- **Grill-/bradepande**  
Til bagning og stegning eller som en pande til opsamling af fedt.

## 5. BETJENINGSPANEL





### 5.1 Sådan tændes og slukkes produktet

Sådan tændes for produktet:

1. Tryk på knapperne. Knapperne popper ud.
2. Drej ovnfunktionsknappen for at vælge en funktion.
3. Drej temperaturknappen for at justere indstillingerne.

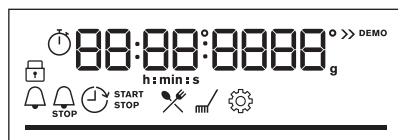
For at slukke for produktet: drej ovnfunktionsknappen til off position .

### 5.2 Oversigt over betjeningspanel

	Tryk for at indstille: Urfunktioner.
	Tryk og hold nede for at indstille funktionen: Hurtig opvarmning.
	Tryk for at tænde eller slukke ovenlyset.
	Tryk og hold nede for at indstille funktionen: Lås.

OK Tryk for at bekræfte dit valg.

### 5.3 Displaylamper




Display med vigtige funktioner.


 Apparatet er låst.

 Åbn menuen, og vælg det ikon, der skal åbnes: Hjælp til tilberedning.


 Åbn menuen, og vælg det ikon, der skal åbnes: Rengøring.

 Åbn menuen, og vælg det ikon, der skal åbnes: Indstillinger


 Hurtig opvarmning er slået til.

 Minutur er slået til.

 Sluttid er slået til.

 Tidsudskudt start er slået til.

 Uptimer er slået til.

 For temperatur eller tid. Bjælken er helt rød, når produktet når den indstillede temperatur.

## 6. FØR BRUG FØRSTE GANG

### ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

### 6.1 Indstilling af tiden



Efter den første strømtilslutning skal du vente, til displayet viser: "00:00".

1. Drej betjeningsknappen for at indstille tiden.
2. Tryk på OK.

### 6.2 Indledende forvarmning og rengøring

Forvarm det tomme produkt før ibrugtagning og kontakt med fødevarer. Produktet kan

udsende ubehagelig lugt og røg. Ventilrummet under forvarmning.


1. Fjern alt tilbehør og udtagelige ovnrubber fra produktet.
2. Indstil funktionen . Indstil den maksimale temperatur. Lad produktet være tændt i 1 t.
3. Indstil funktionen . Indstil den maksimale temperatur. Lad produktet være tændt i 15 min.
4. Sluk for produktet, og vent til det er blevet koldt.
5. Brug kun en mikrofiberklud, varmt vand og et mildt rengøringsmiddel til at rengøre produktet og tilbehøret, .
6. Sæt tilbehør og udtagelige ovnrubber tilbage på deres oprindelige placering.










## 7. DAGLIG BRUG

### ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

### 7.1 Ovnfunktioner

 **Varmluft**  
Stegning af kød og bagning af kager. Indstil en lavere temperatur end ved over-/undervarme, da blæseren fordeler varmen jævnt i ovns indre.

	<b>Over-/undervarme</b> Bagning og stegning af mad på én ovnribbe.
	<b>Frosne madvarer</b> Sprødstegning af færdigretter såsom pommes frites, kartoffelbåde eller forårsruller.
	<b>Pizza</b> Til at bage pizza og andre retter, der kræver mere varme nedefra.
	<b>Undervarme</b> Bagning af kager med sprød bund og konservering af mad.
	<b>Optøning</b> Optøning af madvarer (grøntsager og frugt). Optøningstiden afhænger af mængde og størrelse af de frosne madvarer.
	<b>Fugtig varmluft</b> Denne funktion er beregnet til at spare energi under madlavning. Når du bruger denne funktion, kan temperaturen inde i produktet afvige fra den indstillede temperatur. Restvarmen anvendes. Varmeeffekten kan blive reduceret. Få flere oplysninger i kapitlet "Daglig brug", Bemærkninger til: Fugtig varmluft.
	<b>Grillstegning</b> Grillstegning af tynde stykker mad og ristning af brød.
	<b>Turbogrill</b> Stegning på én ovnribbe af større stykker kød eller fjerkræ med ben. Gratin og bruning.
	<b>Menu</b> Sådan kommer du ind i menuen: Hjælp til tilberedning, Rengøring, Indstillinger.

## 7.2 Bemærkninger til: Fugtig varmluft

Denne funktion blev brugt til at overholde kravene til energieffektivitetsklasse og økodesign (i henhold til EU 65/2014 og EU 66/2014). Test i overensstemmelse med: IEC/EN 60350-1.


Ovnlågen skal være lukket under tilberedningen, så funktionen ikke afbrydes, og ovnen kører med den højest mulige energieffektivitet.

Når du bruger denne funktion, slukkes ovenlyset automatisk efter 30 sekunder.

Se kapitlet "Råd" for at få oplysninger om tilberedning, Fugtig varmluft. Se kapitlet "Energieffektivitet", Energibesparelse for generelle anbefalinger til energibesparelse.

## 7.3 Indstilling: Ovnfunktioner

1. Drej ovnfunktionsknappen for at vælge en ovnfunktion .
2. Drej kontrolknappen for at indstille temperaturen.

 >> – tryk og hold inde for at aktivere funktionen: Hurtig opvarmning. Den er tilgængelig for visse ovnfunktioner.



## 7.4 Indstilling: Hjælp til tilberedning






Hver ret i denne undermenu har en anbefalet ovnfunktion og temperatur. Du kan justere tiden og temperaturen under tilberedningen.

Når funktionen slutter, skal du kontrollere, om maden er klar.


















Til nogle retter kan du også tilberede med Vægtautomatik.

1. Drej knappen til ovnfunktionerne til  for at åbne Menu.
2. Vælg . Tryk på OK.
3. Drej kontrolknappen for at vælge rettens nummer. Tryk på: OK
4. Anbring maden i ovnen. Tryk på: OK

Menu: Hjælp til tilberedning

Forklaring	
	Vægtautomatik tilgængelig.
	Forvarm produktet, før du begynder tilberedningen.
	Ovnribbe.

Displayet viser **P** og et **nummer** på retten, som du kan kontrollere i tabellen.

Ret	Vægt	Ovnribbe/Tilbehør
<b>P1</b> Oksefilet, rød (lavtemperaturstegning)		
<b>P2</b> Oksefilet, medium (lavtemperaturstegning)	0.5 - 1.5 kg; 5-6 cm tykke stykker	 2; stegefad på <b>grillrist</b> Steg kødet i nogle få minutter på en varm pande. Sæt i ovnen.
<b>P3</b> Oksefilet, gennemstegt (lavtemperaturstegning)		
<b>P4</b> Kalvesteg (f.eks. bov)	0.8 - 1.5 kg; 4 cm tykke stykker	 2; stegefad på <b>grillrist</b> Steg kødet i nogle få minutter på en varm pande. Sæt i ovnen.
<b>P5</b> Flæskesteg eller svinekam	1.5 - 2 kg	 2; stegefad på <b>grillrist</b> Vend kødet efter halvdelen af tilberedningstiden.
<b>P6</b> Hamburgerryg, fersk	1 - 1.5 kg; 5-6 cm tykke stykker	 2; <b>bageplade</b> Steg kødet i nogle få minutter på en varm pande. Sæt i ovnen.
<b>P7</b> Spareribs af svinekød	2 - 3 kg; brug rå, 2-3 cm tynde spareribs	 2; stegefad på <b>grillrist</b> Tilsæt væske så det dækker bunden af fadet.
<b>P8</b> Hel kylling	1 - 1.5 kg; fersk	 2; stegefad på <b>grillrist</b> Vend kyllingen efter halvdelen af tilberedningstiden for at få en ensartet bruning.
<b>P9</b> Kylling, bryst	180 - 200 g pr. stykke	 2; <b>bageplade</b>
<b>P10</b> Farsbrød	1 kg	 2; <b>bageplade</b>
<b>P11</b> Hel fisk, grillstegt	0.5 - 1 kg pr. fisk	 2; <b>bageplade</b> Fyld fisken med smør, og brug dine yndlingskrydderier og krydderurter.
<b>P12</b> Fiskefilet	-	 2; ovnfad på <b>grillrist</b>
<b>P13</b> Cheesecake	-	 1;  26 cm springform på <b>grillrist</b>
<b>P14</b> Æbletærte	-	 1; tærteform på <b>grillrist</b>
<b>P15</b> Chokolademuffins	-	 3; muffinplade på <b>bageplade</b>
<b>P16</b> Kage i brødform	-	 2; brødform på <b>grillrist</b>
<b>P17</b> Bagte kartofler	1 kg	 2; <b>bageplade</b> Læg de hele kartofler med skræl på bagepladen.
<b>P18</b> Kroketter, frosne	0.5 kg	 3; <b>bageplade</b>

	Ret	Vægt	Ovnribbe/Tilbehør
P19	Pommes frites, frosne	0.75 kg	3; bageplade
P20	Kød/grøntsagslasagne med tørre pasta-plader	1 - 1.5 kg	1; ovnfast fad på grillrist
P21	Kartoffelgratin (rå kartofler)	1 - 1.5 kg	1; ovnfast fad på grillrist
P22	Pizza, tynd	-	1; bageplade beklædt med bagepapir
P23	Pizza, tyk	-	1; bageplade beklædt med bagepapir
P24	Quiche	-	1; bageform på grillrist
P25	Flute/ciabatta/hvidt brød	0.8 kg	3; bageplade beklædt med bagepapir Der skal mere tid til hvidt brød.

## 7.5 Ændring: Indstillinger

- Drej knappen til ovnfunktionerne til for at åbne Menu.
- Vælg . Tryk på OK.
- Drej kontrolknappen for at vælge indstillingen. Tryk på: OK
- Juster værdien. Tryk på: OK  
Drej knappen for ovnfunktionerne til slukpositionen for at forlade Menu.

### Menu: Indstillinger

	Indstilling	Værdi
01	Aktuel tid	Skift
02	Lysstyrke display	1 - 5

	Indstilling	Værdi
03	Panelsignal	1 - Bip, 2 - Klik, 3 - Lyd fra
04	Signal volume	1 - 4
05	Uptimer	Tænd / sluk
06	Lys	Tænd / sluk
07	Hurtig opvarmning	Tænd / sluk
08	Påmindelse om rengøring	Tænd / sluk
09	Demo mode	Aktiveringskode: 2468
10	Softwareversion	Kontroller
11	Nulstil alle indstillinger	Ja/nej

## 8. EKSTRAFUNKTIONER

### 8.1 Lås

Denne funktion forhindrer en utilsigtet ændring af ovnfunktionen.



Tænd den, når ovnen virker - den indstillede tilberedning fortsætter, betjeningspanelet låses.

Tænd den, når ovnen er slukket - den kan ikke tændes, betjeningspanelet er låst.

- tryk og hold inde for at slå funktionen til. Der lyder et signal. - blinker tre gange, når låsen er aktiveret.  
 - tryk og hold inde for at deaktivere funktionen.

## 8.2 Automatisk slukning

Af sikkerhedsmæssige årsager slukkes produktet automatisk efter en vis tidsperiode, hvis ovnfunktionen er aktiv, og ingen indstillinger ændres.

 (°C)	 (t)
30 - 115	12,5
120 - 195	8,5
200 - 245	5,5
250	3

Hvis du har til hensigt at køre en ovnfunktion i længere tid end den automatiske slukningstid, skal du indstille tilberedningstiden. Se kapitlet 'Urfunktioner'.






Den automatiske slukning virker ikke med funktionerne: Lys, Tidsudskudt start.

## 8.3 Køleblæser


Når ovnen er tændt, tændes køleblæseren automatisk for at holde ovnens overflader kølige. Hvis du slukker for ovnen, kan køleblæseren fortsætte med at køre, indtil ovnen køler ned.

## 9. URFUNKTIONER

### 9.1 Beskrivelse af urfunktioner

 <b>Aktuel tid</b>	Indstilling af uret, der viser det aktuelle klokkeslæt.
 <b>Minutur</b>	Indstilling af en nedtællingstimer. Når timeren har talt ned, høres signalet. Denne funktion påvirker ikke ovnens funktion.
 <b>Tilberedningstid</b>	Indstilling af tilberedningens varighed. Når timeren er færdig med at tælle ned, høres signalet, og ovnfunktionen bliver automatisk slået fra.
 <b>Tidsudskudt start</b>	For at udskyde starten og/eller tilberedningens afslutning.
 <b>Uptimer</b>	Visning af, hvor længe produktet er tændt. Maksimum er 23 t 59 min. Denne funktion har ingen indflydelse på ovnens drift.

### 9.2 Indstilling: Minutur


1. Tryk på: 

Displayet viser: 0:00 og .

2. Drej kontrolknappen for at indstille Minutur.
3. Tryk på: **OK** Timeren begynder straks at tælle ned.

Når tiden er gået, skal du trykke på **OK** og dreje knappen til ovnfunktioner til slukpositionen.

### 9.3 Indstilling: Tilberedningstid

1. Drej knappen for at vælge ovnfunktion og indstil temperaturen.
2. Tryk på  gentagne gange.

Displayet viser: 0:00 og .

3. Drej kontrolknappen for at indstille Tilberedningstid.

4. Tryk på: **OK**  
Timeren begynder straks at tælle ned.

Når tiden er gået, skal du trykke på **OK** og dreje ovnfunktionsknappen til sluk-positionen.

### 9.4 Indstilling: Tidsudskudt start


1. Drej knapperne for at vælge ovnfunktion og indstille temperaturen.

2. Tryk på  gentagne gange.

Displayet viser: aktuel tid  START .

3. Drej temperaturknappen for at indstille starttiden.

4. Tryk på **OK**.

Displayet viser: --:--  STOP .



5. Drej temperaturknappen for at indstille sluttiden.

6. Tryk på **OK**.



Timeren begynder at tælle ned ved en indstillet starttid.

Når tiden er gået, skal du trykke på **OK** og dreje ovnfunktionsknappen til slukket positionen.

## 9.5 Indstilling: Uptimer

1. Drej ovnfunktionsknappen til  for at åbne Menu.
2. Drej temperaturknappen for at vælge  / Uptimer. Se kapitlet "Daglig brug", Menu: Indstillinger.
3. Tryk på OK.
4. Drej temperaturknappen for at tænde og slukke for funktionen.
5. Tryk på OK.

## 9.6 Indstilling: Aktuel tid

1. Drej knappen til ovnfunktionerne til  for at åbne Menu.
2. Drej kontrolknappen for at vælge  / Aktuel tid.
3. Drej kontrolknappen for at indstille tiden.
4. Tryk på: OK

# 10. BRUG AF TILBEHØRET

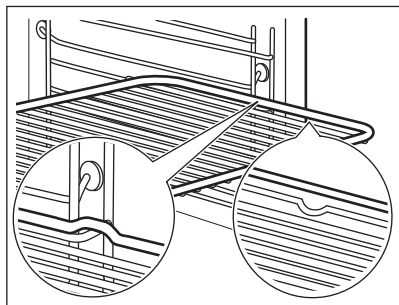
### ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

## 10.1 Isætning af tilbehør

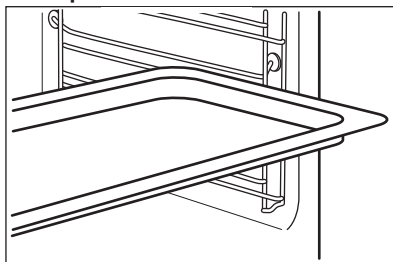
En lille fordybning i toppen øger sikkerheden. Fordybningerne er også tippesikringer. Den høje kant forhindrer kogegrej i at glide af.

### Grillrist



Indsæt risten mellem ovnribbens skinner, og sørg for, at fødderne peger nedad.

### Bradepande



Skub pladen mellem ovnribbens skinner.

# 11. RÅD OG TIPS

## 11.1 Anbefalinger til tilberedning

Tabellernes temperaturer og tilberedningstider er kun vejledende. De afhænger af opskrifterne samt kvaliteten og mængden af de anvendte ingredienser.

Dit produkt bager eller steger muligvis på en anden måde end det, du havde før. Rådene herunder viser anbefalede indstillinger for







temperatur, tilberedningstid og ovnrivelse for specifikke typer mad.

Tæl ovnrubberne fra bunden af ovnen.

Hvis du ikke kan finde indstillingerne til en bestemt opskrift, kan du prøve at finde en, der ligner.

Se kapitlet "Energieffektivitet" for at få tips til energibesparelser.

## Symboler anvendt i tabellerne:

	Fødevarer
	Ovnfunktion
	Temperatur
	Tilbehør
	Ovnribbe
	Tilberedningstid (min)

## 11.2 Fugtig varmluft - anbefalet tilbehør





Brug mørke og ikke-reflekterende forme og beholdere. De har en bedre





varmeabsorbering end lyse og reflekterende fade.

- **Pizzaform** – mørk, ikke-reflekterende, diameter 28cm
- **Bageform** – mørk, ikke-reflekterende, diameter 26cm
- **Ramekiner** – keramiske, diameter 8cm, højde 5 cm
- **Flanform** – mørk, ikke-reflekterende, diameter 28cm

## 11.3 Fugtig varmluft






For at få de bedste resultater skal du følge forslagene angivet på nedenstående tabel.

		°C		
Søde boller, 12 stk.	bageplade eller bradepande	180	2	35 - 40
Rundstykker, 9 stk.	bageplade eller bradepande	180	2	35 - 40
Pizza, frossen, 0,35 kg	Rist	220	2	35 - 40
Roulade	bageplade eller bradepande	170	2	30 - 40
Brownie	bageplade eller bradepande	180	2	30 - 40
Soufflè, 6 stk.	keramiske ramekiner på rist	200	3	30 - 40
Sukkerbund til tærte	flanform på rist	170	2	20 - 30
Victoriakager	bageform på rist	170	2	35 - 45
Pocheret fisk, 0,3 kg	bageplade eller bradepande	180	3	35 - 45
Hel fisk, 0,2 kg	bageplade eller bradepande	180	3	35 - 45
Fiskefilet, 0,3 kg	pizzaform på rist	180	3	35 - 45
Pocheret kød, 0,25 kg	bageplade eller bradepande	200	3	40 - 50
Shashlik (fårekødkebab), 0,5 kg	bageplade eller bradepande	200	3	25 - 35
Cookies, 16 stk.	bageplade eller bradepande	180	2	20 - 30
Makroner, 20 stk.	bageplade eller bradepande	180	2	40 - 45
Muffins, 12 stk.	bageplade eller bradepande	170	2	30 - 40
Madtærte, 16 stk.	bageplade eller bradepande	170	2	35 - 45
Småkager af mørdej, 20 stk.	bageplade eller bradepande	150	2	40 - 50

		°C		
Små tærter, 8 stk.	bageplade eller bradepande	170	2	20 - 30
Grøntsager, pocherede, 0,4 kg	bageplade eller bradepande	180	3	35 - 40
Vegetarisk omelet	pizzaform på rist	200	3	30 - 45
Middelhavsrøntsager, 0,7 kg	bageplade eller bradepande	180	4	35 - 40

## 11.4 Information til testinstitutter

Tests i overensstemmelse med IEC 60350-1.

				°C	
Små kager i form, 16 stk./plade	Over-/undervarme	Bageplade	3	150	25 - 35
Små kager i form, 16 stk./plade <sup>1)</sup>	Varmluft	Bageplade	3	150	20 - 30
Små kager i form, 16 stk./plade	Varmluft	Bageplade	1 og 3	150	20 - 30
Æbletærte, 2 forme Ø20 cm	Over-/undervarme	Grillrist	2	170	80 - 100
Æbletærte, 2 forme Ø20 cm	Varmluft	Grillrist	2	160	70 - 90
Formkage, kageform Ø26 cm <sup>1)</sup>	Over-/undervarme	Grillrist	2	160	30 - 40
Formkage, kageform Ø26 cm <sup>1)</sup>	Varmluft	Grillrist	2	160	30 - 40
Formkage, kageform Ø26 cm <sup>1)</sup>	Varmluft	Grillrist	1 og 3	160	25 - 40
Smørkager	Over-/undervarme	Bageplade	3	150	20 - 30
Smørkager	Varmluft	Bageplade	2	150	20 - 30
Smørkager	Varmluft	Bageplade	1 og 3	150	15 - 25
Toast <sup>1)</sup>	Grillstegning	Grillrist	3	maks.	5 - 7

<sup>1)</sup> Forvarm produktet i 10 minutter.

## 12. VEDLIGEHOLDELSE OG RENGØRING



### ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

### 12.1 Bemærkninger om rengøring Rengøringsmidler

- Rengør ovnens front med en mikrofiberklud med varmt vand og et mildt rengøringsmiddel.
- Brug en rengøringsmiddelopløsning til at rengøre metaloverflader.
- Rengør pletter med et mildt rengøringsmiddel.

### Daglig brug

- Rengør produktet indvendigt, hver gang du har brugt det. Ophobning af fedt eller andre rester kan forårsage brand.
- Damp kan sætte sig som fugt i ovnen eller på ovnglasset. Lad ovnen være tændt 10 minutter inden tilberedning for at mindske kondenseringen. Opbevar ikke madvarer i ovnen i mere end 20 minutter. Brug kun en mikrofiberklud til at tørre produktets indre af med efter hver brug.

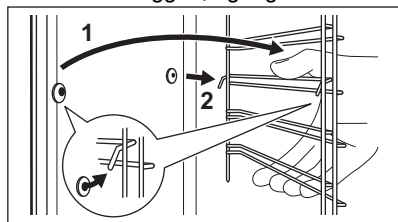
### Tilbehør

- Rengør alt tilbehør efter hver brug, og lad det tørre. Brug en mikrofiberklud med varmt vand og et mildt rengøringsmiddel. Tilbehøret må ikke vaskes i opvaskemaskinen.
- Rengør ikke non-stick tilbehøret med slibende rengøringsmiddel eller genstande med skarpe kanter.

## 12.2 Fjernelse af ovnribber

Fjern ovnribberne, så produktet kan rengøres.

1. Sluk for produktet, og vent til det er blevet koldt.
2. Træk forenden af ovnribben væk fra sidevæggen.
3. Træk den bageste ende af ovnribben væk fra sidevæggen, og tag den ud.



4. Montér ovnribberne i modsat rækkefølge.

## 12.3 Pyrolyserengøring


### ⚠ ADVARSEL!



Der er risiko for forbrænding.

### ⚠ FORSIGTIG!

Hvis der er andre produkter installeret i det samme skab, bør de ikke bruges samtidigt med denne funktion. Det kan skade ovnen.

Start ikke funktionen, hvis du ikke har lukket ovnlågen helt.

Når rengøringen starter, låses produktets låge, og lampen slukkes. Indtil lågen låses op, viser displayet .

1. Sluk for produktet, og vent til det er blevet koldt.
2. Fjern alt tilbehør.
3. Rengør ovnbunden og det indvendige ovnglas med varmt vand, en blød klud og et mildt rengøringsmiddel.
4. Drej ovnfunktionsknappen for at åbne menuen .
5. Drej kontrolknappen for at vælge Rengøring , og tryk på OK.


Valgmulighed	Varighed
C1 - Let rengøring	2 t

6. Tryk på OK for at starte rengøringen.
7. Drej ovnfunktionsknappen til slukket efter rengøring.

Når ovnen er kølet af, låses lågen op.

8. Vent, indtil produktet er koldt, og rengør det derefter indvendigt med en blød klud.

## 12.4 Påmindelse om rengøring

Når  blinker på displayet efter tilberedningen, minder produktet dig om at rengøre det med pyrolyserengøring. Du kan slå påmindelsen fra i undermenuen: Indstillinger. Se kapitlet "Daglig brug", Ændring: Indstillinger.

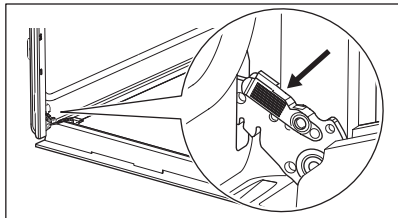
## 12.5 Aftagning og montering af låge

Ovnlågen har fire ovnglas. Du kan fjerne lågen og de indvendige ovnglas for at rengøre dem. Læs hele instruktionen "Aftagning og montering af låge", inden du tager ovnglasset ud.

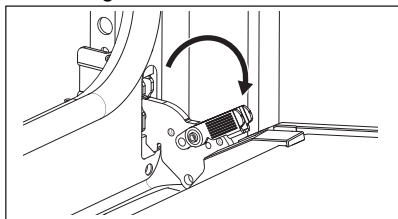
### **FORSIGTIG!**

Brug ikke produktet uden ovnglasset.

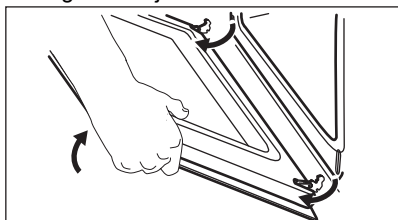
1. Åbn lågen helt, og hold begge hængsler.



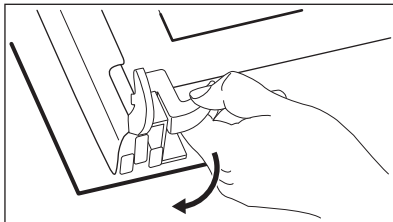
2. Løft og træk i låsene, indtil de klikker.



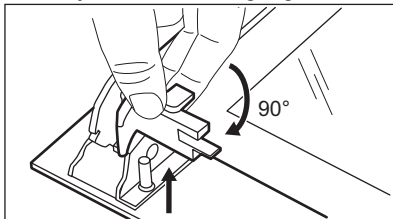
3. Sæt ovnlågen halvvejs i første åbne position. Løft og træk derefter for at fjerne lågen fra lejet.



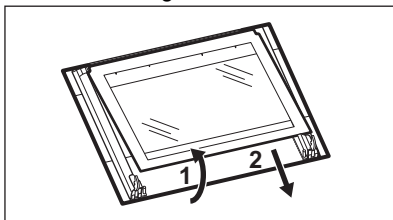
4. Læg lågen på et fast underlag, med et blødt stykke stof under, og åbn låsesystemet for at fjerne ovnglassene.



5. Drej holderne 90°, og tag dem ud.



6. Løft først forsigtigt og fjern derefter ovnglasset et ad gangen. Start med det øverste ovnglas.

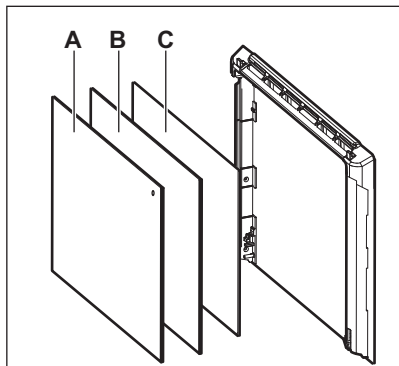


7. Rengør ovnglasset med vand og sæbe. Tør ovnglasset omhyggeligt. Ovnglasset må ikke komme i opvaskemaskinen.
8. Montér ovnglasset og ovnlågen efter rengøring.

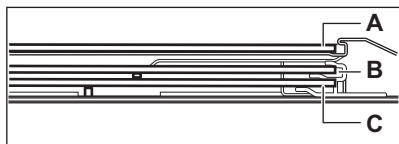
Hvis lågen er installeret korrekt, vil du høre et klik, når du lukker skydelåsene.

Sørg for at sætte ovnglasset (**A**, **B** og **C**) på plads i den rigtige rækkefølge. Se efter symbol/print på siden af ovnglasset. Hvert ovnglas ser forskelligt ud for at gøre afmonteringen og monteringen nemmere.

Når den er korrekt installeret, klikker lågelisten.



Sørg for at sætte det midterste ovnglas på den rigtige plads.



## 12.6 Udskiftning af pæren

### ⚠ ADVARSEL!

Risiko for elektrisk stød.  
Pæren kan være varm.

1. Sluk for produktet, og vent til det er koldt.
2. Tag stikket til produktet ud af kontakten.
3. Læg kluden på ovnbunden.

### Baglampe

1. Drej glasdækslet for at fjerne det.
2. Rengør glasdækslet.
3. Udskift pæren med en passende 300°C varmefast pære.
4. Monter glasdækslet.

## 13. FEJLFINDING

### ⚠ ADVARSEL!

Se kapitlerne om sikkerhed.

### 13.1 Hvad gør du, hvis ...

Problemer	Kontroller, at ...
Du kan ikke aktivere eller betjene produktet.	Produktet er sluttet korrekt til en strømforsyning.
Produktet bliver ikke varmt.	Den automatiske slukning er deaktiveret.
Produktet bliver ikke varmt.	Produktets låge er lukket.
Produktet bliver ikke varmt.	Sikringen er ikke sprunget.
Produktet bliver ikke varmt.	Lås er deaktiveret.
Lyset er slukket.	Fugtig varmluft – er aktiveret.
Pæren virker ikke.	Pæren er sprunget.
Err C3	Ovnlågen er lukket, eller lågelåsen ikke er ødelagt.
Err F102	Produktets låge er lukket.
Err F102	Lågelåsen er ikke ødelagt.
Displayet viser 00:00.	Der har været strømafbrydelse. Indstil aktuel tid.



Hvis displayet viser en fejlkode, der ikke findes i denne tabel, skal husets sikring slukkes og tændes for at genstarte produktet. Kontakt et autoriseret servicecenter, hvis fejlkoden forekommer igen.

### 13.2 Servicedata

Kontakt din forhandler eller et autoriseret servicecenter, hvis du ikke selv kan løse problemet.

De nødvendige oplysninger til servicecenteret er angivet på maskinens typeskilt. Typeskiltet er anbragt på produktets frontramme. Det er synligt, når du åbner lågen. Typeskiltet må ikke fjernes fra produktet.

**Det anbefales, at du noterer oplysningerne her:**

Model (MOD.):

Produktnummer (PNC):

Serienummer (S.N.):

## 14. ENERGIEFFEKTIV

### 14.1 Datablad for produktoplysninger og produktinformationer i henhold til EU's forordninger om energimærkning og ecodesign

Leverandørens navn	Electrolux
Identifikation af model	KOFFP46BX 944068205
Energieffektivitetsindeks	81.7
Energieffektivitetsklasse	A+
Energiforbrug med en standardmængde, almindelig tilstand	0.94 kWh/cyklus
Energiforbrug med en standardmængde, blæsertungen tilstand	0.67 kWh/cyklus
Antal ovnrør	1
Varmekilde	Elektricitet
Lydstyrke	65 l
Type ovn	Indbygningsovn
Vægt	33.9 kg

IEC/EN 60350-1 - Elektriske husholdningsapparater til madlavning - Del 1: Komfurer, ovne, dampovne og grillapparater - Metoder til måling af ydeevne.

### 14.2 Produktinformation om strømforbrug og maksimal tid til at nå den relevante lave strømtilstand

Strømforbrug i standby	0.8 W
Maksimal tid, det tager for udstyret automatisk at nå den relevante lave strømtilstand	20 min

### 14.3 Tips til energibesparelse

Ved at følge nedenstående tips kan du spare energi, når du bruger dit produkt.

Sørg for, at ovnens låge er lukket, når ovnen er tændt. Åbn ikke ovnlågen for ofte under tilberedningen. Hold dørpakningen ren og sørg for, at den sidder godt fast.

Brug kogegrej af metal og mørke, ikke-reflekerende dåser og beholdere til at forbedre energibesparelsen.

Produktet må ikke forvarmes før tilberedning, medmindre det specifikt anbefales.

Hold pauserne mellem bagning så korte som muligt, når du tilbereder nogle få retter på én gang.

#### **Tilberedning med varmluft**

Brug om muligt tilberedningsfunktionerne med varmluft for at spare energi.

#### **Restvarme**

Når tilberedningsvarigheden er længere end 30 min., skal du reducere ovntemperaturen til minimum 3 - 10 min. inden tilberedningen er slut. Eftervarmen i ovnen vil blive ved med at tilberede maden.

Brug restvarmen til at holde maden varm eller varme andre retter op.

Når du tænder for ovnen, viser displayet eftervarmen.

#### **Hold maden varm**

Vælg den lavest mulige temperaturindstilling for at udnytte restvarmen og holde maden varm. Kontrollampe for restvarme eller temperatur vises på displayet.

#### **Tilberedning med slukket lampe**


Sluk for lampen under tilberedning. Tænd kun for det, når det er nødvendigt.


#### **Fugtig varmluft**

Denne funktion er beregnet til at spare energi under madlavning.

Når du bruger denne funktion, slukkes lampen automatisk efter 30 sekunder. Du kan tænde det igen, men denne handling vil mindske den forventede energibesparelse.

## 15. MILJØHENSYN

Genbrug materialer med symbolet .  
Anbring emballagematerialet i passende beholdere til genbrug. Hjælp med at beskytte miljøet og menneskelig sundhed samt at genbruge affald af elektriske og elektroniske apparater. Kasser ikke apparater, der er

mærket med symbolet , sammen med husholdningsaffaldet. Lever produktet tilbage til din lokale genbrugsplads eller kontakt din kommune.

## Tervetuloa Electroluxiin! Kiitos, että olet valinnut tämän laitteen.



Saadaksesi käyttöön liittyviä neuvoja, esitteitä, vianmääritysohjeita sekä huolto- ja korjausohjeita:

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

Oikeus muutoksiin pidätetään.

## SISÄLTÖ

1. TURVALLISUUSTIEDOT.....	44
2. TURVALLISUUSOHJEET.....	46
3. ASENNUS.....	49
4. TUOTEKUVAUS.....	50
5. KÄYTTÖPANEELI.....	51
6. ENNEN ENSIKÄYTTÖÄ.....	51
7. PÄIVITTÄINEN KÄYTTÖ.....	52
8. LISÄTOIMINNOT.....	55
9. KELLOTOIMINNOT.....	56
10. VARUSTEIDEN KÄYTTÖ.....	57
11. VIHJEITÄ JA NEUVOJA.....	57
12. HOITO JA PUHDISTUS.....	59
13. VIANMÄÄRITYS.....	62
14. ENERGIAEHTOKUUS.....	63
15. YMPÄRISTÖNSUOJELU.....	64

## 1. ⚠ TURVALLISUUSTIEDOT

Lue laitteen mukana toimitetut ohjeet ennen laitteen asennusta ja käyttöä. Valmistaja ei ota vastuuta henkilövahingoista tai vahingoista, jotka aiheutuvat virheellisestä asennuksesta tai käytöstä. Säilytä ohjeita aina varmassa ja helppopääsyisessä paikassa tulevia käyttökertoja varten.

### 1.1 Lasten ja taitamattomien henkilöiden turvallisuus

- 8-vuotiaat ja sitä vanhemmat lapset sekä henkilöt, joilla on fyysisiä, aisteihin liittyviä tai henkisiä rajoitteita tai puutteellinen kokemus tai tuntemus, voivat käyttää tätä laitetta vain, jos heitä valvotaan tai ohjataan laitteen turvallisessa käytössä ja jos he ymmärtävät käyttöön liittyvät vaarat. Tuote on pidettävä alle 8-vuotiaiden lasten ja

erittäin laajoista ja monimutkaisista toiminnallisista rajoitteista kärsivien henkilöiden ulottumattomissa, ellei heitä valvota jatkuvasti.

- Lapsia on valvottava, jotta he eivät leiki laitteella.
- Kaikki pakkaukset tulee pitää lasten ulottumattomissa ja hävittää asianmukaisesti.
- VAROITUS: Uuni ja sen esilläolevat osat kuumentuvat käytön aikana. Pidä lapset ja lemmikkieläimet poissa laitteen lähetyviltä sen ollessa toiminnassa tai jäähtymässä.
- Jos laitteessa on lapsilukko, sitä on käytettävä.
- Lapset eivät saa puhdistaa laitetta tai suorittaa siihen kohdistuvia käyttäjän huoltotoimenpiteitä ilman valvontaa.

## 1.2 Yleinen turvallisuus

- Tämä laite on tarkoitettu ainoastaan ruoanlaittoon.
- Tämä laite on tarkoitettu yhden kotitalouden käyttöön sisätiloissa.
- Tätä laitetta voidaan käyttää toimistoissa, hotellihuoneissa, aamiaismajoituspaikoissa, maatilamajoituspaikoissa ja muissa samantyyppisissä majoitustiloissa, joissa kyseinen käyttö ei ylitä (keskimääräisiä) kotitalouskäytön tasoja.
- Laitteen asennuksen ja virtajohdon vaihtamisen saa suorittaa vain alan ammattilainen.
- Älä käytä laitetta ennen kuin se on asennettu kalusteeseen.
- Irrota laite sähköverkosta ennen huoltotoimenpiteiden suorittamista.
- Jos virtajohto vaurioituu, sen saa vaihtaa vain valmistaja, valtuutettu huoltoliike tai vastaava ammattitaitoinen henkilö, jotta vältetään sähkövaaroilta.
- VAROITUS: Varmista, että laite on kytketty pois päältä ennen kuin ryhdyt vaihtamaan lamppua välttääksesi sähköiskun vaaran.
- VAROITUS: Uuni ja sen esilläolevat osat kuumentuvat käytön aikana. Vältä koskettamasta lämpövastuksia tai laitteen sisätilan pintoja.

- Käytä suojakäsineitä poistaessasi varusteita tai uunivuokia tai asettaessasi niitä laitteen sisälle.
- Poista hyllytuet vetämällä ensin hyllytuen etuosa ja sitten takaosa irti sivuseinistä. Asenna hyllytuet päinvastaisessa järjestyksessä.
- Laitteen puhdistuksessa ei saa käyttää höyrypesuria.
- Älä käytä hankausaineita tai teräviä metallikaapimia lasiluukun puhdistamisessa, sillä ne voivat naarmuttaa pintaa, mistä voi olla seurauksena lasin särkyminen.
- Kaikki varusteet ja lialliset roiskeet/jäämät on poistettava laitteen lokerosta ennen pyrolyyttistä puhdistusta.

## 2. TURVALLISUUSOHJEET

### 2.1 Asennus

#### VAROITUS!

Laitteen asennuksen ja liitännät saa suorittaa vain ammattitaitoinen henkilö.

- Poista kaikki pakkausmateriaalit.
- Vaurioitunutta laitetta ei saa asentaa tai käyttää.
- Noudata koneen mukana toimitettuja asennusohjeita.
- Siirrä laitetta aina varoen, sillä se on raskas. Käytä aina suojakäsineitä ja suojaavia jalkineita.
- Älä koskaan vedä laitetta sen kahvasta kiinni pitäen.
- Asenna laite turvalliseen ja sopivaan paikkaan, joka täyttää asennusvaatimukset.
- Noudata mainittuja vähimmäisetäisyyksiä muihin laitteisiin ja kalusteisiin.
- Tarkista ennen laitteen asentamista, että laitteen luukku avautuu esteettä.
- Laite on varustettu sähkötoimisella jäähdytysjärjestelmällä. Sitä on käytettävä sähkötyöllä.

Kaapin vähimmäiskorkeus (työtason alla olevan kaapin vähimmäiskorkeus)	590 (600) mm
Kaapin leveys	560 mm
Kaapin syvyys	550 (550) mm

Laitteen etuosan korkeus	598 mm
Laitteen takaosan korkeus	579 mm
Laitteen etuosan leveys	594 mm
Laitteen takaosan leveys	558 mm
Laitteen syvyys	561 mm
Laitteen asennussyvyys	540 mm
Leveys luukun ollessa auki	1007 mm
Tuuletusaukon vähimmäiskoko. Aukko alaosassa takana	560x20 mm
Virtajohdon pituus. Johto sijaitsee oikeassa kulmassa takana	1100 mm
Kiinnitysruuvit	4x25 mm

### 2.2 Sähkökytkentä

#### VAROITUS!

Tulipalon ja sähköiskun vaara.

- Kaikki sähkökytkennät tulee jättää asiantuntevan sähköasentajan vastuulle.
- Laite on kytkettävä maadoitettuun pistorasiaan.
- Varmista, että arvokilvessä olevat parametrit ovat verkkovirtalähteen sähköarvojen mukaisia.
- Kytke pistoke maadoitettuun pistorasiaan.

- Älä käytä jakorasioita tai jatkojohtoja.
- Varmista, ettei pistoke ja virtajohto vaurioidu. Jos virtajohto joudutaan vaihtamaan, vaihdon saa suorittaa vain valtuutettu huoltoliike.
- Älä anna virtajohtojen koskettaa laitteen luukkuja tai päästä niitä luukun tai laitteen alapuolella olevan asennustilan lähelle, varsinkaan laitteen ollessa toiminnassa tai luukun ollessa kuuma.
- Jännitteenalaisten ja eristettyjen osien suojat tulee asentaa niin, ettei niiden irrotus onnistu ilman työkaluja.
- Kytke pistoke pistorasiaan vasta asennuksen jälkeen. Varmista, että laitteen verkkovirtakytkentä on ulottuvilla laitteen asennuksen jälkeen.
- Jos pistoke on löysästi kiinni virtajohdossa, älä kiinnitä sitä pistorasiaan.
- Älä vedä virtajohdosta pistoketta irrottaessasi. Vedä aina pistokkeesta.
- Käytä vain asianmukaisia eristyslaitteita: suojakytkimet, sulakkeet (ruuvattavat sulakkeet on irrotettava kannasta), vikavirtakytkimet ja kontaktorit.
- Sähköasennuksessa on oltava erotin, joka mahdollistaa laitteen irrottamisen sähköverkosta kaikista navoista. Erottimen kontaktiaukon leveys on oltava vähintään 3 mm.
- Sulje laitteen luukku kokonaan ennen pistokkeen liittämistä pistorasiaan.
- Laitteen mukana toimitetaan päävirtajohto ja pääpistoke.

**Asennuksen tai vaihdon käytettävissä olevat johtotyypit Euroopassa:**

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

Kaapelin poikkileikkauksen osalta, ks. arvokilpeen merkittyä kokonaistehoä. Ks. myös taulukko:

Kokonaisteho (W)	Virtajohdon poikkipinta-ala (mm <sup>2</sup> )
enintään 1 380	3x0.75
enintään 2 300	3x1
enintään 3 680	3x1.5

Maadoitusjohdon (vihreä/keltainen johto) on oltava 2 cm pidempi kuin ruskea vaihe- ja sininen nollajohto.

## 2.3 Valitse

### VAROITUS!

Henkilövahinkojen, palovammojen ja sähköiskujen tai räjähdysten vaara.

- Älä muuta laitteen teknisiä ominaisuuksia.
- Varmista, että tuuletusaukoissa ei ole tukoksia.
- Laitetta ei saa jättää päälle valvomatta.
- Kytke laite pois päältä jokaisen käyttökerran jälkeen.
- Noudata varovaisuutta avatessasi laitteen luukun laitteen ollessa toiminnassa. Laitteesta voi purkautua ulos kuumaa ilmaa.
- Älä käytä laitetta, jos kätesi ovat märät tai laitteen ollessa kosketuksessa veteen.
- Älä kohdistaa painetta avoimeen oveen.
- Älä käytä laitetta työtasona tai tavaroiden säilytystasona.
- Avaa laitteen luukku varovaisuutta noudattaen. Alkoholi- ja ainesosien käyttämisen tuloksena voi muodostua alkoholin ja ilman seoksia.
- Älä päästä kipinöitä tai avotulta kosketukseen laitteen kanssa avatessasi sen luukun.
- Käytä aina säilöntätarkoituksiin hyväksytyjä lasiastioita ja -purkkeja.
- Älä aseta helposti syttyviä tuotteita tai helposti syttyvien aineiden kanssa kosketuksissa olleita tuotteita laitteeseen, laitteen päälle tai sen lähelle.

### VAROITUS!

Laitteen vaurioitumisen vaara.

- Estä emalipinnan vaurioituminen tai haalistuminen:
  - Älä aseta ruoanlaittovälineitä tai muita esineitä laitteeseen siten, että ne olisivat suorassa kosketuksessa laitteen pohjan kanssa.
  - Älä aseta alumiinifoliota siten, että se olisi suorassa kosketuksessa laitteen pohjan kanssa.
  - Älä laita vettä suoraan kuumaan laitteeseen.

- Älä säilytä kosteita astioita tai ruokia laitteessa lopetettuasi ruoanlaiton.
- Noudata varovaisuutta poistaessasi tai asentaessasi lisäosia.
- Uunin emalipintojen tai ruostumattoman teräksen värimuutokset eivät vaikuta laitteen toimintaan.
- Käytä soivää pannua kosteita kakkuja paistaessasi. Hedelmämehut voivat jättää pysyviä tahroja.
- Laitteen luukku on pidettävä suljettuna käytön aikana.
- Jos laite asennetaan kalusteen paneelin (esim. oven) taakse, ovea ei saa koskaan sulkea laitteen ollessa toiminnassa. Lämpöä tai kosteutta voi kertyä suljetun kalusteen paneelin taakse ja laite, kalusteet tai lattia voivat sen seurauksena vaurioitua. Älä sulje kalusteen paneelia ennen kuin laite on täysin jäähtynyt käytön jälkeen.

## 2.4 Hoito ja puhdistus

### VAROITUS!

Henkilövahinkojen, tulipalon tai laitteen vaurioitumisen vaara.

- Kytke laite pois päältä ja irrota pistoke pistorasiasta ennen ylläpitotoimien aloittamista.
- Tarkista, että laite on kylmä. Vaarana on lasilevyjen rikkoutuminen.
- Vaihda välittömästi vaurioituneet luukun lasipaneelit. Ota yhteyttä valtuutettuun huoltoliikkeeseen.
- Ole varovainen irrottaessasi luukkuja. Luukku on painava!
- Puhdista laite säännöllisesti, jotta pintamateriaali pysyisi hyväkuntoisena.
- Puhdista laite kostealla pehmeällä liinalla. Käytä ainoastaan neutraaleja pesuaineita. Älä käytä hankaavia tuotteita, hankaavia sienä, liuotteita tai metalliesineitä.
- Jos käytät uuninpuhdistussuihketta, noudata tuotepakkauksessa olevia turvallisuusohjeita.

## 2.5 Pyrolyttinen puhdistus

### VAROITUS!

Henkilövahinkojen / tulipalon / kemiallisten päästöjen (höyryt) vaara pyrolyysitoiminnossa.

- Ennen pyrolyttisen puhdistamisen ja esilämmityksen käynnistämistä, poista seuraavat uunin sisätilasta:
  - mahdolliset ruokajäämät, öljy- tai rasvaroiskeet/-jäämät.
  - mahdolliset irrotettavat varusteet (mukaan lukien laitteen mukana toimitetut ritilät, kiskot jne.) erityisesti tarttumattomat kattilat, pannut, leivinpellit, välineet jne.
- Lue huolella pyrolyyttistä puhdistusta koskevat ohjeet.
- Pidä lapset poissa laitteen luota silloin, kun pyrolyttinen puhdistus on käynnissä. Laite kuumenee hyvin voimakkaasti ja kuumaa ilmaa poistuu etupuolella olevista jäähdytysaukoista.
- Pyrolyttinen puhdistus on korkeassa lämpötilassa tapahtuva toimenpide, jonka aikana voi vapautua höyryjä ruoanlaittojäätämistä ja rakennemateriaaleista, ja siksi käyttäjää suositellaan voimakkaasti toimimaan seuraavasti:
  - järjestämään hyvä tuuletus pyrolyttisen puhdistuksen aikana ja sen jälkeen.
  - järjestämään hyvä ilmanvaihto esilämmityksen aikana ja sen jälkeen.
- Älä läikytä vettä uunin luukulle pyrolyttisen puhdistuksen aikana ja sen jälkeen, jotta lasipaneelit eivät vahingoitu.
- Yllä kuvatut pyrolyyttisistä uuneista / ruokajäämistä muodostuvat höyryt eivät ole haitallisia ihmisille. Tämä koskee myös lapsia ja heikkokuntoisia henkilöitä.
- Pidä lemmikkieläimet loitolla laitteesta pyrolyttisen puhdistamisen ja esilämmityksen aikana ja sen jälkeen. Pienet lemmikkieläimet (erityisesti linnut ja matelijat) voivat olla erittäin herkkiä lämpötilanmuutoksille ja laitteesta poistuville höyryille.
- Kaikkien pyrolyyttisten uunien korkeassa lämpötilassa tapahtuva pyrolyttinen puhdistus voi vaurioittaa kattiloiden,

pannujen, leivinpeltien, ruokailuvälineiden jne. tarttumattomia pintoja, ja niistä voi myös muodostua alhaisen tason haitallisia höyryjä.

## 2.6 Sisävalaistus

### ⚠ VAROITUS!

Sähköiskun vaara.

- Lisätietoa tämän tuotteen sisällä olevista lamputa sekä erikseen myytävistä varalampuista: Kyseiset lamput on suunniteltu kestävään kodinkoneissa vaativia fyysisiä olosuhteita (esim. lämpötila, värinä, kosteus) tai ne antavat tietoa laitteen toimintatilasta. Niitä ei ole tarkoitettu muihin käyttötarkoituksiin eivätkä ne sovi huoneiden valaisemiseen.
- Tämä tuote sisältää valonlähteen, jonka energiatehokkuusluokka on G.
- Käytä ainoastaan ominaisuuksiltaan samanlaisia lampuja.

## 2.7 Huolto

- Laitteen korjaukseen liittyvissä asioissa tulee ottaa yhteyttä valtuutettuun huoltopalveluun.
- Ainoastaan alkuperäisiä varaosia saa käyttää.

## 2.8 Hävittäminen

### ⚠ VAROITUS!

Loukkaantumisen tai tukehtumisen vaara.

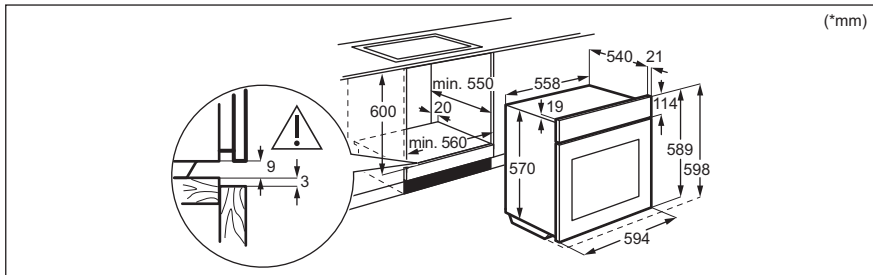
- Kysy tietoja laitteen oikeaoppisesta hävittämisestä paikalliselta viranomaiselta.
- Irrota laite verkkovirrasta.
- Leikkaa virtajohto poikki aivan laitteen sivulta ja hävitä se.

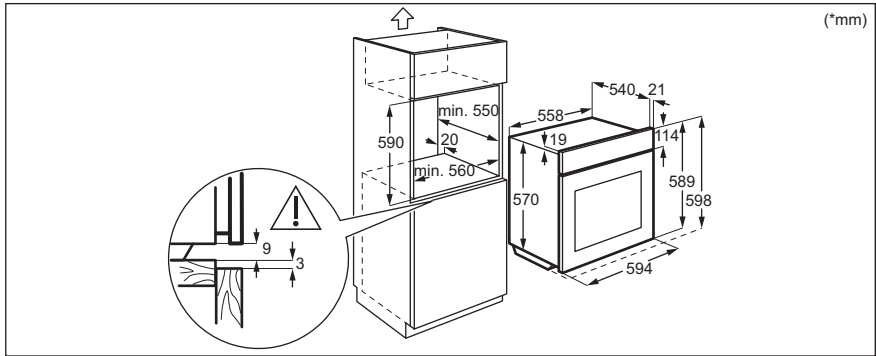
## 3. ASENNUS

### ⚠ VAROITUS!

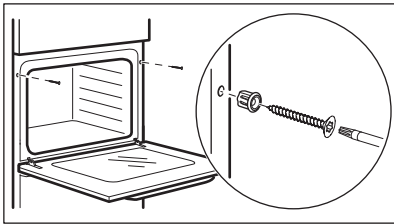
Lue turvallisuutta koskevat luvut.

### 3.1 Asentaminen kalusteeseen



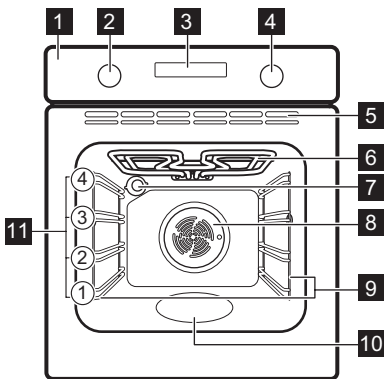


## 3.2 Uunin kiinnittäminen kaappiin



## 4. TUOTEKUVAUS

### 4.1 Yleiskatsaus



- 1 Käyttöpaneeli
- 2 Uunitoimintojen valitsin
- 3 Näyttö

- 4 Ohjausnappi (lämpötilan valitsemiseen)
- 5 Ilmanvaihtoaukot jäähdytyspuhaltimelle
- 6 Lämpövastus
- 7 Lamppu
- 8 Puhallin
- 9 Pellinkannatin, irrotettava
- 10 Kammion reliefi
- 11 Kannatintaso

### 4.2 Varusteet


- **Paistoritilä**  
Kakkuvuoille, uuninkestäville astioille, paisto-/keittoastioille.
- **Grilli / uunipannu**  
Leivinpelliksi ja uunipannuksi tai pannuksi rasvan keräämiseen.

## 5. KÄYTTÖPANEELI





### 5.1 Laitteen kytkeminen päälle ja pois päältä.

Kytke laite päälle.

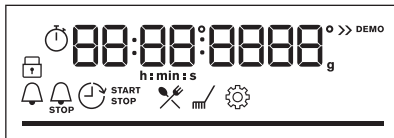
1. Paina nuppeja. Nupit tulevat ulos.
2. Valitse toiminto kääntämällä uunin toimintojen kiertonuppia.
3. Säädä asetuksia kääntämällä ohjausnuppia.

Laitteen virran katkaiseminen: käännä uunitoimintojen nuppi Off (pois päältä) - asentoon .

### 5.2 Ohjauspaneelin yleisnäkymä

	Paina asettaaksesi: Kellotoiminnot.
	Paina ja pidä painettuna asettaaksesi toiminnon: pikakuumennus
	Kytke uunin lamppu päälle tai pois päältä painamalla.
	Paina ja pidä painettuna asettaaksesi toiminnon: Lukitus
OK	Vahvista valinta painamalla.

### 5.3 Näytön merkkivalot



Näyttö, jossa tärkeimmät toiminnot.

	Laite on lukittu.
	Siirry valikkoon ja valitse kuvake avataksesi: Avustava ruoanvalmistus..
	Siirry valikkoon ja valitse kuvake avataksesi: Puhdistus.
	Siirry valikkoon ja valitse kuvake avataksesi: Asetukset
	Pikakuumennus on kytketty päälle.
	Ajastettu hälytys on kytketty päälle.
	Lopetus on kytketty päälle.
	Ajastettu käynnistys on kytketty päälle.
	Ajastin on kytketty päälle.
	Lämpötilaa tai aikaa varten. Kun laite saavuttaa asetetun lämpötilan, osoitin-palkki on kokonaan punainen.

## 6. ENNEN ENSIKÄYTTÖÄ

### VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

### 6.1 Kellonajan asetus



Kun laite on kytketty ensimmäisen kerran sähköverkkoon, odota, kunnes näytössä näkyy: "00:00".

1. Aseta aika kääntämällä säädintä.

2. Paina OK.

### 6.2 Esikuumennus ja puhdistus

Ennen ensimmäistä käyttökertaa ja elintarvikkeiden kanssa kosketuksiin joutumista tyhjä laite täytyy esikuumentaa. Laite voi aiheuttaa epämiellyttävää hajua ja savua. Tuuleta huone esikuumennuksen aikana.

- Poista kaikki varusteet ja irrotettavat uunipeltien kannattimet laitteesta.
- Aseta toiminto . Aseta toiminnon enimmäislämpötila. Anna laitteen olla toiminnassa 1 t.
- Aseta toiminto . Aseta toiminnon enimmäislämpötila. Anna laitteen olla toiminnassa 15 min ajan.

- Katkaise laitteen virta ja odota, että se jäähtyy.
- Puhdista laite ja sen varusteet vain lämpimällä vedellä ja miedolla pesuaineella mikrokuituliinaa käyttäen.
- Aseta varusteet ja irrotettavat kannattimet takaisin alkuperäiseen asentoonsa.

## 7. PÄIVITTÄINEN KÄYTTÖ

### VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

### 7.1 Uunitoiminnot



#### Kiertoilma

Lihan ja kakkujen paistaminen. Aseta matalampi lämpötila kuin Ylälämpö + alalämpö -toiminnon kanssa, sillä tuuletin jakaa lämmön tasaisesti uunin sisätilaan.



#### Ylä + alalämpö

Kypsentäminen ja paistaminen yhdellä tasolla.



#### Pakasteet

Puolivalmisteruokien (esim. ranskalaisten perunoiden, lohkoperunoiden, kevätkääryleiden) valmistaminen rapeiksi.



#### Pizza-toiminto

Pizzan ja muiden ruokien valmistamiseen, jotka vaativat enemmän lämpöä alhaalta.



#### Alalämpö

Rapean pohjan omaavien kakkujen leipomiseen ja ruoan säilömiseen.



#### Sulatus

Ruoan, (hedelmien ja vihannesten) sulattaminen. Sulatusaikaan vaikuttavat pakastetun ruoan määrä ja koko.



#### Kostea kiertoilma

Tämä toiminto säästää energiaa ruoanlaiton aikana. Kun käytät tätä toimintoa, laitteen sisälämpötila voi poiketa lämpötila-asetuksesta. Jälkilämpötilaa käytetään. Kuumennusteho voi laskea. Katso lisätietoa luvusta "Päivittäinen käyttö", Huomautus: Kostea kiertoilma.



#### Grilli

Ohuiden ruokien grillaus ja leivän paahduttaminen.



#### Tehogrillaus

Isokhojen, luisten liha- tai lintupaistien paistamiseen yhdessä ritiläasennossa. Gratinointi ja ruskistus.



#### Valikko

Valikkoon siirtyminen: Avustava ruoanvalmistus., Puhdistus, Asetukset.

### 7.2 Huomautus: Kostea kiertoilma


Tämän toiminnon avulla määritettiin energiatehokkuusluokka (vastaamaan standardeja EU 65/2014 ja EU 66/2014). Testit seuraavan mukaisesti: IEC/EN 60350-1.

Uunin luukun on oltava kiinni ruoanlaiton aikana, jotta toiminto ei keskeytyisi ja uunin energiatehokkuus olisi mahdollisimman suuri.

Kun valitset tämän toiminnon, lamppu sammuu automaattisesti 30 sekunnin kuluttua.

Ruoanlaitto-ohjeet ovat luvussa "Neuvoja ja vinkkejä" Kostea kiertoilma. Yleissuosituksia energiansäästämiseksi on luvussa "Energiatehokkuus", kohdassa "Energiansäästövinkejä".

### 7.3 Asetus: Uunitoiminnot


- Käännä uunin toimintojen väännintä uunitoiminnon valitsemiseksi.
- Aseta lämpötila kääntämällä säätönuppia.  - paina pitkään toiminnon käynnistämiseksi: Pikakuumennus. Se on käytettävissä joitakin uunin toimintoja varten.

## 7.4 Asetus: Avustava ruoanvalmistus. ✂




Tämän alavalikon kaikki ruokalajit sisältävät uunitoiminto- ja lämpötilasuosituksen. Voit säätää aikaa ja lämpötilaa kypsennyksen yhteydessä.

Kun toiminto päättyy, tarkista, onko ruoka valmis.















Joidenkin ruokalajien kohdalla voit valita myös asetuksella Painoautomaatiikka.

1. Käännä uunitoimintojen säädintä , niin voit siirtyä toimintoon Valikko.
2. Valitse ✂. Paina OK.
3. Valitse haluamasi ruokalaji kääntämällä säätönuppia. Paina OK.

4. Aseta ruoka laitteeseen. Paina OK.  
Valikko: Avustava ruoanvalmistus.

Selitys	
	Painoautomaatiikka saatavana.
	Esikuumenna laite ennen kypsennyksen aloittamista.
	Kannatintaso.

Näytössä näkyy **P** ja ruokalajin **numero**, jonka voit tarkistaa taulukosta.

Ruoka-annos	Paino	Hyllytaso / Lisävaruste
<b>P1</b> Naudanfilee, puoliraaka (matalalämpö)		
<b>P2</b> Naudanfilee, puolikypsä (matalalämpö)	0.5 - 1.5 kg; 5 - 6 cm paksuudeltaan olevia kappaleita	  2; paistettava ruoka on <b>paistoritilällä</b> Paista lihaa muutama minuutti kuumalla paistinpannulla. Aseta laitteeseen.
<b>P3</b> Naudanfilee, kypsä (matalalämpö)		
<b>P4</b> Vasikanlihapaahtopaisti (esim. lapa)	0.8 - 1.5 kg; 4 cm paksuudeltaan olevia kappaleita	  2; paistettava ruoka on <b>paistoritilällä</b> Paista lihaa muutama minuutti kuumalla paistinpannulla. Aseta laitteeseen.
<b>P5</b> Porsaanpaisti, niska tai lapa	1.5 - 2 kg	  2; paistovuoka <b>paistoritilällä</b> Käännä liha kypsennyksen puolivälissä.
<b>P6</b> Porsaanfilee, tuore	1 - 1.5 kg; 5 - 6 cm paksuudeltaan olevia kappaleita	  2; <b>paistopelti</b> Paista lihaa muutama minuutti kuumalla paistinpannulla. Aseta laitteeseen.
<b>P7</b> Porsaankyljet	2 - 3 kg; käytä raakana, 2 - 3 cm ohuita siankylkiä	 2; paistettava ruoka <b>paistoritilällä</b> Lisää nestettä peittämään astian pohjan.
<b>P8</b> Kana, kokonainen	1 - 1.5 kg; tuoreena	  2; paistettava ruoka <b>paistoritilällä</b> Käännä kana, kun noin puolet kypsennysajasta on kulunut, jotta ruskistus olisi tasainen.
<b>P9</b> Kanan rintafilee	180 - 200 g kappaletta kohti	 2; <b>paistopelti</b>
<b>P10</b> Lihamureke	1 kg	  2; <b>leivinpelti</b>

	Ruoka-annos	Paino	Hyllytaso / Lisävaruste
<b>P11</b>	Kokonainen kala, grillattu	0.5 - 1 kg kalaa kohti	<b>2; paistopelti</b> Täytä kala voilla ja ota käyttöön suosikkimausteeksi.
<b>P12</b>	Kalafilee	-	<b>2; pataruoka paistoritilällä</b>
<b>P13</b>	Juustokakku	-	<b>1;  26 cm irtopohjavuoka paistoritilällä</b>
<b>P14</b>	Omenatorttu	-	<b>1; piirakkavuoka paistoritilällä</b>
<b>P15</b>	Suklaamuffinit	-	<b>3; muffinssivuoka leivinpelliällä</b>
<b>P16</b>	Murekekakku	-	<b>2; leipävuoka paistoritilällä</b>
<b>P17</b>	Paistetut perunat	1 kg	<b>2; leivinpelti</b> Laita kokonaiset kuorelliset perunat paistopelleille.
<b>P18</b>	Kroketit, pakaste	0.5 kg	<b>3; paistopelti</b>
<b>P19</b>	Omenat, pakaste	0.75 kg	<b>3; leivinpelti</b>
<b>P20</b>	Liha-/kasvislasagne kuivilla lasagnelevyillä	1 - 1.5 kg	<b>1; paistosastia paistoritilällä</b>
<b>P21</b>	Perunapaistos (raa'asta perunasta)	1 - 1.5 kg	<b>1; paistosastia paistoritilällä</b>
<b>P22</b>	Pizza tuore, ohut	-	<b>1; leivinpelti</b> vuorattu leivinpaperilla
<b>P23</b>	Pizza tuore, paksu	-	<b>1; leivinpelti</b> vuorattu leivinpaperilla
<b>P24</b>	Piirakka	-	<b>1; paistovuoka paistoritilällä</b>
<b>P25</b>	Patonki / Ciabatta / Vaalea leipä	0.8 kg	<b>3; paistopelti</b> katettu leivinpaperilla Vaalea leipä vaatii enemmän aikaa.

## 7.5 Muuttaminen: Asetukset

- Käännä uunitoimintojen säädintä , niin voit siirtää toimintoon Valikko.
- Valitse . Paina OK.
- Valitse asetus kääntämällä säätönuppia.  
Paina OK.
- Sääädä arvoa. Paina OK.  
Suoritettuasi puhdistuksen käännä uunitoimintojen nuppivalitsin Off (virta sammutettu) -asentoon, jotta voit poistua Valikko-valikosta.

## Valikko: Asetukset

	Asetus	Arvo
<b>01</b>	Kellonaika	Muuta
<b>02</b>	Näytön kirkkaus	1 - 5
<b>03</b>	Painikeäänet	1 - Äänimerkki, 2 - Napsautus, 3 - Ääni pois päältä
<b>04</b>	Äänenvoimakkuus	1 - 4
<b>05</b>	Ajastin	Päälle/Pois päältä

Asetus	Arvo
06 Uunivalo	Päälle/Pois päältä
07 Pikakuumennus	Päälle/Pois päältä
08 Muistutus puhdistamisesta	Päälle/Pois päältä
09 Demo-tila	Aktivointikoodi: 2468

Asetus	Arvo
10 Ohjelmistoversio	Tarkista
11 Palauta tehdasasetukset	Kyllä / Ei


## 8. LISÄTOIMINNOT

### 8.1 Lukko

Tämä toiminto estää toiminnon tahattoman muuttamisen.

Kytke se päälle, kun laite toimii – valittu ruoanlaitto jatkuu ja ohjauspaneeli on lukittu.

Kytke se päälle laitteen ollessa pois päältä – laitetta ei voi nyt kytkeä päälle. Ohjauspaneeli on lukittu.



Kytke toiminto päälle painamalla painiketta .

Äänimerkki kuuluu.  – vilkkuu kolmesti, kun lukko kytketään päälle.

Kytke toiminto pois painamalla painiketta .

### 8.2 Automaattinen virrankatkaisu

Turvallisuussyistä laitte sammuu tietyn ajan kuluttua, jos uunitoiminto on toiminnassa eikä asetuksia muuteta.

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

Jos aiot käyttää uunitoimintoa automaattisen virrankatkaisuaajan ylittävän ajan, aseta kypsennysaika. Katso luku "Kellotoiminnot".






Automaattinen virrankatkaisu ei toimi seuraavien toimintojen kanssa: Uunivalo, Ajustettu käynnistys.

### 8.3 Jäähdytyspuhallin

Kun laite on päällä, jäähdytyspuhallin kytkeytyy automaattisesti päälle pitääkseen laitteen pinnat viileinä. Kun kytket laitteen pois päältä, jäähdytyspuhallin on käynnissä, kunnes laite on jäähtynyt.

## 9. KELLOTOIMINNOT

### 9.1 Kellotoimintojen kuvaus

 <b>Kellonaika</b>	Kuluvan ajan näyttävän kellon asettamiseksi.
 <b>Ajastettu hälytys</b>	Ajastimen asettamiseksi. Kun ajastin saavuttaa loppupisteen, laitteesta kuuluu äänimerkki. Tällä toiminnolla ei ole vaikutusta uunin toimintaan.
 <b>Kypsennysaika</b>	Kypsennysajan asettamiseksi. Kun ajastimen aika loppuu, laitteesta kuuluu äänimerkki ja uunitoiminto pysähtyy automaattisesti.
 <b>Ajastettu käynnistys</b>	Toiminnon käynnistymisen ja/tai päättymisen ajastus.
 <b>Ajastin</b>	Laitteen toiminta-ajan pituuden näyttämiseksi. Enintään 23 t 59 min. Tällä toiminnolla ei ole vaikutusta uunin käyttöön.

### 9.2 Asetus: Ajastettu hälytys


1. Paina .

Näytössä näkyy: 0:00 ja .

2. Käännä nuppia asettaaksesi Ajastettu hälytys.
3. Paina OK. Ajastin käynnistyy välittömästi.

Kun aika päättyy, paina OK ja käännä uunitoimintojen säädin Off-asentoon.

### 9.3 Asetus: Kypsennysaika

1. Käännä säädintä valitaksesi uunitoiminnon ja asettaaksesi lämpötilan.
2. Paina  toistuvasti.

Näytössä näkyy: 0:00 ja .


3. Aseta Kypsennysaika kääntämällä säädintä.
4. Paina OK.  
Ajastin käynnistyy välittömästi.

Kun aika päättyy, paina OK ja käännä uunitoimintojen säädin Off-asentoon.

### 9.4 Asetus: Ajastettu käynnistys


1. Käännä nuppia valitaksesi uunitoiminnon ja asettaaksesi lämpötilan.

2. Paina  toistuvasti.

Näytössä näkyy: kellonaika  KÄYNNISTÄ.

3. Aseta käynnistysaika kääntämällä nuppia.

4. Paina OK.

Näytössä näkyy: --:--  PYSÄYTÄ.

5. Aseta lopetus aika kääntämällä säädintä.


6. Paina OK.

Ajastin aloittaa ajanlaskennan asetettuna käynnistysaikana.

Kun aika päättyy, paina OK ja käännä uunitoimintojen säädin Off-asentoon.

### 9.5 Asetus: Ajastin

1. Käännä uunitoimintojen säädintä , niin voit siirtyä toimintoon Valikko.

2. Valitse  / Ajastin kääntämällä säätönuppia. Katso luku "Päivittäinen käyttö", Valikko: Asetukset.


3. Paina OK.

4. Kytke toiminto käyttöön ja pois käytöstä kääntämällä säätönuppia.

5. Paina OK.

### 9.6 Asetus: Kellonaika

1. Käännä uunitoimintojen säädintä , niin voit siirtyä toimintoon Valikko.

2. Säätönuppia kääntämällä voit valita  / Kellonaika.

3. Aseta kellonaika kääntämällä säädintä.

4. Paina OK.

## 10. VARUSTEIDEN KÄYTTÖ

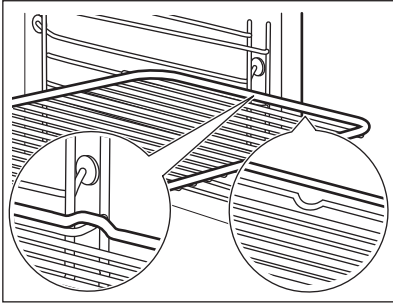
### VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

### 10.1 Lisävarusteiden asennus

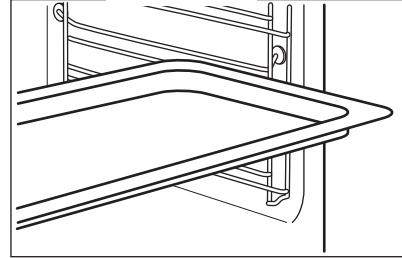
Pieni lovi yläosassa parantaa turvallisuutta. Nämä lovet toimivat myös kaatumisen estämisessä. Ritiän korkea reunus estää keittoastioiden luisumisen hyllyltä.

#### Paistoritilä



Asenna ritilä liukukiskojen väliin ja varmista, että jalat osoittavat alaspäin.

#### Syvä pannu



Työnnä leivinpelti hyllykannattimen ohjauskiskojen väliin.

## 11. VIHJEITÄ JA NEUVOJA

### 11.1 Ruoanlaittoon liittyviä suosituksia

Taulukoissa mainitut lämpötilat ja paistoajat ovat ainoastaan suuntaa-antavia. Optimaalinen aika ja lämpötila määräytyvät reseptin ja käytettyjen aineiden laadun ja määrän mukaan.

Laitteesi saattaa paistaa tai paahtaa eri tavalla kuin edellinen laitteesi. Alla olevat vinkit sisältävät suositellut lämpötilat, kypsennysajat ja kannatintasot eri ruokalajeille.

Laske kannatintasot uunin pohjasta alkaen.

Jos taulukossa ei ole reseptiä sopivia asetuksia, voit soveltaa jonkin samantyyppisen paistoksen asetuksia.

Katso energiansäästövinkejä luvusta "Energiatehokkuus".

#### Taulukoissa käytetyt symbolit:

	Ruokalaji
	Uunitoiminto
	Lämpötila
	Varusteet
	Kannatintaso
	Kypsentämisaika (min)

### 11.2 Kostea kiertoilma – suositellut varusteet





Käytä tummia heijastamattomia vuokia ja astioita. Ne imevät enemmän lämpöä vaaleisiin ja heijastaviin astioihin verrattuna.

- **Pizzapannu** – tumma, heijastamaton, läpimitta 28cm

- **Uunivuoka** – tumma, heijastamaton, läpimitta 26cm
- **Annosvuokat** – keraaminen, läpimitta 8cm, korkeus 5 cm
- **Piirasvuoka** – tumma, heijastamaton, läpimitta 28cm







### 11.3 Kosteaa kiertoilma

Parhaan tuloksen saat noudattamalla alla olevassa taulukossa lueteltuja ehdotuksia.

		°C		
Makeat sämpylät, 12 kpl	leivinpelti tai uunipannu	180	2	35 - 40
Sämpylät, 9 kpl	leivinpelti tai uunipannu	180	2	35 - 40
Pizza, pakaste, 0,35 kg	Paistoritilä	220	2	35 - 40
Kääretorttu	leivinpelti tai uunipannu	170	2	30 - 40
Brownie	leivinpelti tai uunipannu	180	2	30 - 40
Kohokas, 6 kpl	keraamiset astiat ritilällä	200	3	30 - 40
Torttupohja	torttumuokka ritilällä	170	2	20 - 30
Victoria-voileipä	uunivuoka ritilällä	170	2	35 - 45
Höyrytetty kala, 0,3 kg	leivinpelti tai uunipannu	180	3	35 - 45
Kokonainen kala, 0,2 kg	leivinpelti tai uunipannu	180	3	35 - 45
Kalafilee, 0,3 kg	pizzapannu ritilällä	180	3	35 - 45
Haudutettu liha, 0,25 kg	leivinpelti tai uunipannu	200	3	40 - 50
Shashlik, 0,5 kg	leivinpelti tai uunipannu	200	3	25 - 35
Pikkuleivät, 16 kpl	leivinpelti tai uunipannu	180	2	20 - 30
Macaron leivos, 20 kpl	leivinpelti tai uunipannu	180	2	40 - 45
Muffinssit, 12 kpl	leivinpelti tai uunipannu	170	2	30 - 40
Suolaiset leivonnaiset, 16 kpl	leivinpelti tai uunipannu	170	2	35 - 45
Murotaikinapikkuleivät, 20 kpl	leivinpelti tai uunipannu	150	2	40 - 50
Pikkutortut, 8 kpl	leivinpelti tai uunipannu	170	2	20 - 30
Vihannekset, haudutetut, 0,4 kg	leivinpelti tai uunipannu	180	3	35 - 40
Kasvismunakas	pizzapannu ritilällä	200	3	30 - 45
Välimeren vihannekset, 0,7 kg	leivinpelti tai uunipannu	180	4	35 - 40

### 11.4 Tiedoksi testauslaitoksille

Testit standardin IEC 60350-1 mukaisesti.

					
Pienet kakut, 16 kpl/ leivinpeltti	Ylä + alalämpö	Leivinpeltti	3	150	25 - 35
Pienet kakut, 16 kpl/ leivinpeltti <sup>1)</sup>	Kiertoilma	Leivinpeltti	3	150	20 - 30
Pienet kakut, 16 kpl/ leivinpeltti	Kiertoilma	Leivinpeltti	1 ja 3	150	20 - 30
Omenapiirakka, 2 vuokaa Ø20 cm	Ylä + alalämpö	Paistoritilä	2	170	80 - 100
Omenapiirakka, 2 vuokaa Ø20 cm	Kiertoilma	Paistoritilä	2	160	70 - 90
Sokerikakku, kakku- vuoka Ø26 cm <sup>1)</sup>	Ylä + alalämpö	Paistoritilä	2	160	30 - 40
Sokerikakku, kakku- vuoka Ø26 cm <sup>1)</sup>	Kiertoilma	Paistoritilä	2	160	30 - 40
Sokerikakku, kakku- vuoka Ø26 cm <sup>1)</sup>	Kiertoilma	Paistoritilä	1 ja 3	160	25 - 40
Murokeksit	Ylä + alalämpö	Leivinpeltti	3	150	20 - 30
Murokeksit	Kiertoilma	Leivinpeltti	2	150	20 - 30
Murokeksit	Kiertoilma	Leivinpeltti	1 ja 3	150	15 - 25
Paahtoleipä <sup>1)</sup>	Grilli	Paistoritilä	3	max.	5 - 7

<sup>1)</sup> Esikuumenna laitetta 10 minuutin ajan.

## 12. HOITO JA PUHDISTUS

### VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

### 12.1 Puhdistukseen liittyviä huomautuksia

#### Puhdistusaineet

- Puhdista laitteen etuosa pelkällä lämpimällä vedellä ja miedolla pesuaineella mikrokuituliinaa käyttäen.
- Puhdista metallipinnat puhdistusaineella.
- Poista tahrat miedolla pesuaineella.

#### Jokapäiväinen käyttö

- Puhdista laitteen sisäosa jokaisen käytön jälkeen. Rasvan tai muiden jäämien kertyminen saattaa aiheuttaa tulipalon.

- Kosteus voi tiivistyä laitteeseen tai oven lasipaneeleihin. Kondensaation vähentämiseksi anna laitteen käydä 10 minuuttia ennen ruoanvalmistusta. Älä säilytä ruokaa laitteessa yli 20 minuuttia. Kuivaa laitteen sisäosa pelkästään mikrokuituliinalla jokaisen käyttökerran jälkeen.

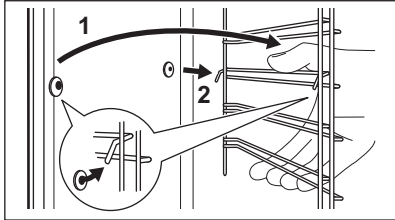
#### Tarvikkeet

- Puhdista kaikki varusteet jokaisen käytön jälkeen ja anna niiden kuivua. Käytä pelkästään mikrokuituliinaa, lämmintä vettä ja mietoa puhdistusainetta. Lisävarusteita ei saa pestä astianpesukoneessa.
- Tarttumattomia lisävarusteita ei saa puhdistaa hankaavilla puhdistusaineilla tai teräväreunaisilla esineillä.

## 12.2 Uunipeltien kannattimien irrotus

Poista kannattimet laitteen puhdistamiseksi.

1. Katkaise laitteen virta ja odota, että se jäähtyy.
2. Vedä kannattimen etuosa irti sivuseinästä.
3. Vedä kannattimen takaosa irti sivuseinästä ja poista se.



4. Asenna kannattimet päinvastaisessa järjestyksessä.

## 12.3 Pyrolyyttinen puhdistus


### ⚠ VAROITUS!



On olemassa palovammojen vaara.

### ⚠ HUOMIO!

Jos samaan kaappiin on asennettu muita laitteita, älä käytä niitä samaan aikaan tämän toiminnon kanssa. Se voi vahingoittaa uunia.

Älä käynnistä toimintoa, jos uunin luukku ei ole kunnolla kiinni.

Kun puhdistus käynnistyy, laitteen luukku lukittuu ja merkkivalo sammuu. Kunnes luukku avautuu, näytöllä näkyy .

1. Katkaise laitteen virta ja odota, että se jäähtyy.
2. Poista kaikki varusteet.
3. Puhdista uunin pohja ja luukun sisälasi lämpimällä vedellä ja miedolla pesuaineella käyttäen pehmeää puhdistusliinaa.
4. Siirry valikkoon kääntämällä uunin lämpötilan väännintä .
5. Valitse Puhdistus  kääntämällä ohjausnuppia ja paina OK.

### Vaihtoehto


### Kesto

C1 - Kevyt puhdistus

2 h

6. Paina OK puhdistuksen käynnistämiseksi.
7. Suoritettuasi puhdistuksen käännä uunitoimintojen väännintä Off -asentoon. Kun uuni on jäähtynyt, luukun lukitus avautuu.
8. Odota, kunnes laite on jäähtynyt, ja puhdista sisäpuoli pehmeällä liinalla.

## 12.4 Muistutus puhdistamisesta

Kun kypsennyksen jälkeen näytössä vilkkuu , laite muistuttaa puhdistamaan laitteen pyrolyyttisen puhdistuksen avulla. Voit poistaa muistutuksen käytöstä alavalikosta: Asetukset. Katso kohta "Päivittäinen käyttö", Muuttaminen: Asetukset.

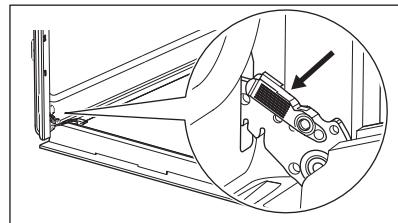
## 12.5 Luukun irrottaminen ja asentaminen

Uunin luukussa on neljä lasipaneelia. Voit irrottaa uunin luukun ja sisäiset lasipaneelit niiden puhdistamiseksi. Lue kohdan "Luukun irrottaminen ja asentaminen" ohjeet kokonaan ennen lasilevyjen poistamista.

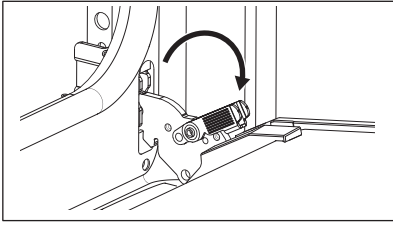
### ⚠ HUOMIO!

Älä käytä laitetta ilman lasipaneeleja.

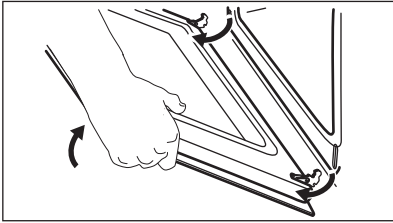
1. Avaa luukku kokonaan auki ja pidä kiinni molemmista saranoista.



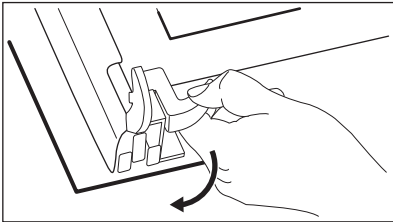
2. Nosta ja vedä lukituksia, kunnes ne napsahtavat.



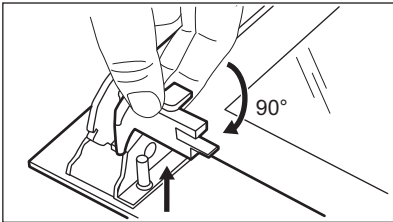
3. Sulje uunin luukku puoliväliin sen ensimmäiseen avausasentoon. Nosta ja vedä luukku sen jälkeen ja irrota se paikaltaan.



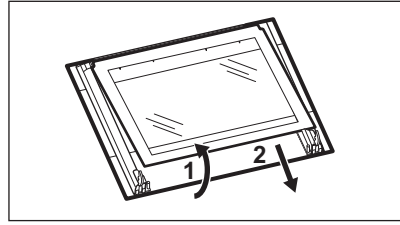
4. Aseta luukku tasaiselle alustalle pehmeään kankaan päälle ja vapauta lukitusjärjestelmä, jotta voit irrottaa lasipaneelit.



5. Käännä kiinnittimiä 90° ja vedä ne irti paikoiltaan.



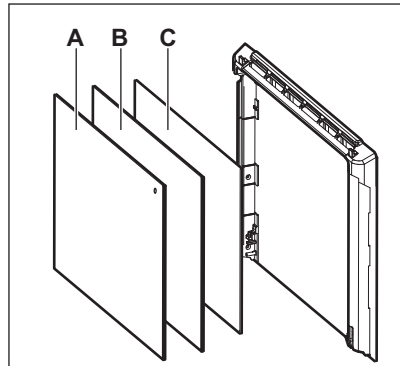
6. Nosta lasipaneeleja ensin varovasti ja poista ne sitten yksi kerrallaan. Aloita yläpaneelistä.



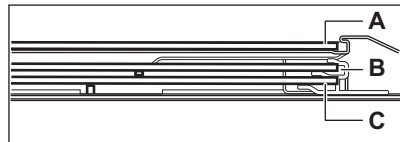
7. Puhdista lasipaneelit vedellä ja saippualla. Kuivaa lasipaneelit huolellisesti. Lasipaneeleja ei saa pestä astianpesukoneessa.
8. Asenna lasipaneelit ja uunin luukku takaisin paikalleen puhdistuksen jälkeen. Jos luukku on asennettu paikalleen oikein, kuulet napsahduksen lukituksia sulkieksasi.

Varmista, että lasipaneelit (A, B ja C) tulevat oikeaan järjestykseen. Katso symboli/painatus lasilevyn sivusta. Jokainen lasilevy näyttää erilaiselta purkamisen ja kokoamisen helpottamiseksi.

Luukun reunalista napsahtaa paikalleen.



Varmista, että asennat keskimmäisen lasipaneelin oikein paikalleen.



## 12.6 Lampun vaihtaminen

### VAROITUS!

Sähköiskun vaara.  
Lamppu voi olla kuuma.

1. Katkaise laitteen virta ja odota, että se jäähtyy.
2. Irrota laite verkkovirrasta.

3. Aseta liina uunin pohjalle.

### Takalamppu

1. Irrota suojalasi kiertämällä sitä.
2. Puhdista lampun kansi.
3. Vaihda lamppu sopivaan 300 °C lämmönkestävään lamppuun.
4. Asenna lasinen kansi.

## 13. VIANMÄÄRITYS

### VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

### 13.1 Käyttöhäiriöt...

Ongelma	Tarkista, että...
Laite ei kytkedy toimintaan eikä sitä voida käyttää.	Laite on yhdistetty asianmukaisesti sähköverkkoon.
Laite ei kuumene.	Automaattinen virrankatkaisu on pois toiminnasta.
Laite ei kuumene.	Laitteen luukku on kiinni.
Laite ei kuumene.	Sulake ei ole palanut.
Laite ei kuumene.	Lukko on kytketty pois päältä.
Lamppu on kytketty pois päältä.	Kosteaa kiertoilma -toiminto aktivoituu.
Lamppu ei toimi.	Lamppu on palanut.
Err C3	Laitteen luukku on suljettu tai luukun lukko ei ole vaurioitunut.
Err F102	Laitteen luukku on kiinni.
Err F102	Luukun lukko ei ole vaurioitunut.
Näytössä näkyy 00:00.	On tapahtunut sähkökatkos Aseta kellonaika.



Jos näytössä näkyy jokin muu kuin tässä taulukossa kuvattu virhekoodi, kytke asuinrakennuksen sulake pois päältä ja uudelleen päälle ja käynnistä laite uudelleen. Jos virhekoodi tulee uudelleen näkyviin, ota yhteyttä valtuutettuun huoltopalveluun.

### 13.2 Huoltotiedot

Jos et itse löydä ratkaisua ongelmaasi, ota yhteys jälleenmyyjään tai valtuutettuun huoltopalveluun.

Huoltoliikkeen tarvitsemat perustiedot löydät laitteen arvokilvestä. Arvokilpi löytyy laitteen etukehyksestä. Se näkyy, kun luukku avataan. Älä poista arvokilpeä laitteesta.

**Suosittellemme, että kirjoita tiedot tähän:**

Malli (MOD.):

Tuotenumero (PNC):

Sarjanumero (S.N.):

## 14. ENERGIATEHOKKUUS

### 14.1 EU:n energiamerkintöjä ja ekologista suunnittelua koskevien asetusten mukainen tuotetietolomake ja tuotetiedot

Toimittajan nimi	Electrolux
Mallin tunnistus	KOFFP46BX 944068205
Energiatehokkuusluokka	81.7
Energiatehokkuusluokka	A+
Energiankulutus normaalikäytössä Ylä- ja alalämpö -toinnossa	0.94 kWh/kierros
Energiankulutus vakiokuormalla, tuuletintila	0.67 kWh/kierros
Pesien lukumäärä	1
Lämpölähde	Sähkö
Äänimer.voimak	65 l
Uunityyppi	Kalusteeseen asennettava uuni
Massa	33.9 kg

IEC/EN 60350-1 – Ruoanlaittoon tarkoitettut sähkötoimiset kodinkoneet – Osa 1: Mallistot, uunit, höyryuunit ja grillit – Menetelmiä tehon mittaukseen.

### 14.2 Tehonkulutuksen tuotetiedot ja enimmäisaika soveltuvan alhaisen virrankulutuksen saavuttamiseen

Virrankulutus valmiustilassa 0.8 W

Laitteen vaatima enimmäisaika, jotta se voi saavuttaa automaattisesti sopivan pienen virrankulutuksen 20 min

### 14.3 Energiansäästövinkejä

Seuraavat vinkit auttavat säästämään energiaa laitteen käytön yhteydessä.

Varmista, että laitteen luukku on kiinni laitteen ollessa käynnissä. Älä avaa laitteen luukkua liian usein kypsennyksen aikana. Pidä luukun tiiviste puhtaana ja varmista, että se on hyvin kiinni paikoillaan.

Käytä metallisia keittoastioita ja tummia, heijastamattomia vuokia ja astioita energiatehokkuuden parantamiseksi.

Älä esikuumenna laitetta ennen kypsennystä, ellei sitä ole erikseen suositeltu.

Minimoi paistojen väliset tauot, kun valmistat kerralla useampia ruokia.

#### **Puhallintoiminnon käyttäminen ruoanlaiton yhteydessä**

Jos mahdollista, käytä uunitoimintoja puhaltimella energian säästämiseksi.

#### **Jäännöslämpö**

Kun kypsennys kestää yli 30 minuuttia, laske laitteen lämpötila alimmalle asetukselle 3–10 minuuttia ennen kypsennysajan päättymistä.

Jälkilämpö laitteen sisällä jatkaa ruoka-aineiden kypsentämistä.

Pidä ruoka lämpimänä ja lämmitä muita ruokalajeja jälkilämpöä käyttäen.

Kun sammutat laitteen, näytössä näkyy jälkilämpö.

#### **Ruoan lämpimänä pitoon**

Valitse alhaisin mahdollisin lämpötila-asetus, niin voit hyödyntää jälkilämmön ja säilyttää ruoan lämpimänä. Jälkilämmön merkkivalo tai lämpötila syttyy näyttöön.

#### **Kypsentäminen lampun ollessa sammutettuna**

Kytke lamppu pois päältä kypsennyksen aikana. Kytke se päälle ainoastaan tarvittaessa.


#### **Kosteaa kiertoilma**


Tämä toiminto säästää energiaa ruoanlaiton aikana.

Kun tämä toiminto on käytössä, lamppu sammuu automaattisesti 30 sekunnin kuluttua. Voit sytyttää lampun uudelleen, mutta tällöin energiasäästö on pienempi.

## **15. YMPÄRISTÖNSUOJELU**

Kierrätä materiaalit, jotka on merkitty merkillä

 Kierrätä pakkaus laittamalla se asianmukaiseen kierrätysastiaan. Suojele ympäristöä ja ihmisten terveyttä kierrättämällä sähkö- ja elektroniikkaromut.

Älä hävitä merkillä  merkittyjä kodinkoneita kotitalousjätteen mukana. Palauta tuote paikalliseen kierrätyskeskukseen tai ota yhteyttä paikalliseen viranomaiseen.

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



Obtenir des conseils d'utilisation, des brochures, un dépanneur, des informations sur le service et les réparations :  
[www.electrolux.com/support](http://www.electrolux.com/support)

Sous réserve de modifications.

## TABLE DES MATIÈRES

1. INFORMATION SUR LA SÉCURITÉ.....	65
2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ.....	67
3. INSTALLATION.....	71
4. DESCRIPTION DE L'APPAREIL.....	72
5. BANDEAU DE COMMANDE.....	72
6. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION.....	73
7. UTILISATION QUOTIDIENNE.....	73
8. FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES.....	77
9. FONCTIONS DE L'HORLOGE.....	77
10. UTILISATION DES ACCESSOIRES.....	79
11. CONSEILS.....	79
12. ENTRETIEN ET NETTOYAGE.....	82
13. DÉPANNAGE.....	84
14. RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE.....	85
15. EN MATIÈRE DE PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT.....	87

## 1. ⚠ INFORMATION SUR LA SÉCURITÉ

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

### 1.1 Sécurité des enfants et des personnes vulnérables

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

surveillés ou si des instructions relatives à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité leur ont été données et s'ils comprennent les risques encourus. Les enfants de moins de 8 ans et les personnes ayant un handicap très important et complexe doivent être tenus à l'écart de l'appareil, à moins d'être surveillés en permanence.

- Veillez à ce que les enfants n'utilisent pas .
- Ne laissez pas les emballages à la portée des enfants et jetez-les convenablement.
- **AVERTISSEMENT** : L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant l'utilisation. Tenez les enfants et les animaux éloignés de l'appareil lorsqu'il est en cours d'utilisation et de refroidissement.
- Si l'appareil est équipé d'un dispositif de sécurité enfants, nous vous recommandons de l'activer.
- Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.

## **1.2 Sécurité générale**

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

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

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

## 2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ

### 2.1 Installation



#### **AVERTISSEMENT!**

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

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

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

---

Hauteur minimale du meuble (Hauteur minimale du meuble sous le plan de travail)

---

590 (600) mm

---

Largeur du meuble	560 mm
Profondeur du meuble	550 (550) mm
Hauteur de l'avant de l'appareil	598 mm
Hauteur de l'arrière de l'appareil	579 mm
Largeur de l'avant de l'appareil	594 mm
Largeur de l'arrière de l'appareil	558 mm
Profondeur de l'appareil	561 mm
Profondeur d'encastrement de l'appareil	540 mm
Profondeur avec porte ouverte	1007 mm
Dimensions minimales de l'ouverture de ventilation. Ouverture placée sur la partie inférieure de la face arrière	560x20 mm
Longueur du câble d'alimentation secteur. Le câble est placé dans le coin droit de la face arrière	1100 mm
Vis de montage	4x25 mm

## 2.2 Branchement électrique



### AVERTISSEMENT!

Risque d'incendie ou d'électrocution.

- Tous les raccordements électriques doivent être effectués par un électricien qualifié.
- L'appareil doit être relié à la terre.
- Assurez-vous que les paramètres figurant sur la plaque signalétique correspondent aux données électriques nominale de l'alimentation secteur.
- Utilisez toujours une prise de courant de sécurité correctement installée.
- N'utilisez pas d'adaptateurs multiprise et de rallonges.
- Veillez à ne pas endommager la fiche secteur ni le câble d'alimentation. Le remplacement du câble d'alimentation de l'appareil doit être effectué par notre service après-vente agréé.

- Ne laissez pas les câbles d'alimentation entrer en contact ou s'approcher de la porte de l'appareil ou de la niche d'encastrement sous l'appareil, particulièrement lorsqu'il est en marche ou que la porte est chaude.
- La protection contre les chocs des parties sous tension et isolées doit être fixée de telle manière qu'elle ne puisse pas être enlevée sans outils.
- Ne branchez la fiche secteur dans la prise secteur qu'à la fin de l'installation. Assurez-vous que la prise secteur est accessible après l'installation.
- Si la prise secteur est détachée, ne branchez pas la fiche secteur.
- Ne tirez pas sur le câble secteur pour débrancher l'appareil. Tirez toujours sur la fiche de la prise secteur.
- N'utilisez que des systèmes d'isolation appropriés : des coupe-circuits, des fusibles (les fusibles à visser doivent être retirés du support), un disjoncteur différentiel et des contacteurs.
- L'installation électrique doit comporter un dispositif d'isolation qui vous permet de déconnecter l'appareil du secteur à tous les pôles. Le dispositif d'isolement doit avoir une largeur d'ouverture de contact de 3 mm minimum.
- Fermez bien la porte de l'appareil avant de brancher la fiche à la prise secteur.
- Cet appareil est fourni avec une fiche électrique et un câble d'alimentation.

### Types de câbles compatibles pour l'installation ou le remplacement pour l'Europe :

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

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

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

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

## 2.3 Utilisation

### **AVERTISSEMENT!**

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

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

### **AVERTISSEMENT!**

Risque de dommages à l'appareil.

- Pour éviter tout endommagement ou décoloration de l'émail :
  - ne posez pas de plats allant au four ou d'autres objets directement dans le fond de l'appareil.
  - ne placez jamais de feuilles d'aluminium directement sur le fond de la cavité de l'appareil.

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

## 2.4 Entretien et Nettoyage

### **AVERTISSEMENT!**

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

- Avant toute opération d'entretien, désactivez l'appareil et débranchez la fiche secteur.
- Vérifiez que l'appareil est froid. Les panneaux de verre risquent de se briser.
- Remplacez immédiatement les vitres de la porte si elles sont endommagées. Contactez le service après-vente agréé.
- Soyez prudent lorsque vous retirez la porte de l'appareil. La porte est lourde !
- Nettoyez régulièrement l'appareil afin de maintenir le revêtement en bon état.
- Nettoyez l'appareil avec un chiffon doux et humide. Utilisez uniquement des produits de lavage neutres. N'utilisez pas de produits abrasifs, de tampons à récurer, de solvants ou d'objets métalliques.
- Si vous utilisez un spray pour four, suivez les consignes de sécurité figurant sur son emballage.

## 2.5 Nettoyage par pyrolyse

### **AVERTISSEMENT!**

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

- Avant d'effectuer un nettoyage par pyrolyse et un préchauffage initial, retirez de la cavité du four :
  - tout résidu alimentaire excessif, déversement et dépôt d'huile ou de graisse.
  - tous les objets amovibles (y compris les grilles, les rails latéraux, etc., fournis avec l'appareil), en particulier les casseroles, poêles, plateaux, ustensiles anti-adhésifs, etc.
- Lisez attentivement toutes les instructions relatives au nettoyage par pyrolyse.
- Tenez les jeunes enfants éloignés de l'appareil lorsque le nettoyage par pyrolyse est en cours. L'appareil devient très chaud et de l'air chaud est libéré des orifices d'aération avant.
- Le nettoyage par pyrolyse est un fonctionnement à haute température qui peut dégager de la fumée provenant des résidus de cuisson et des matériaux de construction. Par conséquent, il est recommandé aux consommateurs de :
  - veillez à assurer une bonne ventilation pendant et après le nettoyage par pyrolyse.
  - veillez à assurer une bonne ventilation pendant et après le préchauffage initial.
- Ne renversez pas ou n'appliquez pas d'eau sur la porte du four pendant et après le nettoyage par pyrolyse pour éviter d'endommager les panneaux de verre.
- Les fumées dégagées par les fours à pyrolyse / les résidus de cuisson sont décrites comme étant non nocives pour les êtres humains, y compris pour les jeunes ou les personnes à la santé fragile.
- Maintenez les animaux domestiques à l'écart de l'appareil pendant et après le nettoyage par pyrolyse et le préchauffage initial. Les petits animaux de compagnie (en particulier les oiseaux et les reptiles) peuvent être très sensibles aux

changements de température et aux fumées émises.

- Les surfaces anti-adhésives des casseroles, des poêles, des plaques, des ustensiles, etc. peuvent être endommagées par le nettoyage par pyrolyse à haute température et peuvent également être source de fumées légèrement nocives.

## 2.6 Éclairage interne

### **AVERTISSEMENT!**

Risque d'électrocution.

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

## 2.7 Service

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

## 2.8 Mise au rebut

### **AVERTISSEMENT!**

Risque de blessure ou d'asphyxie.

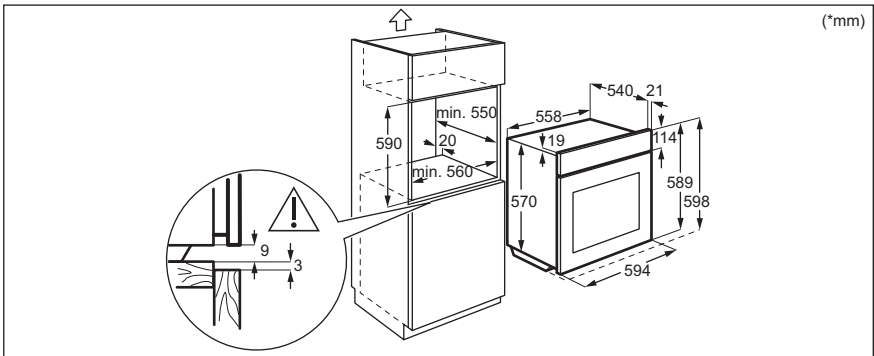
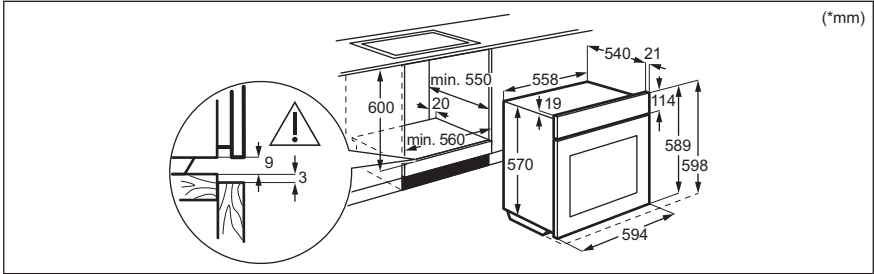
- Contactez votre service municipal pour obtenir des informations sur la marche à suivre pour mettre l'appareil au rebut.
- Débranchez l'appareil.
- Coupez le câble d'alimentation au ras de l'appareil et mettez-le au rebut.

### 3. INSTALLATION

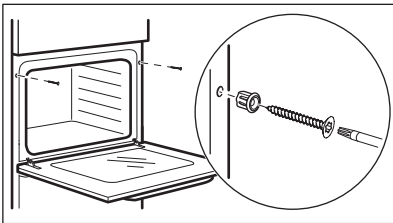
#### ⚠ AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

#### 3.1 Encastrement

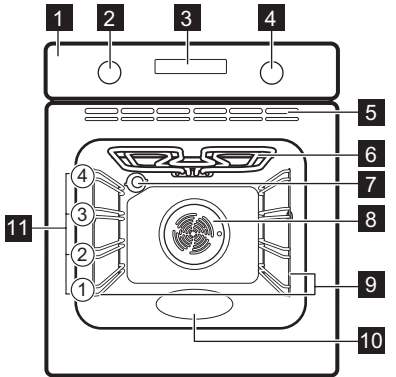


#### 3.2 Fixation du four au meuble



## 4. DESCRIPTION DE L'APPAREIL

### 4.1 Vue d'ensemble



- 1 Bandeau de commande
- 2 Manette de sélection des modes de cuisson
- 3 Affichage
- 4 Manette de commande (pour la température)

- 5 Fentes d'aération du ventilateur de refroidissement
- 6 Résistance
- 7 Éclairage
- 8 Chaleur tournante
- 9 Support de grille, amovible
- 10 Bac de la cavité
- 11 Niveaux de la grille

### 4.2 Accessoires


- **Grille métallique**  
Pour les moules à gâteaux, les récipients ultra résistants allant au four, les plats pour rôtis, les ustensiles de cuisson / les plats.
- **Plat à rôtir**  
Pour cuire et rôtir ou comme plat pour récupérer la graisse.

## 5. BANDEAU DE COMMANDE

### 5.1 Allumer et éteindre l'appareil

Pour allumer l'appareil :

1. Appuyez sur les manettes. Les manettes sortent vers l'extérieur.
2. Tournez la manette de sélection des modes de cuisson pour sélectionner la fonction.
3. Tournez la manette de commande pour choisir les réglages.

Pour éteindre l'appareil : tournez la manette des modes de cuisson sur la position Off (Arrêt). .

### 5.2 Vue d'ensemble du bandeau de commande



Appuyez pour régler sur Fonctions de l'horloge.



Maintenez la touche enfoncée pour régler la fonction : réchauffage rapide.



Appuyez pour mettre en fonctionnement et à l'arrêt l'éclairage du four.

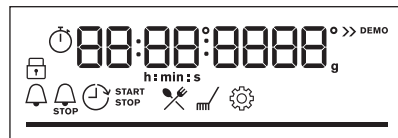


Maintenez la touche enfoncée pour régler la fonction : verrouillage des touches.













Appuyez sur pour confirmer votre sélection.

### 5.3 Voyants de l'affichage



Affichage avec les principales fonctions.

	L'appareil est verrouillé.
	Accédez au menu et sélectionnez l'icône pour ouvrir : Cuisson assistée.
	Accédez au menu et sélectionnez l'icône pour ouvrir : Nettoyage.
	Accédez au menu et sélectionnez l'icône pour ouvrir : Configurations
	Préchauffage rapide est allumé.
	Minuteur est allumé.

	Fin de cuisson est allumé.
	Démarrage retardé est allumé.
	Compteur est allumé.
	Pour la température ou la durée. La barre est entièrement rouge lorsque l'appareil atteint la température réglée.

## 6. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

### AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

### 6.1 Réglage de l'heure



Lorsque vous branchez l'appareil pour la première fois à l'alimentation électrique, attendez que l'écran affiche : « 00 : 00 ».

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

### 6.2 Préchauffage et nettoyage initiaux

Préchauffez l'appareil vide avant la première utilisation et le premier contact avec des aliments. L'appareil est susceptible de

dégager des odeurs désagréables et de la fumée. Ventilez la pièce pendant le préchauffage.

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

## 7. UTILISATION QUOTIDIENNE

### AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

### 7.1 Modes de cuisson



#### Chaleur tournante

Pour rôtir la viande et cuire les gâteaux. Réglez une température inférieure à celle du Chauffage Haut/Bas, car le ventilateur répartit la chaleur uniformément à l'intérieur du four.



#### Chauffage Haut/Bas

Pour cuire et rôtir des aliments sur un seul niveau.



### Plats Surgelés

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



### Fonction Pizza

Pour cuire des pizzas et autres plats qui nécessitent plus de chaleur par le bas.



### Cuisson de sole

Pour cuire des gâteaux à fond croustillant et pour stériliser des aliments.



### Décongélation

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



### Chaleur Tournante Humide

Cette fonction est conçue pour économiser de l'énergie en cours de cuisson. Lorsque vous utilisez cette fonction, la température à l'intérieur de l'appareil peut différer de la température sélectionnée. La chaleur résiduelle est utilisée. La puissance peut être réduite. Pour plus d'informations, consultez la partie sur les remarques du chapitre « Utilisation quotidienne ». Chaleur Tournante Humide.



### Gril

Pour faire griller des aliments peu épais et du pain.



### Turbo grill

Pour rôti de gros morceaux de viande ou de volaille avec os sur un seul niveau. Pour cuire des gratins et faire dorer.



### Menu

Pour accéder au menu : Cuisson assistée, Nettoyage, Configurations.

## 7.2 Remarques sur : Chaleur Tournante Humide

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

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

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

Pour consulter les instructions de cuisson, reportez-vous au chapitre « Conseils », Chaleur Tournante Humide. Pour obtenir des recommandations générales sur l'économie d'énergie, reportez-vous au chapitre « Efficacité énergétique », Conseils d'économie d'énergie.

## 7.3 Réglage : Modes de cuisson

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

appuyez et maintenez enfoncé pour activer la fonction : Préchauffage rapide. Elle est disponible pour certaines fonctions du four.

## 7.4 Réglage : Cuisson assistée

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

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

Pour certains plats, vous pouvez également réaliser la cuisson avec Poids automatique.

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

Menu : Cuisson assistée

### Légende



Poids automatique disponible.


































Préchauffez l'appareil avant de commencer la cuisson.





Niveau de grille.

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

	Plat	Poids	Niveau/Accessoire
P1	Filet de bœuf rare (cuisson lente)		
P2	Filet de bœuf, moyen (cuisson lente)	0.5 - 1.5 kg ; 5 à 6 cm d'épaisseur	  2 ; plat à rôtir sur <b>grille métallique</b> Faire frire la viande pendant quelques minutes sur une poêle chaude. Insérez-le dans l'appareil.
P3	Filet de bœuf, cuit (cuisson lente)		
P4	Rôti de veau (par ex. épaule)	0.8 - 1.5 kg ; 4 cm d'épaisseur	  2 ; plat à rôtir sur <b>grille métallique</b> Faire frire la viande pendant quelques minutes sur une poêle chaude. Insérez-le dans l'appareil.
P5	Rôti de porc - collet ou épaule	1.5 - 2 kg	  2 ; plat à rôtir sur <b>grille métallique</b> Retournez la viande à la moitié du temps de cuisson.
P6	Filet de porc frais	1 - 1.5 kg ; 5 à 6 cm d'épaisseur	  2 ; <b>plateau de cuisson</b> Faire frire la viande pendant quelques minutes sur une poêle chaude. Insérez-le dans l'appareil.
P7	Travers de porc	2 - 3 kg ; côtes levées crues, 2 à 3 cm d'épaisseur	 2 ; plat à rôtir sur <b>grille métallique</b> Ajoutez du liquide pour recouvrir le fond d'un plat.
P8	Poulet entier	1 - 1.5 kg ; frais	  2 ; plat à rôtir sur <b>grille métallique</b> Retournez le poulet à la moitié du temps de cuisson pour faire dorer de manière homogène.
P9	Escalope de poulet	180 - 200 g par pièce	 2 ; <b>plateau de cuisson</b>
P10	Rôti haché	1 kg	  2 ; <b>plateau de cuisson</b>
P11	Poisson entier, grillé	0.5 - 1 kg par poisson	  2 ; <b>plateau de cuisson</b> Remplissez le poisson avec du beurre et utilisez vos épices et herbes préférées.
P12	Filet de poisson	-	 2 ; cocotte sur <b>grille métallique</b>
P13	Gâteau au fromage	-	 1 ;  moule à charnière de 26 cm sur <b>grille métallique</b>
P14	Tarte aux pommes	-	 1 ; moule à tarte sur <b>grille métallique</b>
P15	Muffins au chocolat	-	 3 ; plateau à muffin sur <b>plaque de cuisson</b>
P16	Quatre-quarts	-	 2 ; moule quatre-quarts sur <b>grille métallique</b>

	Plat	Poids	Niveau/Accessoire
P17	Pommes de terre au four	1 kg	 2 ; plateau de cuisson Placez les pommes de terre entières avec la peau sur un plateau de cuisson.
P18	Croquettes surgelées	0.5 kg	 3 ; plateau de cuisson
P19	Pommes, surgelées	0.75 kg	 3 ; plateau de cuisson
P20	Lasagnes à la viande/aux légumes avec feuilles de pâtes sèches	1 - 1.5 kg	 1 ; cocotte sur grille métallique
P21	Gratin de pommes de terre (pommes de terre crues)	1 - 1.5 kg	 1 ; cocotte sur grille métallique
P22	Pizza fraîche, fine	-	 1 ; plateau de cuisson recouvert de papier sulfurisé
P23	Pizza fraîche, épaisse	-	 1 ; plateau de cuisson recouvert de papier sulfurisé
P24	Quiche	-	 1 ; plat de cuisson sur grille métallique
P25	Baguette/Ciabatta/Pain blanc	0.8 kg	 3 ; plateau de cuisson recouvert de papier sulfurisé Prolonger le temps pour le pain blanc.

## 7.5 Modification : Configurations

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

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

Menu : Configurations

Réglage	Valeur
01	Heure actuelle Modifier
02	Affichage Luminosité 1 - 5

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


## 8. FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES


### 8.1 Touches Verrouil


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

Activez-la lorsque l'appareil est en fonctionnement - la cuisson réglée est maintenue, le bandeau de commande est verrouillé.

Activez-la lorsque l'appareil est à l'arrêt - il ne peut pas être mis en fonctionnement, le bandeau de commande est verrouillé.



 - maintenez la touche enfoncée pour activer la fonction.

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

 - maintenez la touche enfoncée pour activer la fonction.

### 8.2 Arrêt automatique

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

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

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

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


### 8.3 Ventilateur de refroidissement

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

## 9. FONCTIONS DE L'HORLOGE

### 9.1 Description des fonctions de l'horloge


---

 Pour régler l'horloge qui affiche l'heure actuelle.

**Heure actuelle**


---

---

 Pour régler un compte à rebours. Lorsque le minuteur termine le décompte, le signal sonore retentit. Cette fonction n'a aucun effet sur le fonctionnement du four.

**Minuteur**

---

 Pour régler la durée de cuisson. Lorsque le minuteur se termine, le signal retentit et le mode de cuisson s'éteint automatiquement.

**Heure de cuisson**

---



  
**Démarrage retardé**

Pour reporter le début et / ou la fin de la cuisson.

  
**Compteur**


Pour indiquer la durée de fonctionnement de l'appareil. Le maximum est de 23 h 59 min. Cette fonction n'a aucun effet sur le fonctionnement du four.


## 9.2 Réglage : Minuteur

1. Appuyez sur la touche .  
L'affichage indique : 0:00 et .
2. Tournez la manette de commande pour régler les Minuteur.
3. Appuyez sur la touche **OK**. Le minuteur commence son décompte immédiatement.

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

## 9.3 Réglage : Heure de cuisson

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

L'affichage indique : 0:00 et .


3. Tournez la manette de commande pour régler les Heure de cuisson.
4. Appuyez sur la touche **OK**.  
Le minuteur commence son décompte immédiatement.

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

## 9.4 Réglage : Démarrage retardé


1. Tournez les manettes pour sélectionner un mode de cuisson et régler la température.

2. Appuyez à plusieurs reprises sur .

L'affichage indique : l'heure actuelle   
**DÉMARRER.**

3. Tournez la manette pour régler l'heure de début de cuisson.

4. Appuyez sur la touche **OK**.

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



5. Tournez la manette de commande pour régler l'heure de fin.

6. Appuyez sur la touche **OK**.



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

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

## 9.5 Réglage : Compteur

1. Tournez la manette des modes de cuisson vers  pour entrer dans le Menu .
2. Tournez la manette de réglage pour sélectionner  / Compteur. Reportez-vous au chapitre « Utilisation quotidienne », Menu : Configurations.
3. Appuyez sur la touche **OK**.
4. Tournez la manette de commande pour activer et désactiver la fonction.
5. Appuyez sur la touche **OK**.

## 9.6 Réglage : Heure actuelle

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

## 10. UTILISATION DES ACCESSOIRES

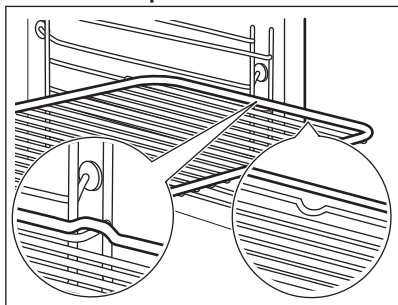
### **AVERTISSEMENT!**

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

### 10.1 Insertion des accessoires

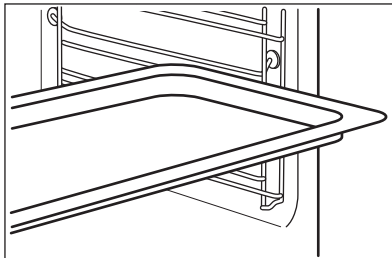
Une petite indentation sur le dessus apporte plus de sécurité. Les indentations sont également des dispositifs anti-bascule. Le rebord élevé de la grille empêche les ustensiles de cuisine de glisser sur la grille.

#### Grille métallique



Insérez la grille entre les barres de guidage des supports de grille et assurez-vous que les pieds sont orientés vers le bas.

#### Plat à rôtir



Poussez la plaque entre les rails du support de grille.

## 11. CONSEILS

### 11.1 Recommandations de cuisson

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

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

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

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

Pour des conseils sur les économies d'énergie, reportez-vous au chapitre « Efficacité énergétique ».

#### Symboles utilisés dans les tableaux :



Type d'aliment



Mode de cuisson



Température



Accessoire



Niveau de la grille



Heure de cuisson (min)

## 11.2 Chaleur Tournante Humide - accessoires recommandés





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





- **Plaque à pizza** - sombre, non réfléchissante, diamètre 28cm
- **Plat de cuisson** - sombre, non réfléchissant, diamètre 26cm

- **Ramequins** - céramique, diamètre 8cm, hauteur 5 cm
- **Moules à flan** - foncé, non réfléchissant, diamètre 28cm

## 11.3 Chaleur Tournante Humide






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

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

		°C		
Petite pâtisserie sa-lée, 16 morceaux	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	170	2	35 - 45
Biscuits à pâte sablée, 20 morceaux	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	150	2	40 - 50
Tartelettes, 8 mor-ceaux	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	170	2	20 - 30
Légumes, pochés, 0,4 kg	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	180	3	35 - 40
Omelette végétarien-ne	plaque à pizza sur la grille mé-tallique	200	3	30 - 45
Légumes méditerranéens, 0,7 kg	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	180	4	35 - 40

## 11.4 Informations pour les organismes de contrôle

Tests conformes à la norme IEC 60350-1.

				°C	
Petits gâteaux, 16 par plaque	Chauffage Haut/Bas	Plateau de cuisson	3	150	25 - 35
Petits gâteaux, 16 par plaque <sup>1)</sup>	Chaleur tournante	Plateau de cuisson	3	150	20 - 30
Petits gâteaux, 16 par plaque	Chaleur tournante	Plateau de cuisson	1 et 3	150	20 - 30
Tarte aux pommes, 2 moules Ø20 cm	Chauffage Haut/Bas	Grille métallique	2	170	80 - 100
Tarte aux pommes, 2 moules Ø20 cm	Chaleur tournante	Grille métallique	2	160	70 - 90
Génoise, moule à gâteau Ø26 cm <sup>1)</sup>	Chauffage Haut/Bas	Grille métallique	2	160	30 - 40
Génoise, moule à gâteau Ø26 cm <sup>1)</sup>	Chaleur tournante	Grille métallique	2	160	30 - 40
Génoise, moule à gâteau Ø26 cm <sup>1)</sup>	Chaleur tournante	Grille métallique	1 et 3	160	25 - 40
Sablé	Chauffage Haut/Bas	Plateau de cuisson	3	150	20 - 30
Sablé	Chaleur tournante	Plateau de cuisson	2	150	20 - 30
Sablé	Chaleur tournante	Plateau de cuisson	1 et 3	150	15 - 25



Pain grillé 1)



Gril



Grille métallique



3



max.



5 - 7

1) Préchauffez l'appareil pendant 10 minutes.

## 12. ENTRETIEN ET NETTOYAGE

### ⚠ AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

### 12.1 Remarques concernant le nettoyage

#### Agent nettoyant

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

#### Utilisation quotidienne

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

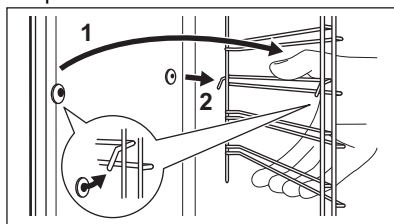
#### Accessoires

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

### 12.2 Retrait des supports de grille

Retirez les supports de grille pour nettoyer le four.

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



4. Installez les supports de grille dans l'ordre inverse.

### 12.3 Nettoyage par pyrolyse

#### ⚠ AVERTISSEMENT!

Risque de brûlure.

#### ⚠ ATTENTION!



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

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

Lorsque le nettoyage commence, la porte de l'appareil se verrouille et l'éclairage s'éteint. Jusqu'à ce que la porte se déverrouille,

l'écran affiche

1. Éteignez l'appareil et attendez qu'il refroidisse.

2. Retirez tous les accessoires.
3. Nettoyez la sole du four et la vitre interne de la porte avec de l'eau tiède, un chiffon doux et un détergent doux.
4. Tournez la manette des modes de cuisson pour accéder au menu .
5. Tournez le bouton de commande pour sélectionner Nettoyage  et appuyez sur OK.


Option	Durée
C1 - Nettoyage léger	2 h

6. Appuyez sur OK pour démarrer le nettoyage.
7. Après le nettoyage, tournez la manette des modes de cuisson sur la position Arrêt.

Lorsque le four refroidit, la porte se déverrouille.

8. Attendez que l'appareil soit froid, puis nettoyez son intérieur avec un chiffon doux.

## 12.4 Nettoyage conseillé

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

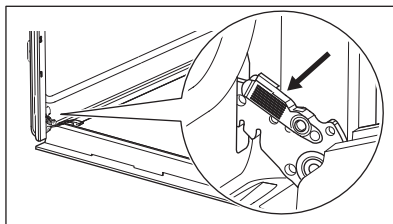
## 12.5 Retrait et installation de la porte

La porte du four dispose de quatre panneaux de verre. Vous pouvez retirer la porte du four et la vitre interne pour les nettoyer. Lisez toutes les instructions du chapitre « Retrait et installation de la porte » avant de retirer les panneaux de verre.

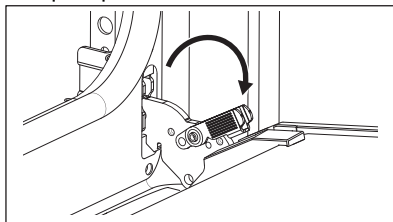
### ATTENTION!

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

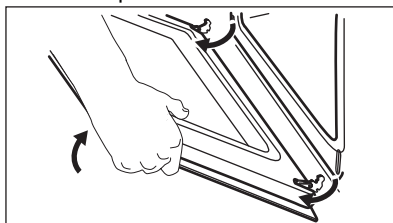
1. Ouvrez complètement la porte et saisissez les 2 charnières de porte.



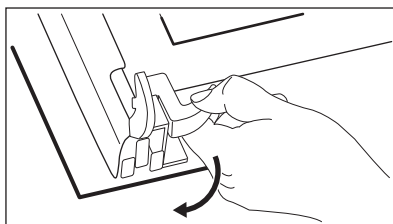
2. Soulevez et tirez les loquets jusqu'à ce qu'ils produisent un clic.



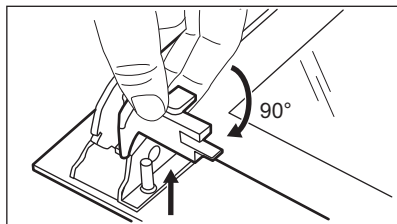
3. Fermez la porte du four à mi-chemin de la première position d'ouverture. Puis, soulevez et tirez pour retirer la porte de son emplacement.



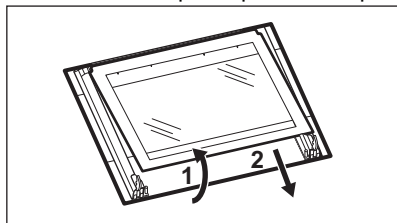
4. Mettez la porte sur un chiffon doux sur une surface stable et relâchez le système de verrouillage pour retirer les panneaux de verre.



5. Faites pivoter les fixations de 90° et retirez-les de leurs logements.



6. Soulevez d'abord avec précaution, puis retirez les panneaux de verre un par un. Commencez par le panneau supérieur.



7. Nettoyez les vitres à l'eau savonneuse. Essuyez soigneusement les panneaux de verre. Ne passez pas les panneaux en verre au lave-vaisselle.

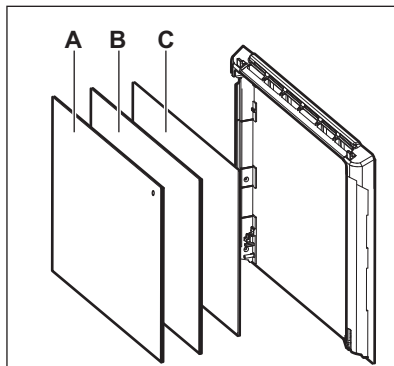
8. Après le nettoyage, installez les panneaux de verre et la porte du four.

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

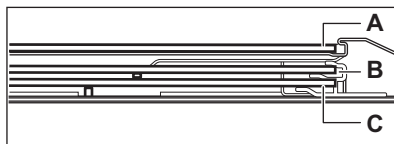
Veillez à replacer les panneaux de verre

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

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



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



## 12.6 Remplacement de l'ampoule

### ⚠ AVERTISSEMENT!

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

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

### Lampe arrière

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

## 13. DÉPANNAGE

### ⚠ AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

## 13.1 Que faire si...

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



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

## 13.2 Données de maintenance

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

Les informations nécessaires au service après-vente figurent sur la plaque

signalétique. La plaque signalétique se trouve sur le cadre avant de l'appareil. Elle est visible lorsque vous ouvrez la porte. Ne retirez pas la plaque signalétique de la cavité de l'appareil.

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

Modèle (MOD.) :

Référence produit (PNC) :

Numéro de série (SN) :

## 14. RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE

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

Nom du fournisseur

Electrolux

Identification du modèle

KOFFP46BX 944068205

Indice d'efficacité énergétique	81.7
Classe d'efficacité énergétique	A+
Consommation d'énergie avec charge standard, en mode conventionnel	0.94 kWh/cycle
Consommation d'énergie avec charge standard, en mode chaleur tournante	0.67 kWh/cycle
Nombre de cavités	1
Source de chaleur	Électricité
Volume	65 l
Type de four	Four encastrable
Masse	33.9 kg

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

## 14.2 Informations produits pour la consommation d'énergie et le temps maximum requis pour atteindre le mode basse consommation applicable

Consommation d'énergie en mode veille	0.8 W
---------------------------------------	-------

Temps maximum requis pour que l'équipement atteigne automatiquement le mode basse puissance applicable	20 min
--	--------

### 14.3 Conseils pour économiser l'énergie

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

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

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

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

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

#### Cuisson avec ventilation

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

#### Chaleur résiduelle

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

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

Lorsque vous mettez à l'arrêt l'appareil, l'affichage montre la chaleur résiduelle.

#### Maintien des aliments au chaud

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

#### Cuisson avec l'éclairage éteint

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


#### Chaleur Tournante Humide

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

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

l'éclairage, mais cela réduira les économies d'énergie.

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

Recyclez les matériaux portant le symbole . Déposez les emballages dans les conteneurs prévus à cet effet. Contribuez à la protection de l'environnement et à votre sécurité, recyclez vos produits électriques et électroniques. Ne jetez pas les appareils

portant le symbole  avec les ordures ménagères. Emmenez un tel produit dans votre centre local de recyclage ou contactez vos services municipaux.

**FR** Concerne la France uniquement :



**FR**

Cet appareil, ses accessoires et cordons se recyclent

REPRISE  
À LA LIVRAISON



OU

À DÉPOSER  
EN MAGASIN



OU

À DÉPOSER  
EN DÉCHÈTERIE



Points de collecte sur [www.quefairedemesdechets.fr](http://www.quefairedemesdechets.fr)  
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !



**FR**



# Velkommen til Electrolux! Takk for at du valgte produktet vårt.



Få råd om bruk, brosjyrer, hjelp til feilsøking, og informasjon om service og reparasjon:  
[www.electrolux.com/support](http://www.electrolux.com/support)

Med forbehold om endringer.

## INNHold

1. SIKKERHETSINFORMASJON.....	88
2. SIKKERHETSANVISNINGER.....	90
3. MONTERING.....	93
4. PRODUKTBEKRIVELSE.....	94
5. BETJENINGSPANEL.....	94
6. FØR FØRSTE GANGS BRUK.....	95
7. DAGLIG BRUK.....	95
8. TILLEGGSFUNKSJONER.....	98
9. KLOKKEFUNKSJONER.....	99
10. BRUK AV TILBEHØRET.....	100
11. RÅD OG TIPS.....	100
12. STELL OG RENGJØRING.....	103
13. FEILSØKING.....	105
14. ENERGIEFFEKTIV.....	106
15. BESKYTTELSE AV MILJØET.....	107

## 1. ⚠ SIKKERHETSINFORMASJON

Les medfølgende instruksjoner nøye innen du installerer og bruker apparatet. Produsenten er ikke ansvarlig for personskader eller andre skader som følge av feilaktig montering eller bruk. Hold alltid instruksjonene på et trygt og tilgjengelig sted for fremtidig referanse.

### 1.1 Sikkerhet for barn og sårbare mennesker

- Dette produktet kan brukes av barn fra 8 år og oppover og personer med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring og kunnskap, dersom de får tilsyn eller instruksjoner om bruken av produktet på en sikker måte, og forstår farene som er involvert. Barn under 8 år og personer med svært omfattende og komplekse

funksjonsnedsettelse må holdes på avstand fra produktet med mindre de er under tilsyn til enhver tid.

- Barn bør være under oppsyn for å sikre at de ikke leker med produktet.
- Oppbevar all emballasje utilgjengelig for barn og kast den på riktig måte.
- ADVARSEL: Produktet og tilgjengelige deler blir varme under bruk. Hold barn og kjæledyr borte fra apparatet når det er i bruk og når det kjøles ned.
- Hvis produktet har en barnesikring, bør den aktiveres.
- Rengjøring og vedlikehold av produktet skal ikke utføres av barn.

## **1.2 Generell sikkerhet**

- Dette produktet skal kun brukes til matlaging.
- Dette produktet er beregnet for bruk innendørs i ett hjem.
- Dette produktet kan brukes på kontorer, hotellrom, gjestehus og andre lignende steder hvor slik bruk ikke overstiger (gjennomsnittlig) bruk for husholdningsrom.
- Bare en kvalifisert person må montere produktet og skifte ut kabelen.
- Bruk ikke produktet før du installerer det i en innebygget enhet.
- Trekk støpselet ut av stikkontakten før du utfører vedlikehold.
- Om tilførselsledningen er skadet må den erstattes av produsenten, et autorisert servicesenter eller tilsvarende kvalifiserte personer for å unngå at den kan utgjøre en elektrisk fare.
- ADVARSEL: Sørg for at produktet er slått av før du bytter lampen for å unngå fare for elektrisk støt.
- ADVARSEL: Produktet og tilgjengelige deler blir varme under bruk. Vær forsiktig så du ikke berører varmeelementene eller produktrommets overflate.
- Bruk alltid grillvotter til å fjerne eller sette inn tilbehør eller ovnsutstyr.

- For å fjerne ovnsstigene, må du først trekke dem ut i front og siden i bakkant. Monter ovnsstigene i motsatt rekkefølge.
- Ikke bruk damprengjøring til å rengjøre produktet.
- Ikke bruk skurende rengjøringsmidler eller skarpe skrapegjenstander av metall for å rengjøre glassdøren, da dette kan ripe opp glasset og føre til at glasset blir matt.
- Før pyrolytisk rengjøring må alt tilbehør og overflødige avleiringer/søl fjernes fra ovnen.

## 2. SIKKERHETSANVISNINGER

### 2.1 Montering

#### ADVARSEL!

Installering må kun foretas av en kvalifisert person.

- Fjern all emballasje.
- Ikke monter eller bruk et skadet produkt.
- Følg installasjonsanvisningene som følger med produktet.
- Vær alltid forsiktig når du flytter produktet. Det er tungt. Bruk alltid vernebriller og lukket føttøy.
- Ikke dra eller løft produktet etter håndtaket.
- Monter produktet på et trygt og egnet sted som oppfyller monteringskrav.
- Overhold minimumsavstanden fra andre produkter og enheter.
- Før du monterer produktet, sjekk at produkt døren åpner uten hindring.
- Produktet er utstyrt med et elektrisk kjølesystem. Det må brukes med elektrisk strømforsyning.

Minstehøyde for skap (minstehøyde for skap under benkeplate)	590 (600) mm
Skapbredde	560 mm
Skapdybde	550 (550) mm
Høyden av fronten av produktet	598 mm
Høyden av baksiden av produktet	579 mm

Bredden av fronten av produktet	594 mm
Bredden av baksiden av produktet	558 mm
Dybden av produktet	561 mm
Produktets innebygde dybde	540 mm
Dybde med døren åpen	1007 mm
Minsteåpning for ventilasjon. Åpning er plassert på nedre bakside	560x20 mm
Lengden på strømledningen. Strømledningen finner du i høyre hjørne på baksiden	1100 mm
Monteringskruser	4x25 mm

### 2.2 Elektrisk tilkobling

#### ADVARSEL!

Fare for brann og elektrisk støt.

- Alle elektriske tilkoblinger skal utføres av en kvalifisert elektriker.
- Produktet må være jordet.
- Kontroller at parameterne på typeskiltet er kompatible med de elektriske spesifikasjonene i strømforsyningen.
- Bruk alltid en korrekt montert, jordet stikkontakt.
- Ikke bruk grenuttak eller skjøteleddninger.

- Pass på at støpselet og strømkabelen ikke påføres skade. Hvis strømkabelen må erstattes, må dette utføres av vårt Autoriserte servicesenter.
- Strømkablene må ikke berøre eller komme nær apparatets dør eller sprekken under apparatet, spesielt ikke når den er i bruk eller når døren er varm.
- Beskyttelsen mot elektrisk støt fra strømførende og isolerte deler må festes på en måte som gjør at den ikke kan fjernes uten verktøy.
- Ikke sett støpselet i stikkkontakten før monteringen er fullført. Påse at det er tilgang til stikkkontakten etter monteringen.
- Hvis stikkkontakten er løs skal du ikke sette i støpselet.
- Ikke trekk i kabelen for å koble fra produktet. Trekk alltid i selve støpselet.
- Bruk kun korrekte isoleringsenheter: vernebrytere, sikringer (sikringer av skrutypen fjernet fra holderen), jordfeilbrytere og kontaktorer.
- Den elektriske monteringen må ha en isoleringsenhet som lar deg frakoble apparatet fra strømmettet ved alle poler. Isoleringsenheten må ha en kontaktåpningsbredde på minst 3 mm.
- Lukk døren til apparatet helt før du setter støpselet i stikkkontakten.
- Produktet leveres med støpsel og strømledning.

#### Anvendelige kabeltyper for montering eller utskiftning i Europa:

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

For ledningsavsnittet henvises det til den nominelle effekten på typeskiltet: Du kan også se etter i tabellen:

Totalt strømforbruk (W)	Ledningstverrsnitt (mm <sup>2</sup> )
maks 1380	3x0.75
maks 2300	3x1
maks 3680	3x1.5

Jordledningen (grønn/gul kabel) må være 2 cm lenger enn den brune fasen og de blå nøytrale kablene.

## 2.3 Bruk

### ADVARSEL!

Risiko for skade, brannskader og elektrisk støt eller eksplosjon.

- Produktets spesifikasjoner må ikke endres.
- Pass på at ventilasjonsåpningene ikke er blokkerte.
- Ikke la produktet være uten tilsyn mens det er i drift.
- Slå av produktet etter hver bruk.
- Vær forsiktig når du åpner døren til produktet når det er i bruk. Varmluft kan slippe ut.
- Ikke bruk produktet med våte hender eller når det er i kontakt med vann.
- Ikke belast døren når den er åpen.
- Bruk ikke produktet som arbeids- eller oppbevaringsflate.
- Åpne døren til produktet forsiktig. Bruk av ingredienser med alkohol kan føre til en blanding av alkohol og luft.
- Ikke la gnister eller åpne flammer komme i kontakt med produktet når du åpner døren.
- Bruk alltid glass og krus som er godkjent for konserveringsformål.
- Legg ikke brennbare produkter, eller gjenstander som er fuktet med brennbare produkter, inn i eller i nærheten av apparatet.

### ADVARSEL!

Fare for skade på produktet.

- For å forhindre skade på emaljen:
  - ikke plasser ovnsutstyr eller andre gjenstander direkte i bunnen av produktet.
  - ikke legg aluminiumsfolie direkte på bunnen av rommet i produktet.
  - ikke tøm vann direkte inn i det varme produktet.
  - ikke oppbevar fuktig servise eller mat i produktet når tilberedningen er ferdig.
  - vær forsiktig når du fjerner eller monterer tilbehøret.
- Misfarge på produktets emalje eller rustfritt stål har ingen innvirkning på funksjonen.
- Bruk en grill-/stekepanne for bløte kaker. Fruktsaft gir permanente flekker.

- Tilbered alltid med produktets dør lukket.
- Hvis produktet er montert bak et møbeldør, må du sørge for at døren aldri er lukket når produktet er i drift. Varme og fuktighet kan bygge seg opp bak et lukket møbeldør og dermed forårsake skade på produktet, boligen eller gulvet. Ikke lukk møbeldøren før produktet er helt avkjølt etter bruk.

## 2.4 Stell og rengjøring

### ADVARSEL!

Fare for personskade, brann eller skade på produktet.

- Slå av produktet og trekk støpselet ut av stikkkontakten før rengjøring og vedlikehold.
- Påse at produktet er kaldt. Det er fare for at glasspanelene kan knuses.
- Erstatt umiddelbart panelene til glassdørene om disse har blitt skadet. Kontakt det autoriserte servicesenteret.
- Vær forsiktig når du fjerner døren fra produktet. Døren er tung!
- Rengjør produktet med jevne mellomrom for å hindre skade på overflaten.
- Rengjør produktet med en fuktet myk klut. Bruk kun nøytralt vaskemiddel. Du må aldri bruke skurende oppvaskmidler, skuresvamper, løsemidler eller metallgjenstander.
- Følg sikkerhetsanvisningene på pakken hvis du bruker ovnsspray.

## 2.5 Pyrolytisk rengjøring

### ADVARSEL!

Fare for skade / Brann / Kjemiske utslipp (damp) i pyrolytisk modus.

- Før du utfører pyrolytisk rengjøring og innledende forvarming skal du fjerne følgende fra ovnsrommet:
  - eventuelle overfløidige matrester, olje eller fett/avleiringer.
  - alle uttakbare gjenstander (inkludert hyller, sideskiner osv. som følger med produktet) spesielt Superclean gryter, panner, brett, redskaper osv.
- Les alle instruksjonene for pyrolytisk rengjøring nøye.

- Hold barn borte fra apparatet mens pyrolytisk rengjøring er i gang. Produktet blir svært varmt og varm luft slippes ut fra ventilasjonsåpningene foran.
- Pyrolytisk rengjøring er en operasjon med høy temperatur som kan frigjøre røyk fra matlagingsrester og konstruksjonsmaterialer, og derfor anbefales forbrukere på det sterkeste å:
  - sørg for god ventilasjon under og etter hver pyrolytiske rengjøring.
  - sørg for god ventilasjon under og etter første forvarming.
- Ikke søl eller påfør vann på ovnsdøren under og etter den pyrolytiske rengjøringen for å unngå å skade glasspanelene.
- Røyk som frigis fra alle pyrolytiske ovner / matrester som beskrevet, er ikke skadelige for mennesker, inkludert barn, eller personer med medisinske tilstander.
- Hold kjæledyr unna produktet under og etter pyrolytisk rengjøring og innledende forvarming. Små kjæledyr (spesielt fugler og reptiler) kan være svært følsomme for temperaturendringer og avgitt røyk.
- Non-stick-overflater på gryter, panner, brett, kjøkkenutstyr osv. kan skades av den høye temperaturen ved pyrolytisk rengjøring av alle pyrolytiske ovner og kan også være en kilde for lave nivåer av skadelige gasser.

## 2.6 Innvendig lys

### ADVARSEL!

Det er fare for elektrisk støt.

- Angående lampen(e) i dette produktet og reservedeler som selges separat: Disse lampene er ment å motstå ekstreme fysiske forhold i husholdningsprodukter, for eksempel temperatur, vibrasjon, fuktighet, eller er ment å signalisere informasjon om produktets driftsstatus. De er ikke ment å brukes i andre bruksområder og egner seg ikke til rombelysning.
- Dette produktet inneholder en lyskilde med energieffektivitetsklasse G.
- Bruk kun lyspærer med tilsvarende spesifikasjoner.

## 2.7 Tjenester

- Kontakt det autoriserte servicesenteret for å reparere apparatet.
- Bruk kun originale reservedeler.

## 2.8 Avfallshåndtering

### ⚠ ADVARSEL!

Fare for skade eller kvelning.

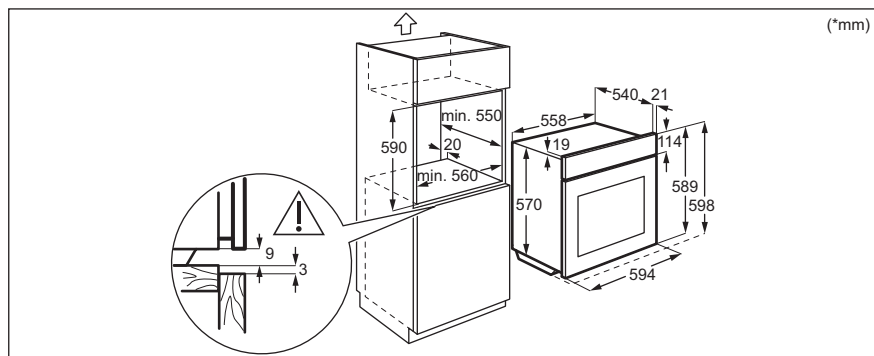
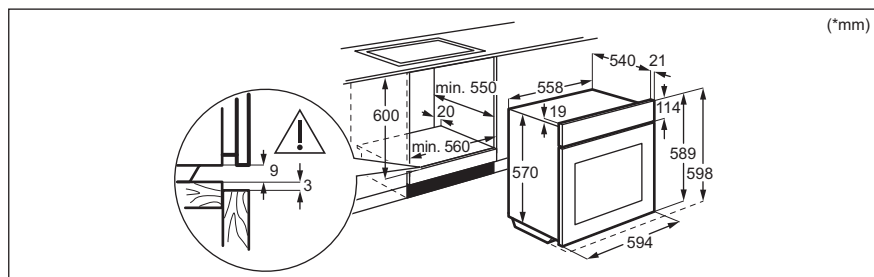
- Kontakt kommunen din for informasjon om hvordan du kaster produktet.
- Koble produktet fra strømforsyningen.
- Kutt av strømkabelen nær produktet og kast den.

## 3. MONTERING

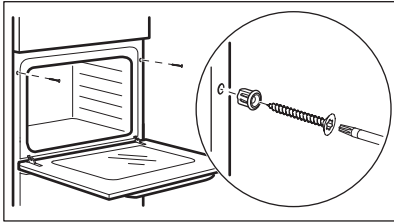
### ⚠ ADVARSEL!

Se etter i Sikkerhetskapitlene.

### 3.1 Bygge inn

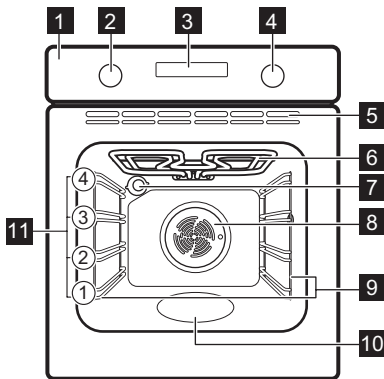


## 3.2 Slik fester du ovnen til skapet



# 4. PRODUKT BESKRIVELSE

## 4.1 Generell oversikt



- 1 Betjeningspanel
- 2 Bryter for ovnsfunksjoner
- 3 Display

- 4 Betjeningsbryter (for temperaturen)
- 5 Ventilåpninger for kjølevifte
- 6 Varmeelement
- 7 Lys
- 8 Vifte
- 9 Uttakbare brettstiger
- 10 Nedsenkning i ovnsrom
- 11 Hyllnivåer

## 4.2 Tilbehør


- **Rist**  
For kakeformer, ovnsformer, gryteretter, kokekar/-fat.
- **Grill-/stekepanne**  
For å bake og steke eller for å samle opp fett.

# 5. BETJENINGSPANEL

## 5.1 Slå produktet av og på.

For å slå på produktet:

1. Trykk på bryterne. Bryterne kommer ut.
2. Drei bryteren for ovnsfunksjonene for å velge funksjon:
3. Drei kontrollbryteren for å justere innstillingene.

Drei bryteren for ovnsfunksjoner til avposisjonen for å slå av produktet .

## 5.2 Oversikt over betjeningspanel



Trykk for å stille inn: Klokkefunksjonene.



Trykk og hold inne for å velge funksjonen: Hurtigoppvarming.



Trykk for å slå på eller for å slå av ovenlampen.

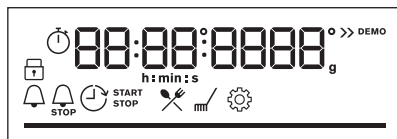


Trykk og hold inne for å velge funksjonen: Lås



Trykk for å bekrefte valget.

### 5.3 Displayindikatorer



Display med nøkkelfunksjoner.



Produktet er låst.



Gå inn i menyen og velg ikonet for å åpne: Assistert matlaging.



Gå inn i menyen og velg ikonet for å åpne: Rengjøring.



Gå inn i menyen og velg ikonet for å åpne: Innstillinger



Hurtiggoppvarming er slått på.



Varselur er slått på.



Sluttid er slått på.



Tidsforsinket start er slått på.



Tidsinnstilling er slått på.



For temperatur eller tid. Linjen er helt rød når ovnen når den innstilte temperaturen.

## 6. FØR FØRSTE GANGS BRUK



### ADVARSEL!

Se etter i Sikkerhetskapitlene.

### 6.1 Klokkeinnstilling.

Etter første tilkobling til strøm, vent til displayet viser: «00:00».

1. Drei på kontrollbryteren for å stille tiden.
2. Trykk på OK.

### 6.2 Første forvarming og rengjøring

Forvarm det tomme produktet før første gangs bruk og kontakt med mat. Produktet

kan avgi ubehagelig lukt og røyk. Ventilert rommet under forvarming.

1. Fjern tilbehør og avtakbare hyllestøtter fra produktet.
2. Angi funksjon . Angi maksimal temperatur. La produktet stå på i 1 t.
3. Angi funksjon . Angi maksimal temperatur. La produktet stå på i 15 min.
4. Slå av produktet og vent til det er kaldt.
5. Rengjør produktet og tilbehøret kun med en mikrofiberklut, varmt vann og et mildt vaskemiddel.
6. Sett tilbehøret og de avtakbare hyllestøttene tilbake til startposisjonen.

## 7. DAGLIG BRUK



### ADVARSEL!

Se etter i Sikkerhetskapitlene.

### 7.1 Varmefunksjoner



#### Ekte Varmluft

For å steke kjøtt og bake kaker. Still inn en lavere temperatur enn for konvensjonell matlaging, da viften fordeler varmen jevnt innvendig i ovnen.



#### Over- og undervarme

For å bake og steke på ett hyllenivå.



### Frosen mat

For å gjøre halvfabrikata og hurtigmat (f.eks. pommest frites, potetbåter og vårruller) sprøere.



### Pizzafunksjon

For å bakte pizza og andre retter som krever mer varme nedenfra.



### Undervarme

For å hermetisere mat og bakte kaker med sprø bunn.



### Tining

For å tine mat (grønnsaker og frukt). Tinetiden avhenger av mengden og størrelsen på den frosne maten.



### Baking med fukt

Denne funksjonen er laget med tanke på å spare energi når man lager mat. Når du bruker denne funksjonen, kan temperaturen i produktet variere fra den angitte temperaturen. Restvarmen brukes. Varmeeffekten kan reduseres. For mer informasjon, se kapitlet «Daglig bruk», merknader om: Baking med fukt.



### Grill

Slik griller du tynne matstykker og rister brød.



### Gratinerer med vifte

For å steke store kjøttstykker eller fjærfe på en brettplassing. For å gratinere og brune.



### Meny

For å gå inn i Meny: Assistert matlaging, Rengjøring, Innstillinger.

## 7.2 Merknader om: Baking med fukt

Denne funksjonen blir brukt til å overholde energieffektivitetsklassen og økodesignkrav (i henhold til EU 65/2014 og EU 66/2014).

Tester i henhold til: IEC/EN 60350-1.

Stekeovnsdøren skal være lukket under tilberedning slik at funksjonen ikke forstyrres, og ovnen er i drift med høyest mulig energieffektivitet.


Når du bruker denne funksjonen, slås ovnslampen automatisk av etter 30 sekunder.

For matlaginginstruksjonene se kapitlet «Råd og tips» Baking med fukt. For generelle

anbefalinger om energisparing se kapitlet «Energieffektivitet», Energisparetips.

## 7.3 Innstilling: Varmefunksjoner

1. Vri på knappen for varmfunksjonene for å velge en oppvarmingsfunksjon.
2. Vri kontrollbryteren for å sette temperaturen.

 – trykk og hold for å slå på funksjonen: Hurtigoppvarming. Den er tilgjengelig for enkelte ovnsfunksjoner.



## 7.4 Innstilling: Assistert matlaging



Hver rett i denne undermenyen har en anbefalt ovnsfunksjon og temperatur. Du kan justere tiden og temperaturen under matlagingen.

Når funksjonen avsluttes, kontroller at maten er klar.

For enkelte av rettene kan du også tilberede med Vekt automatisk.

1. Drei bryteren for ovnsfunksjonene til  for å gå inn i Meny.
2. Velg . Trykk OK.
3. Drei på kontrollbryteren for å velge et antall av retten. Trykk på OK.
4. Plasser maten inne i produktet. Trykk på OK.

Meny: Assistert matlaging

### Bildetekst



Vekt automatisk tilgjengelig.





















Forvarm produktet før du starter tilberedningen.



Brethøyde.

Displayet viser **P** og et **nummer** på retten som du kan kontrollere i tabellen.

	<b>Rett</b>	<b>Vekt</b>	<b>Brethøyde / tilbehør</b>
<b>P1</b>	<b>Filet av biff, rå</b> (langtidssteking)		
<b>P2</b>	<b>Filet av biff, medium</b> (langtidssteking)	0.5 - 1.5 kg; 5–6 cm tykke stykker	 <b>2</b> ; stekeform på rist Stek kjøttet i et par minutter i en varm panne. Sett inn i produktet.
<b>P3</b>	<b>Filet av biff, passe stekt</b> (langtidssteking)		
<b>P4</b>	<b>Kalvestek</b> (f.eks. skulder)	0.8 - 1.5 kg; 4 cm tykke stykker	 <b>2</b> ; stekeform på rist Stek kjøttet i et par minutter i en varm panne. Sett inn i produktet.
<b>P5</b>	<b>Svinenakke eller skulder</b>	1.5 - 2 kg	 <b>2</b> ; stekeform på rist Snu kjøttet etter halve steketiden.
<b>P6</b>	<b>Svinekam, fersk</b>	1 - 1.5 kg; 5–6 cm tykke stykker	 <b>2</b> ; <b>stekebrett</b> Stek kjøttet i et par minutter i en varm panne. Sett inn i produktet.
<b>P7</b>	<b>Svineribbe</b>	2 - 3 kg; bruk rå, 2–3 cm tynne ribber	 <b>2</b> ; stekeform på rist Tilsett væske for å dekke bunnen av en form.
<b>P8</b>	<b>Hel kylling</b>	1 - 1.5 kg; fersk	 <b>2</b> ; stekeform på rist Snu kyllingen etter halve tilberedningstiden for å få en jevn stekefarge.
<b>P9</b>	<b>Kyllingbryst</b>	180 - 200 g per stykk	 <b>2</b> ; <b>stekebrett</b>
<b>P10</b>	<b>Kjøttpudding</b>	1 kg	 <b>2</b> ; <b>stekebrett</b>
<b>P11</b>	<b>Hel fisk, grillet</b>	0.5 - 1 kg per fisk	 <b>2</b> ; <b>stekebrett</b> Fyll fisken med smør og dine favorittkrydder og urter.
<b>P12</b>	<b>Fiskefilét</b>	-	 <b>2</b> ; gryterett på rist
<b>P13</b>	<b>Ostekake</b>	-	 <b>1</b> ;  26 cm rund form på rist
<b>P14</b>	<b>Epleterte</b>	-	 <b>1</b> ; paiform på rist
<b>P15</b>	<b>Sjokolademuffins</b>	-	 <b>3</b> ; muffinsbrett på <b>stekebrett</b>
<b>P16</b>	<b>Brødkake</b>	-	 <b>2</b> ; loff-form på rist
<b>P17</b>	<b>Bakte poteter</b>	1 kg	 <b>2</b> ; <b>stekebrett</b> Legg hele poteter med skinn rett på stekebrettet.
<b>P18</b>	<b>Kroketter, frosne</b>	0.5 kg	 <b>3</b> ; <b>stekebrett</b>
<b>P19</b>	<b>Pommes frites, frosne</b>	0.75 kg	 <b>3</b> ; <b>stekebrett</b>

	Rett	Vekt	Brethøyde / tilbehør
P20	Kjøtt- / grønnsaks- sagne med tørre på- staplater	1 - 1.5 kg	1; gryterett på rist
P21	Potetgrateng (råpote- ter)	1 - 1.5 kg	1; gryterett på rist
P22	Fersk pizza, tynn	-	1; stekebrett med bakepapir
P23	Pizza fersk, tykk	-	1; stekebrett med bakepapir
P24	Quiche	-	1; stekeform på rist
P25	Baguette / Ciabatta / loff	0.8 kg	3; stekebrett med bakepapir Det trengs mer tid for loff.

## 7.5 Endre: Innstillinger

- Drei bryteren for ovnsfunksjonene til for å gå inn i Meny.
- Velg . Trykk OK.
- Drei kontrollbryteren for å velge innstilling. Trykk på OK.
- Juster verdien. Trykk på OK.  
Drei bryteren for ovnsfunksjoner til av-  
posisjonen for å gå ut av Meny.

### Meny: Innstillinger

Innstilling	Verdi
01 Tid på dagen	Endre
02 Skjermlysstyrke	1 - 5

Innstilling	Verdi
03 Tastelyder	1 – Pip, 2 – Klikk, 3 – Lyd av
04 Summerlyd	1 - 4
05 Tidsinnstilling	På/Av
06 Lys	På/Av
07 Hurtigoppvarming	På/Av
08 Rengjøringspåminnel- se	På/Av
09 Demomodus	Aktiveringskode: 2468
10 Programvareversjon	Kontroller
11 Tilbakestill alle innstil- linger	Ja / Nei

## 8. TILLEGGSFUNKSJONER

### 8.1 Sperre

Denne funksjonen forhindrer at produktfunksjonen endres ved et uhell.

Slå den på når produktet er i gang – den angitte matlagingen fortsetter, betjeningspanelet er låst.

Slå den på når produktet er av – den kan ikke slås på, betjeningspanelet er låst.



– trykk og hold for å slå på funksjonen.

Det høres et lydsignal. blinker 3 ganger når låsen er slått på.

– trykk og hold for å slå på funksjonen.

### 8.2 Automatisk avstenging

Av sikkerhetsgrunner, vil produktet slå seg av automatisk etter en viss tidsperiode hvis varmefunksjonen er aktiv og ingen innstillinger endres.

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

Hvis du har tenkt å kjøre en ovnsfunksjon over en steketid som overskrider den

automatiske avstengningstiden, må du stille inn tilberedningstiden. Se i kapittelet «Klokkefunksjoner».






Automatisk avstenging virker ikke med funksjonene: Lys, Tidsforsinket start.

### 8.3 Kjølevifte


Når produktet er i bruk, slår kjøleviften seg på automatisk for å holde produktets overflater kalde. Hvis du slår av produktet, er kjøleviften aktiv til produktet avkjøles.

## 9. KLOKKEFUNKSJONER

### 9.1 Beskrivelse av klokkefunksjoner

 <b>Tid på dagen</b>	For å stille klokken som viser gjelden-de klokkeslett.
 <b>Varselur</b>	For å angi tidsnedtelling. Når timeren er ferdig høres et lydsignal. Denne funksjonen har ingen innvirkning på bruken av stekeovnen.
 <b>Tilberedningstid</b>	For å stille inn tilberedningsvarighet. Når tidsuret er ferdig, høres signalet og varmefunksjonen slås automatisk av.
 <b>Tidsforsin- ket start</b>	For å utsette starten og/eller slutten på tilberedningen.
 <b>Tidsinnstil- ling</b>	For å velge hvor lenge produktet skal være på. Maksimaltid er 23 t 59 min. Denne funksjonen har ingen innvirkning på bruk av ovnen.

### 9.2 Innstilling: Varselur


1. Trykk på .


Displayet viser: 0:00 og .

2. Drei på kontrollbryteren for å angi Varselur.
3. Trykk på **OK**. Timeren starter nedtelling med det samme.

Når tiden er ute, trykk på **OK** og drei bryteren for ovnsfunksjonene til av-posisjonen.


### 9.3 Innstilling: Tilberedningstid

1. Drei bryteren for å velge ovnsfunksjonen og angi temperaturen.
2. Trykk gjentatte ganger på .


Displayet viser: 0:00 og .

3. Drei kontrollbryteren for å stille inn Tilberedningstid.
4. Trykk på **OK**. Timeren starter nedtelling med det samme. Når tiden er ute, trykk på **OK** og drei bryteren for ovnsfunksjonene til av-posisjonen.

### 9.4 Innstilling: Tidsforsinket start



1. Drei bryteren for å velge ovnsfunksjonen og angi temperaturen.
2. Trykk gjentatte ganger på .

Displayet viser: tid på dagen  **START**.



3. Drei på kontrollbryteren for å stille starttiden.
4. Trykk på **OK**. Displayet viser: --:--  **STOPP**.
5. Drei på kontrollbryteren for å stille sluttiden.
6. Trykk på **OK**. Timeren starter nedtelling ved angitt starttid.

Når tiden er ute, trykk på **OK** og drei bryteren for ovnsfunksjonene til av-posisjonen.

## 9.5 Innstilling: Tidsinnstilling ⌚

1. Drei bryteren for ovnsfunksjonene til  for å gå inn i Meny.
2. Drei kontrollbryteren for å velge  / Tidsinnstilling. Se kapittelet «Daglig bruk», Meny: Innstillinger.
3. Trykk på OK.
4. Drei kontrollbryteren for å slå funksjonen av og på.
5. Trykk på OK.

## 9.6 Innstilling: Tid på dagen ⌚

1. Drei bryteren for ovnsfunksjonene til  for å gå inn i Meny.
2. Drei kontrollbryteren for å velge  / Tid på dagen.
3. Drei kontrollbryteren for å stille inn låsen.
4. Trykk på OK.

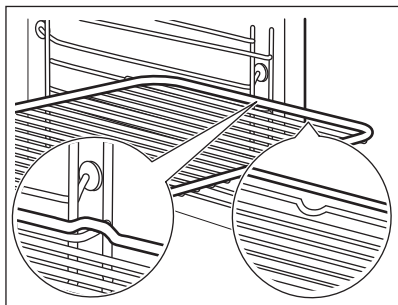
## 10. BRUK AV TILBEHØRET

### ADVARSEL!

Se etter i Sikkerhetskapitlene.

### 10.1 Innsetting av tilbehør

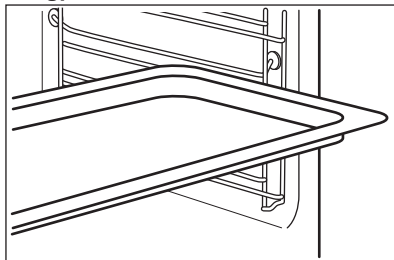
Små fordypninger øverst for å øke sikkerheten. Fordypningene er også tippebeskyttet. Den høye kanten rundt risten forhindrer at kokekar sklir av risten.



Rist

Sett ristene inn mellom sporene på brettstigen og pass på at føttene peker nedover.

### Langpanne



Skyv brettet inn i sporene på brettstigen.

## 11. RÅD OG TIPS

### 11.1 Råd om tilberedning

Temperaturer og tilberedningstider i tabellene er kun veiledende. De avhenger av oppskriftene og kvalitet og mengde ingredienser som brukes.

Produktet kan bake eller steke annerledes enn det forrige produktet. Antydningene nedenfor viser anbefalte innstillinger for

temperatur, tilberedningstid og hylleplassering for spesifikke mattyper.

Tell brettposisjonene fra bunnen av ovnen.

Hvis du ikke finner opplysningene for en bestemt oppskrift, kan du ta utgangspunkt i en tilsvarende rett.

For energisparetips, se kapittelet «Energieffektivitet».

## Symboler som brukes i tabellene:

	Matttype
	Varmefunksjon
°C	Temperatur
	Tilbehør
	Hyllenivå
	Tilberedningstid (min)





## 11.2 Baking med fukt – anbefalt tilbehør





Bruk mørke og ikke-refleksive bokser og beholdere. De har bedre varmeabsorbering enn den lette fargen og de refleksive rettene.

- **Pizzapanne** – mørk, ikke-reflekterende, diameter 28cm
- **Bakebrett** – mørk, ikke-reflekterende, diameter 26cm
- **Ramekiner** – keramikk, diameter 8cm, høyde 5 cm
- **Tertebunnsform** - mørk, ikke-refleksiv, diameter 28cm

## 11.3 Baking med fukt






Følg forslagene i tabellen for best mulig resultater.

		°C		
Søt små gjærbakst, 12 stk	stekebrett eller langpanne	180	2	35 - 40
Rundstykker, 9 stk	stekebrett eller langpanne	180	2	35 - 40
Frossen pizza, 0,35 kg	rist	220	2	35 - 40
Rullekake	stekebrett eller langpanne	170	2	30 - 40
Brownies	stekebrett eller langpanne	180	2	30 - 40
Soufflé, 6 stk	keramisk ildfast form på rist	200	3	30 - 40
Sukkerbrødbunn	sukkerbrødform på rist	170	2	20 - 30
Formkake med syltetøy	bakeform på rist	170	2	35 - 45
Posjert fisk, 0,3 kg	stekebrett eller langpanne	180	3	35 - 45
Hel fisk, 0,2 kg	stekebrett eller langpanne	180	3	35 - 45
Fiskefilét, 0,3 kg	pizzabrett på rist	180	3	35 - 45
Posjert kjøtt, 0,25 kg	stekebrett eller langpanne	200	3	40 - 50
Shashlik, 0,5 kg	stekebrett eller langpanne	200	3	25 - 35
Informasjonskapsler (Cookies), 16 stk	stekebrett eller langpanne	180	2	20 - 30
Makroner, 20 stk	stekebrett eller langpanne	180	2	40 - 45
Muffins, 12 stk	stekebrett eller langpanne	170	2	30 - 40

		°C		
Ikke-søt butterdeig, 16 stk	stekebrett eller langpanne	170	2	35 - 45
Sandkjeks, 20 stk	stekebrett eller langpanne	150	2	40 - 50
Småterter, 8 stk	stekebrett eller langpanne	170	2	20 - 30
Grønnsaker, posjerte, 0,4 kg	stekebrett eller langpanne	180	3	35 - 40
Vegetarisk omelett	pizzabrett på rist	200	3	30 - 45
Middelhavsgrønnsaker, 0,7 kg	stekebrett eller langpanne	180	4	35 - 40

## 11.4 Informasjon for testinstitutter

Tester i henhold til IEC 60350-1.

				°C	
Småkaker, 16 stk. per stekebrett	Over- og undervarme	Stekebrett	3	150	25 - 35
Småkaker, 16 stk. per stekebrett <sup>1)</sup>	Ekte Varmluft	Stekebrett	3	150	20 - 30
Småkaker, 16 stk. per stekebrett	Ekte Varmluft	Stekebrett	1 og 3	150	20 - 30
Eplepai, 2 former Ø 20 cm	Over- og undervarme	Rist	2	170	80 - 100
Eplepai, 2 former Ø 20 cm	Ekte Varmluft	Rist	2	160	70 - 90
Formkake, kakeform Ø26 cm <sup>1)</sup>	Over- og undervarme	Rist	2	160	30 - 40
Formkake, kakeform Ø26 cm <sup>1)</sup>	Ekte Varmluft	Rist	2	160	30 - 40
Formkake, kakeform Ø26 cm <sup>1)</sup>	Ekte Varmluft	Rist	1 og 3	160	25 - 40
Kjeks	Over- og undervarme	Stekebrett	3	150	20 - 30
Kjeks	Ekte Varmluft	Stekebrett	2	150	20 - 30
Kjeks	Ekte Varmluft	Stekebrett	1 og 3	150	15 - 25
Smørbrød <sup>1)</sup>	Grill	Rist	3	maks.	5 - 7

<sup>1)</sup> Forvarm ovnen i 10 minutter.

## 12. STELL OG RENGJØRING

### ⚠ ADVARSEL!

Se etter i Sikkerhetskapitlene.

### 12.1 Merknader om rengjøring

#### Rengjøringsmidler

- Rengjør produktets forside kun med en mikrofiberklut med varmt vann og et mildt vaskemiddel.
- Bruk en rengjøringsløsning for å rengjøre metalloverflater.
- Rengjør flekker med et mildt vaskemiddel.

#### Hverdagsbruk

- Rengjør innsiden av produktet etter hver bruk. Fettoppsamling eller andre rester kan føre til brann.
- Fuktighet kan kondensere inne i produktet eller på glasspanelene i døren. For å redusere kondensen, kan du la produktet være i gang i 10 minutter før du lager mat. Ikke oppbevar maten i produktet lenger enn 20 minutter. Tørk innsiden av produktet kun med en mikrofiberklut etter hver bruk.

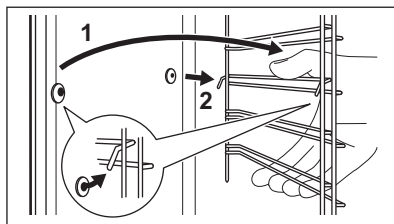
#### Tilbehør

- Rengjør alt tilbehør etter hver bruk og la det tørke. Bruk kun en mikrofiberklut med varmt vann og et mildt vaskemiddel. Ikke rengjør tilbehøret i en oppvaskmaskin.
- Rengjør ikke tilbehør med slippbelegg ved hjelp av sterke vaskemidler eller skarpe gjenstander.

### 12.2 Fjerning av hyllestøttene

Fjern hyllestøttene for å rengjøre produktet.

1. Slå av produktet og vent til det er kaldt.
2. Trekk den fremre delen av brettstigen ut fra sideveggen.
3. Trekk den bakre delen av hyllestøtten ut fra sideveggen og ta den ut.



4. Monter brettstigen i motsatt rekkefølge.

### 12.3 Pyrolytisk rengjøring


#### ⚠ ADVARSEL!



Det er fare for brannskader.

#### ⚠ FORSIKTIG!

Hvis det er andre produkter montert i samme skap må du ikke bruke dem samtidig som denne funksjonen. Dette kan skade ovnen.

Ikke start funksjonen hvis du ikke lukket ovnsdøren helt.


Når rengjøringen starter, er døren til produktet lukket og lampen er av. Til døren låses opp viser displayet .

1. Slå av produktet og vent til det er kaldt.
2. Fjern alt tilbehør.
3. Rengjør ovnsbunnen og det innvendige dørglasset med varmt vann, en myk klut og et skånsomt vaskemiddel.
4. Drei bryteren for varmefunksjonene for å gå inn i menyen .
5. Drei på kontrollbryteren for å velge Rengjøring  og trykk OK.

Mulighet	Varighet
C1 - Lett rengjøring	2 t

6. Trykk på OK for å starte rengjøring.
7. Etter rengjøring, drei bryteren for varmefunksjoner til av-posisjonen. Døren kan åpnes så snart ovnen er avkjølt.
8. Vent til produktet er kaldt, og rengjør deretter innsiden med en myk klut.

## 12.4 Rengjøringspåminnelse

Når  blinker på displayet etter tilberedning, minner produktet deg på å rengjøre det med pyrolytisk rengjøring. Du kan slå av påminnelsen i undermenyen: Innstillinger. Se i kapitlet «Daglig bruk», som endrer: Innstillinger.

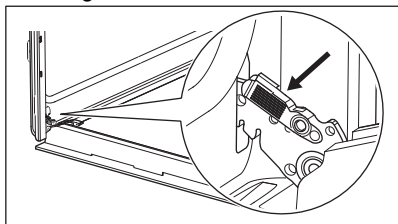
## 12.5 Fjerning og montering av døren

Ovnsdøren har fire glass. Du kan ta av ovnsdøren og det innvendige dørglasspanelet for å rengjøre dem. Les hele «Fjerning og montering av døren»-instruksjonen før du fjerner glassene.

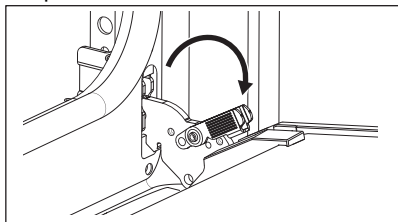
### **FORSIKTIG!**

Ikke bruk ovnen uten glasspanelene.

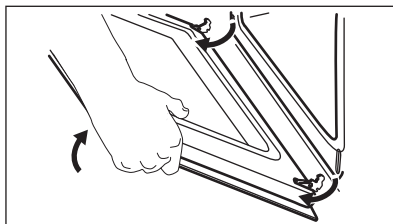
1. Åpne døren helt, og hold begge hengslene.



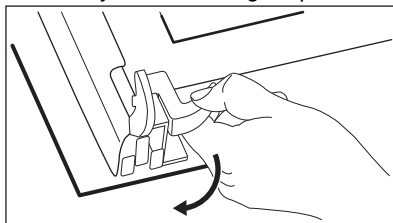
2. Løft og trekk i låsene til de klikker på plass.



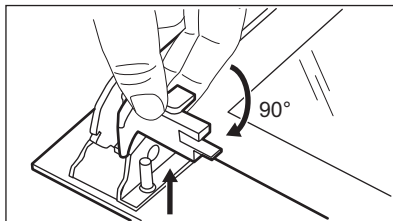
3. Lukk ovnsdøren halveis til første åpne posisjon. Trekk og løft for å ta døren ut av holderen.



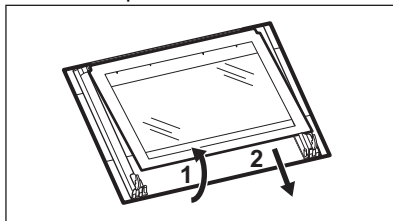
4. Legg døren på et mykt tøystykke på et stabilt underlag og Frigjør låsesystemet for å fjerne de indre glasspanelene.



5. Drei festene 90° og ta dem ut av holderne.



6. Først løfter du forsiktig og fjerner deretter glasspanelene en etter en. Start fra det øverste panelet.

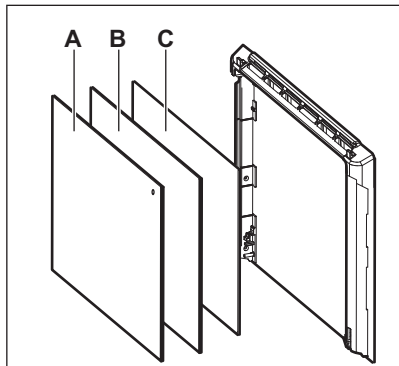


7. Rengjør glasspanelene med vann og såpe. Tørk glasspanelene forsiktig. Ikke rengjør glasspanelene i oppvaskmaskinen.
8. Når rengjøringen er ferdig, monterer du glassene og ovnsdøren igjen.

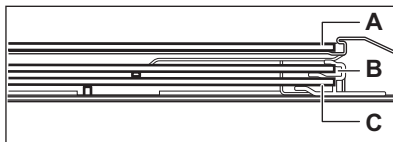
Hvis døren er riktig montert, vil du høre et klikk når du lukker låsene.

Pass på at du setter glasspanelene (A, B og C) på plass igjen i riktig rekkefølge. Se etter symbolet/utskriften på siden av glasspanelet. Hvert av glasspanelene ser forskjellige ut for å gjøre demontering og montering enklere.

Dørlisten klikker når den installeres riktig.



Pass på at du setter det midtre glasset på riktig plass.



## 12.6 Skifte lyspære

### ⚠ ADVARSEL!

Det er fare for elektrisk støt.  
Lampen kan være varm.

1. Slå av produktet og vent til det er kaldt.
2. Koble produktet fra strømforsyningen.
3. Legg kluten på ovnsgulvet.

### Bakre ovnslampe

1. Drei glassdekselet for å ta det av.
2. Rengjør glassdekselet.
3. Erstatt pæren med en egnet varmebestandig lyspære som tåler 300 °C.
4. Monter glassdekselet.

## 13. FEILSØKING

### ⚠ ADVARSEL!

Se etter i Sikkerhetskapitlene.

### 13.1 Hva må gjøres, hvis...

Problem	Kontroller at...
Du ikke kan slå på eller betjene produktet.	Produktet er riktig koblet til strømforsyningen.
Produktet blir ikke varmt.	Den automatiske utkoplingsfunksjonen er deaktivert.
Produktet blir ikke varmt.	Døren til produktet er lukket.
Produktet blir ikke varmt.	Sikringen har gått.
Produktet blir ikke varmt.	Sperre er deaktivert.
Lampen er slått av.	Baking med fukt – er aktivert.
Lampen fungerer ikke	Lyspæren har gått.
Err C3	Døren er lukket eller dørlåsen er ikke ødelagt.
Err F102	Døren til produktet er lukket.

Problem	Kontroller at...
Err F102	Dørlåsen er ikke ødelagt.
Displayet viser 00:00.	Det var strømbrydd. Angi tid på dagen.



Hvis displayet viser en feilkode som ikke står i denne tabellen, må du slå sikringene i huset av og på for å starte ovnen på nytt. Hvis feilmeldingen vises igjen, ta kontakt med et autorisert servicesenter.

### 13.2 Servicedata

Hvis du ikke greier å løse problemet selv, kontakter du forhandleren eller et autorisert servicesenter.

Du finner informasjon som servicesenteret behøver på typeskiltet. Typeskiltet er plassert på den fremre rammen til produktet. Det er synlig når du åpner døren. Ikke fjern typeskiltet fra produktet.

**Vi anbefaler at du noterer opplysningene her:**

Modell (MOD.): \_\_\_\_\_

Produktnummer (PNC): \_\_\_\_\_

Serienummer (S.N.): \_\_\_\_\_

## 14. ENERGIEFFEKTIV

### 14.1 Produktinformasjon og produktinformasjonsark i henhold til EU-forordninger om økodesign og energimerking

Leverandørens navn	Electrolux
Modellidentifikasjon	KOFFP46BX 944068205
Energieffektivitetsindeks	81.7
Energieffektivitetsklasse	A+
Energiforbruk med standard matmengde, over- og undervarme	0.94 kWh/syklus
Energiforbruk med standardbelastning, viftemodus	0.67 kWh/syklus
Antall ovner	1
Varmekilde	Elektrisitet
Volum	65 l
Ovnstyper	Innebygd ovn
Masse	33.9 kg

EN 60350-1 - Elektriske husholdningsprodukter for matlaging – del 1: Komfyrer, ovner, dampovner og grillapparater - Metoder for måling av yteevne.

## 14.2 Produktinformasjon for strømforbruk og maksimal tid for å nå gjeldende laveffektmodus

Strømforbruk i standby-modus	0.8 W
Maksimal tid som trengs for at utstyret automatisk skal nå gjeldende laveffektmodus	20 min

### 14.3 Energisparingstips

Følgende tips nedenfor vil hjelpe deg med å spare energi når du bruker produktet.

Sørg for at produktets dør er lukket når produktet er i bruk. Ikke åpne døren for ofte under matlaging. Hold dørpakningen ren og sørg for at den sitter godt på plass.

Bruk kokekar i metall og mørke, ikke-reflekterende bokser og beholdere for å forbedre energisparingen

Ikke forvarm produktet før tilberedning med mindre det er spesielt anbefalt.

Hold pausene mellom stekingene så kort som mulig når du lager flere retter om gangen.

#### Tilberedning med varmluft

Bruk om mulig tilberedningsfunksjoner med varmluft for å spare strøm.

#### Restvarme

Når tilberedningstiden er lengre enn 30 min, reduser produktets temperatur til minimum 3 - 10 min før matlagingen avsluttes.

Restvarmen inne i produktet fortsetter å tilberede.

Bruk restvarmen til å holde maten varm eller varme opp andre retter.

Når du slår av produktet viser skjermen restvarmen.

#### Slik holder du maten varm

Hvis du vil bruke restvarmen til å holde maten varm, velg lavest mulig temperaturinnstilling. Displayet viser restvarmeindikatoren eller temperaturen.

#### Matlaging med lampen av


Slå av lampen under matlaging. Slå den på kun når du behøver den.


#### Baking med fukt

Funksjonen er laget med tanke på å spare strøm under matlaging.

Når du bruker denne funksjonen, slås ovnslampen automatisk av etter 30 s. Du kan slå på ovnslampen igjen, men dette reduserer forventet energibesparing.

## 15. BESKYTTELSE AV MILJØET

Resirkuler materialer som er merket med symbolet . Legg emballasjen i riktige beholdere for å resirkulere det. Bidrar til å beskytte miljøet, menneskers helse og for å resirkulere avfall av elektriske og elektroniske produkter. Ikke kast produkter som er merket

med symbolet  sammen med husholdningsavfallet. Produktet kan leveres der hvor tilsvarende produkt selges eller på miljøstasjonen i kommunen. Kontakt kommunen for nærmere opplysninger.

## Bem-vindo(a) à Electrolux. Obrigado por escolher o nosso aparelho.



Obter conselhos de utilização, folhetos, resolução de problemas e informações sobre assistência e reparações:

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

Sujeito a alterações sem aviso prévio.

## ÍNDICE

1. INFORMAÇÕES DE SEGURANÇA.....	108
2. INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA.....	110
3. INSTALAÇÃO.....	114
4. DESCRIÇÃO DO PRODUTO.....	115
5. PAINEL DE COMANDOS.....	115
6. ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO.....	116
7. UTILIZAÇÃO DIÁRIA.....	116
8. FUNÇÕES ADICIONAIS.....	120
9. FUNÇÕES DE RELÓGIO.....	120
10. UTILIZAR OS ACESSÓRIOS.....	121
11. SUGESTÕES E DICAS.....	122
12. MANUTENÇÃO E LIMPEZA.....	124
13. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS.....	127
14. EFICIÊNCIA ENERGÉTICA.....	128
15. PREOCUPAÇÕES AMBIENTAIS.....	129

## 1. ⚠ INFORMAÇÕES DE SEGURANÇA

Leia atentamente as instruções fornecidas antes de instalar e utilizar o aparelho. O fabricante não é responsável por quaisquer ferimentos ou danos resultantes de instalação ou utilização incorretas. Guarde sempre as instruções em local seguro e acessível para consultar no futuro.

### 1.1 Segurança de crianças e pessoas vulneráveis

- Este aparelho pode ser utilizado por crianças com 8 anos de idade ou mais velhas e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou falta de experiência e conhecimento se forem supervisionadas ou instruídas no que respeita à utilização do aparelho de uma forma segura e compreenderem os perigos envolvidos. É necessário manter as crianças com menos de 8 anos de

idade e pessoas com incapacidades muito extensas e complexas afastadas do aparelho, a menos que sejam constantemente vigiadas.

- As crianças devem ser vigiadas para garantir que não brincam com o aparelho.
- Mantenha todos os materiais de embalagem fora do alcance das crianças e elimine-os de forma apropriada.
- AVISO: O forno e as partes acessíveis ficam quentes durante a utilização. Mantenha as crianças e os animais domésticos afastados do aparelho quando estiver a ser utilizado e durante o arrefecimento.
- Se o aparelho tiver um dispositivo de segurança para crianças, recomendamos que o ative.
- A limpeza e a manutenção básica do aparelho não devem ser efetuadas por crianças sem supervisão.

## **1.2 Segurança geral**

- Este aparelho destina-se apenas a ser utilizado para cozinhar.
- Este aparelho foi concebido unicamente para utilização doméstica num ambiente interior.
- Este aparelho pode ser utilizado em escritórios, quartos de hóspedes de hotéis, quartos de hóspedes de pousadas, casas de hóspedes de turismo rural e outros alojamentos semelhantes onde tal utilização não exceda os níveis de utilização doméstica (médios).
- Apenas uma pessoa qualificada pode instalar este aparelho e substituir o cabo.
- Não use o aparelho antes de instalá-lo na estrutura embutida.
- Desligue o aparelho da fonte de alimentação antes de realizar qualquer manutenção.
- Se o cabo de alimentação elétrica estiver danificado, este deve ser substituído pelo fabricante, por um Centro de Assistência Técnica Autorizado ou por uma pessoa igualmente qualificada, para evitar perigos elétricos.

- **AVISO:** Certifique-se de que o aparelho está desligado antes de substituir a lâmpada, para evitar a possibilidade de choque elétrico.
- **AVISO:** O forno e as partes acessíveis ficam quentes durante a utilização. Deve ter cuidado para evitar tocar nas resistências ou na superfície da cavidade do aparelho.
- Utilize sempre luvas de forno para retirar ou inserir acessórios ou recipientes de ir ao forno.
- Para remover os apoios para prateleiras, puxe primeiro a parte da frente do apoio para prateleiras e depois a extremidade traseira das paredes laterais. Instale os apoios para prateleiras na sequência inversa.
- Não utilize um aparelho de limpeza a vapor para limpar o aparelho.
- Não utilize agentes de limpeza abrasivos ou raspadores metálicos afiados para limpar a porta de vidro, porque podem riscar a superfície e quebrar o vidro.
- Antes da limpeza pirolítica, retire todos os acessórios e depósitos/derrames excessivos da cavidade do aparelho.

## 2. INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

### 2.1 Instalação

#### **AVISO!**

A instalação deste aparelho tem de ser efetuada por uma pessoa qualificada.

- Retire a embalagem toda.
- Não instale nem utilize o aparelho se estiver danificado.
- Siga as instruções de instalação fornecidas com o aparelho.
- Tenha sempre cuidado quando deslocar o aparelho porque ele é pesado. Utilize sempre luvas de proteção e calçado fechado.
- Não puxe o aparelho pela pega.
- Instale o aparelho num local seguro e adequado que cumpra com os requisitos da instalação.

- Respeite as distâncias mínimas relativamente a outros aparelhos e unidades.
- Antes de montar o aparelho, verifique se a porta do aparelho abre sem limitações.
- O aparelho está equipado com um sistema de arrefecimento elétrico. É necessário utilizar a alimentação elétrica.

Altura mínima do armário (altura mínima do armário debaixo do balcão)	590 (600) mm
---	--------------

Largura do armário	560 mm
--------------------	--------

Profundidade do armário	550 (550) mm
-------------------------	--------------

Altura da parte da frente do aparelho	598 mm
--	--------

Altura da parte de trás do aparelho	579 mm
--	--------

Largura da parte da frente do aparelho	594 mm
Largura da parte de trás do aparelho	558 mm
Profundidade do aparelho	561 mm
Profundidade de encastre do aparelho	540 mm
Profundidade com a porta aberta	1007 mm
Dimensão mínima da abertura de ventilação. Abertura localizada na parte inferior traseira	560x20 mm
Comprimento do cabo de alimentação eléctrica. O cabo sai pelo canto traseiro direito	1100 mm
Parafusos de montagem	4x25 mm

## 2.2 Ligação eléctrica

### AVISO!

Risco de incêndio e choque eléctrico.

- Todas as ligações eléctricas devem ser efectuadas por um electricista qualificado.
- O aparelho tem de ficar ligado à terra.
- Certifique-se de que os parâmetros indicados na placa de características são compatíveis com as características da alimentação eléctrica.
- Utilize sempre uma tomada devidamente instalada e à prova de choques eléctricos.
- Não utilize adaptadores de tomadas duplas ou triplas, nem cabos de extensão.
- Certifique-se de que não danifica a ficha e o cabo de alimentação eléctrica. Se for necessário substituir o cabo de alimentação, esta operação deve ser efectuada pelo nosso Centro de Assistência Técnica.
- Não permita que algum cabo eléctrico toque na porta do aparelho ou no nicho abaixo do aparelho, especialmente quando a porta estiver quente.
- As protecções contra choques eléctricos das peças isoladas e não isoladas devem estar fixas de modo a não poderem ser retiradas sem ferramentas.

- Ligue a ficha à tomada eléctrica apenas no final da instalação. Certifique-se de que a ficha fica acessível após a instalação.
- Se a tomada eléctrica estiver solta, não ligue a ficha.
- Não puxe o cabo de alimentação para desligar o aparelho. Puxe sempre a ficha.
- disjuntores de protecção, fusíveis (os fusíveis de rosca devem ser retirados do suporte), diferenciais e contactores.
- A instalação eléctrica deve possuir um dispositivo de isolamento que lhe permita desligar o aparelho da corrente eléctrica em todos os pólos. O dispositivo de isolamento deve ter uma abertura de contacto com uma largura mínima de 3 mm.
- Feche totalmente a porta do aparelho antes de ligar a ficha na tomada eléctrica.
- Este aparelho é fornecido com ficha e cabo de alimentação.

### Tipos de cabos aplicáveis para instalação ou substituição para a Europa:

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

Para informações sobre a secção do cabo, consulte a potência total na placa de características. Também pode consultar a tabela:

Potência total (W)	Secção do cabo (mm <sup>2</sup> )
máximo 1380	3x0.75
máximo 2300	3x1
máximo 3680	3x1.5

O cabo de ligação à terra (cabo verde/ amarelo) tem de ser 2 cm mais comprido do que os cabos de fase castanho e neutro azul

## 2.3 Utilização

### AVISO!

Risco de ferimentos, queimaduras, choque eléctrico ou explosão.

- Não altere as especificações deste aparelho.

- Certifique-se de que as aberturas de ventilação não ficam obstruídas.
- Não deixe o aparelho sem vigilância durante o funcionamento.
- Desative o aparelho após cada utilização.
- Tenha cuidado quando abrir a porta do aparelho com o aparelho em funcionamento. Pode sair ar quente.
- Não utilize o aparelho com as mãos molhadas ou quando ele estiver em contacto com água.
- Não aplique pressão sobre a porta aberta.
- Não utilize o aparelho como superfície de trabalho ou armazenamento.
- Abra a porta do aparelho com cuidado. A utilização de ingredientes com álcool pode provocar uma mistura de álcool e ar.
- Evite que faíscas ou chamas entrem em contacto com o aparelho quando abrir a porta.
- Utilize sempre vidro e frascos aprovados para fins de conservação.
- Não coloque produtos inflamáveis, nem objetos molhados com produtos inflamáveis, no interior, perto ou em cima do aparelho.

**⚠ AVISO!**

Risco de danos no aparelho.

- Para evitar danos ou descoloração no esmalte:
  - não coloque recipientes de ir ao forno ou outros objetos diretamente sobre o fundo do aparelho.
  - não coloque folha de alumínio diretamente sobre o fundo da cavidade do aparelho.
  - não coloque água diretamente no aparelho quente.
  - não mantenha pratos e alimentos húmidos no aparelho após acabar de cozinhar.
  - tenha cuidado quando remover ou montar os acessórios.
- A eventual descoloração do esmalte ou do aço inoxidável não afeta o desempenho do aparelho.
- Utilize uma assadeira profunda para bolos húmidos. Os sumos de fruta provocam manchas que podem ser permanentes.
- Cozinhe sempre com a porta do aparelho fechada.

- Se o aparelho ficar instalado atrás de uma porta de armário, nunca feche a porta com o aparelho em funcionamento. Se a porta ficar fechada, poderá ocorrer acumulação de calor e humidade que podem danificar o aparelho, os móveis ou o piso. Não feche a porta do armário enquanto o aparelho não tiver arrefecido completamente após utilização.

## 2.4 Manutenção e limpeza

**⚠ AVISO!**

Risco de ferimentos, incêndio ou danos no aparelho.

- Antes de qualquer ação de manutenção, desative o aparelho e desligue a ficha da tomada elétrica.
- Certifique-se de que o aparelho está frio. Existe o risco de quebra dos painéis de vidro.
- Substitua imediatamente os painéis de vidro se estiverem danificados. Contacte um Centro de Assistência Técnica Autorizado.
- Tenha cuidado quando remover a porta do aparelho. A porta é pesada!
- Limpe o aparelho com regularidade para evitar que o material da superfície se deteriore.
- Limpe o aparelho com um pano macio e húmido. Utilize apenas detergentes neutros. Não utilize produtos abrasivos, esfregões abrasivos, solventes ou objetos metálicos.
- Se utilizar um spray para forno, siga as instruções de segurança da embalagem.

## 2.5 Limpeza pirolítica

**⚠ AVISO!**

Risco de ferimentos / incêndio / emissão de produtos químicos (vapores) no Modo Pirolítico.

- Antes de efetuar a limpeza pirolítica e o pré-aquecimento inicial, elimine da cavidade do forno:
  - todos os excessos de alimentos, óleos ou derrames de gordura/depósitos.
  - quaisquer objetos amovíveis (incluindo prateleiras, calhas laterais,

etc., fornecidos com o aparelho) especialmente tachos antiaderentes, painéis, tabuleiros, utensílios, etc.

- Leia atentamente todas as instruções para a limpeza pirolítica.
- Mantenha as crianças afastadas do aparelho enquanto a limpeza pirolítica estiver a funcionar. O aparelho fica muito quente e liberta ar quente a partir das saídas de arrefecimento.
- A limpeza pirolítica é uma operação efetuada com temperatura elevada e pode libertar fumos dos resíduos alimentares e dos materiais, pelo que recomendamos que:
  - garanta uma boa ventilação durante e após cada limpeza pirolítica.
  - proporcione uma boa ventilação durante e após o pré-aquecimento inicial.
- Não derrame nem aplique água na porta do forno durante e após a limpeza pirolítica para evitar danificar os painéis de vidro.
- Os fumos libertados por todos os fornos pirolíticos/resíduos de alimentos não são nocivos para pessoas, incluindo crianças, ou pessoas com condições médicas.
- Mantenha os animais de estimação pequenos afastados do aparelho durante e após a limpeza pirolítica e o pré-aquecimento inicial. Os animais de estimação pequenos (especialmente pássaros e répteis) podem ser altamente sensíveis a alterações de temperatura e gases emitidos.
- As superfícies antiaderentes de tachos, painéis, tabuleiros, utensílios, etc., podem ser danificadas pela operação de limpeza pirolítica a alta temperatura de todos os fornos pirolíticos e podem ser fonte de fumos nocivos de baixo nível.

## 2.6 Iluminação interna

### AVISO!

Risco de choque elétrico.

- Relativamente à(s) lâmpada(s) no interior deste produto e às lâmpadas sobressalentes vendidas separadamente: Estas lâmpadas destinam-se a suportar condições físicas extremas em eletrodomésticos, tais como temperatura, vibração, humidade, ou destinam-se a sinalizar informação relativamente ao estado operacional do aparelho. Não se destinam a ser utilizadas em outras aplicações e não se adequam à iluminação de espaços domésticos.
- Este produto contém uma fonte de luz da classe de eficiência energética G.
- Utilize apenas lâmpadas com as mesmas especificações.

## 2.7 Assistência técnica

- Para reparar o aparelho, contacte o Centro de Assistência Técnica Autorizado.
- Utilize apenas peças sobressalentes originais.

## 2.8 Eliminação

### AVISO!

Risco de ferimentos ou asfixia.

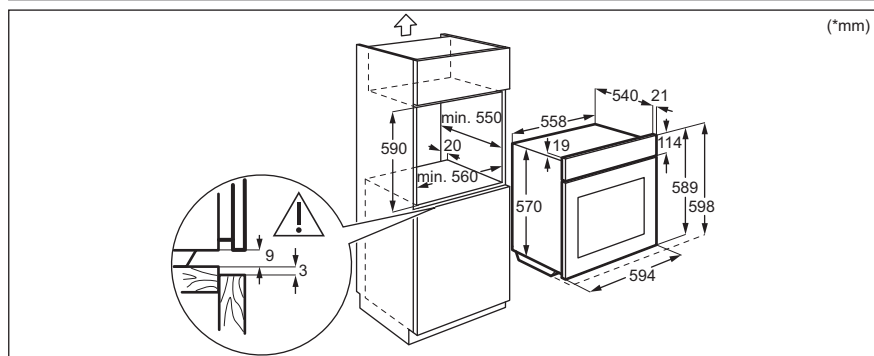
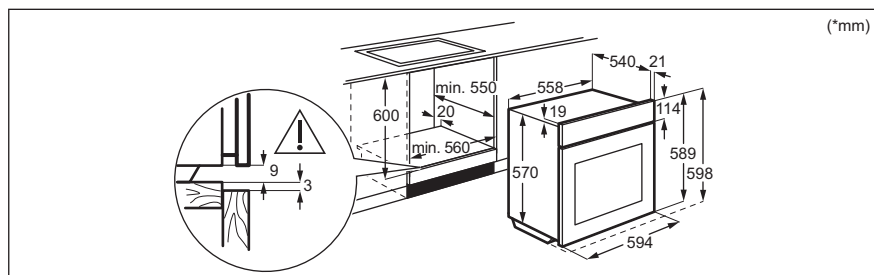
- Contacte a sua autoridade municipal para saber como descartar o aparelho corretamente.
- Desligue o aparelho da alimentação elétrica.
- Corte o cabo de alimentação elétrica do aparelho e elimine-o.

### 3. INSTALAÇÃO

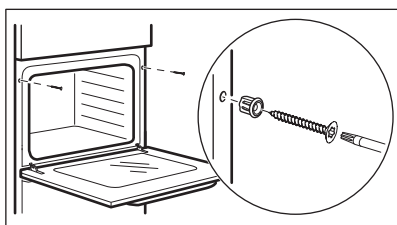
#### **⚠ AVISO!**

Consulte os capítulos relativos à segurança.

#### 3.1 Encastre

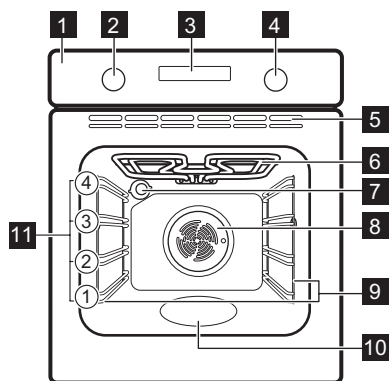


#### 3.2 Fixação do forno no armário



## 4. DESCRIÇÃO DO PRODUTO

### 4.1 Visão geral



- 1 Painel de comandos
- 2 Botão para os tipos de aquecimento
- 3 Visor

- 4 Botão de controlo (para a temperatura)
- 5 Saídas de ar para a ventoinha de arrefecimento
- 6 Elemento de aquecimento
- 7 Lâmpada
- 8 Ventilador
- 9 Apoio para prateleira, amovível
- 10 Baixo relevo da cavidade
- 11 Nível das prateleiras

### 4.2 Acessórios


- **Prateleira em grelha**  
Para formas de bolo, pratos refratários, pratos assados, tachos/louças.
- **Tabuleiro para grelhar/assar**  
Para cozer e assar ou como tabuleiro para recolher gordura.

## 5. PAINEL DE COMANDOS




### 5.1 Ligar e desligar o aparelho

Para ligar o aparelho:

1. Prima os botões. O botão fica saliente.
2. Rodar o botão de funções de aquecimento para selecionar uma função.
3. Rode o botão de controlo para ajustar as definições.

Para desligar o aparelho: rode o botão para os tipos de aquecimento para a posição desligado .

### 5.2 Descrição geral do painel de comandos

	Prima para definir: Funções do relógio.
	Prima sem soltar para selecionar a função: Aquecimento rápido.
	Prima para ligar ou desligar a lâmpada do forno.

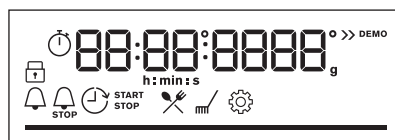


Prima sem soltar para selecionar a função: Bloqueio.



Prima para confirmar a sua seleção.

### 5.3 Indicadores do visor



Visor

com funções chave.



O aparelho está bloqueado.



Entre no menu e seleccione o ícone para abrir: Cozedura assistida.



Entre no menu e seleccione o ícone para abrir: Limpeza.



Entre no menu e seleccione o ícone para abrir: Definições



A Aquecimento rápido está ativada.



A Conta-minutos está ativada.



A Hora de fim está ativada.



A Início programado está ativada.



A Temporizador crescente está ativada.



Para temperatura ou tempo. A barra fica totalmente vermelha quando o aparelho atinge a temperatura definida.

## 6. ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

### AVISO!

Consulte os capítulos relativos à segurança.

### 6.1 Acertar a hora



Depois de fazer a primeira ligação à corrente elétrica, aguarde até o visor apresentar: "00:00".

1. Rode o botão de controlo para definir a hora.
2. Premir OK.

### 6.2 Pré-aquecimento inicial e limpeza

Pré-aqueça o aparelho vazio antes da primeira utilização e do contacto com

alimentos. O aparelho pode emitir odores e fumos desagradáveis. Ventile a divisão durante o pré-aquecimento.

1. Remova todos os acessórios e apoios para prateleiras amovíveis do aparelho.
2. Seleccione a função . Defina a temperatura máxima. Deixe o aparelho funcionar durante 1 h.
3. Seleccione a função . Defina a temperatura máxima. Deixe o aparelho funcionar durante 15 min.
4. Desligue o aparelho e aguarde até que esteja frio.
5. Limpe o aparelho e os acessórios apenas com um pano de microfibra, água morna e um detergente suave.
6. Coloque os acessórios e os suportes amovíveis da prateleira novamente na sua posição inicial.

## 7. UTILIZAÇÃO DIÁRIA

### AVISO!

Consulte os capítulos relativos à segurança.

### 7.1 Tipos de aquecimento



#### Ventilado + Resistência Circ

Para assar carne e cozer bolos. Regule uma temperatura mais baixa do que para Cozedura convencional, uma vez que a ventoinha distribui o calor uniformemente no interior do forno.



#### Calor superior/inferior

Para cozer e assar alimentos numa posição de prateleira.



#### Congelados

Para deixar os alimentos de conveniência (por exemplo, batatas fritas, batatas em cunha ou crepes) estaladiços.



#### Função Pizza

Para cozer pizza e outros pratos que necessitem de mais calor por baixo.



#### Aquecimento inferior

Para cozer bolos com bases estaladiças e conservar alimentos.



### Descongelar

Para descongelar alimentos (legumes e fruta). O tempo de descongelação depende da quantidade e do tamanho dos alimentos congelados.



### Ventilado com Resistência

Esta função foi concebida para poupar energia durante o cozinhado. Quando utilizar esta função, a temperatura no interior do aparelho pode diferir a temperatura definida. É utilizado o calor residual. A potência do aquecimento pode ser reduzida. Para mais informações consulte o capítulo "Utilização diária", notas sobre: Ventilado com Resistência.



### Grelhador

Para grelhar alimentos finos e tostar pão.



### Grelhador ventilado

Para assar peças de carne grandes ou aves com ossos numa posição da prateleira. Para cozer gratinados e dourar.



### Menu

Para entrar no menu: Cozedura assistida, Limpeza, Definições.

## 7.2 Notas sobre: Ventilado com Resistência

Esta função foi utilizada para cumprir com os requisitos de classe eficiente energética e design ecológico EU 65/2014 (de acordo com as normas e EU 66/2014). Testes de acordo com: IEC/EN 60350-1.

A porta do forno deve estar fechada durante a cozedura para que a função não seja interrompida e o forno funcione com a mais alta eficiência energética possível.

Quando utiliza esta função, a lâmpada é automaticamente desativada após 30 seg.

Para obter as instruções de cozedura, consulte o capítulo "Sugestões e dicas", Ventilado com Resistência. Para recomendações gerais sobre poupança de energia, consulte o capítulo "Eficiência Energética", sugestões de poupança de energia.

## 7.3 Definição: Tipos de aquecimento

1. Rode o botão para as funções de aquecimento para selecionar uma função de aquecimento.
2. Rode o botão de controlo para definir a temperatura.

- mantenha premido para ligar a função: Aquecimento rápido. Não está disponível para algumas funções do forno.

## 7.4 Definição: Cozedura assistida

Cada prato deste submenu propõe um tipo de aquecimento e uma temperatura recomendados. Pode ajustar o tempo e a temperatura durante a cozedura.

Quando a função terminar, verifique se os alimentos estão prontos.

Para alguns dos pratos, também pode cozinhar com Peso automático.

1. Rode o botão dos tipos de aquecimento para para entrar em Menu.
2. Selecione . Prima OK.
3. Rode o botão de controlo para selecionar um número do prato. Premir OK.
4. Coloque os alimentos no interior do aparelho. Premir OK.

Menu: Cozedura assistida

### Legenda



Peso automático disponível.


















Pré-aqueça o aparelho antes de começar a cozinhar.



Nível da prateleira.

O visor apresenta **P** e um **número** do prato tque pode verificar na tabela.

	Prato	Peso	Nível de prateleira/acessório
P1	Filete de carne de vaca, mal passado (aquecimento a baixa temp.)		
P2	Filete de carne de vaca, médio (aquecimento a baixa temp.)	0.5 - 1.5 kg; 5 - 6 cm pedaços espessos	 2; assadeira numa <b>prateleira em grelha</b> Frite a carne durante alguns minutos numa frigideira quente. Insira no aparelho.
P3	Filete de carne de vaca, bem passado (aquecimento a baixa temp.)		
P4	Vitela assada (p. ex., pá)	0.8 - 1.5 kg; 4 cm pedaços espessos	 2; assadeira numa <b>prateleira em grelha</b> Frite a carne durante alguns minutos numa frigideira quente. Insira no aparelho.
P5	Cachaço ou pá de porco assada	1.5 - 2 kg	 2; assadeira numa <b>prateleira em grelha</b> Após metade do tempo de cozedura, vire a carne.
P6	Lombo de porco, fresco	1 - 1.5 kg; 5 - 6 cm pedaços espessos	 2; <b>tabuleiro para assar</b> Frite a carne durante alguns minutos numa frigideira quente. Insira no aparelho.
P7	Entrecosto de porco	2 - 3 kg; utilizar entrecosto cru, 2 - 3 cm de grossura	 2; assadeira numa <b>prateleira em grelha</b> Adicione líquido para cobrir o fundo de um prato.
P8	Frango inteiro	1 - 1.5 kg; fresco	 2; assadeira numa <b>prateleira em grelha</b> Vire o frango após metade do tempo de cozedura para obter um tostado uniforme.
P9	Peito de frango	180 - 200 g por peça	 2; <b>tabuleiro para assar</b>
P10	Rolo de Carne	1 kg	 2; <b>tabuleiro para assar</b>
P11	Peixe inteiro, grelhado	0.5 - 1 kg por peixe	 2; <b>tabuleiro para assar</b> Encha o peixe com manteiga e utilize as suas especiarias e ervas favoritas.
P12	Filete de peixe	-	 2; caçarola na <b>prateleira em grelha</b>
P13	Cheesecake	-	 1;  forma de mola de 26 cm na <b>prateleira em grelha</b>
P14	Tarte de maçã coberta	-	 1; forma circular na <b>prateleira em grelha</b>
P15	Queques de chocolate	-	 3; tabuleiro de queques no <b>tabuleiro para assar</b>
P16	Bolo em forma de pão	-	 2; tabuleiro de pão na <b>prateleira em grelha</b>

	Prato	Peso	Nível de prateleira/acessório
P17	Batatas assadas	1 kg	2; <b>tabuleiro para assar</b> Coloque as batatas inteiras com a pele no tabuleiro para assar.
P18	Croquetes, congelados	0.5 kg	3; <b>tabuleiro para assar</b>
P19	Batatas congeladas	0.75 kg	3; <b>tabuleiro para assar</b>
P20	Lasanha de carne/legumes com folhas de massa seca	1 - 1.5 kg	1; caçarola na <b>prateleira em grelha</b>
P21	Batatas gratinadas (batatas cruas)	1 - 1.5 kg	1; caçarola na <b>prateleira em grelha</b>
P22	Pizza fresca, fina	-	1; <b>tabuleiro para assar</b> forrado com papel vegetal
P23	Pizza fresca, grossa	-	1; <b>tabuleiro para assar</b> forrado com papel vegetal
P24	Quiche	-	1; forma de assar na <b>prateleira em grelha</b>
P25	Baguete/Ciabatta/Pão branco	0.8 kg	3; <b>tabuleiro para assar</b> forrado com papel vegetal Mais tempo necessário para o pão branco.

## 7.5 Alterar: Definições

- Rode o botão dos tipos de aquecimento para para entrar em Menu.
  - Selecione . Prima OK.
  - Rode o botão de controlo para seleccionar a definição. Premir OK.
  - Ajuste o valor. Premir OK.
- Rode o botão dos tipos de aquecimento para a posição de desligado para sair de Menu.

### Menu: Definições

Definição	Valor
01 Hora	Alterar
02 Brilho do visor	1 - 5

Definição	Valor
03 Sons "teclado"	1 - Bip, 2 - Clique, 3 - Som desligado
04 Volume do alarme	1 - 4
05 Temporizador crescente	Ligado/Desligado
06 Luz	Ligado/Desligado
07 Aquecimento rápido	Ligado/Desligado
08 Aviso de limpeza	Ligado/Desligado
09 Modo Demo	Código de ativação: 2468.
10 Versão do software	Verificar
11 Restaurar configurações	Sim / Não

## 8. FUNÇÕES ADICIONAIS


### 8.1 Bloquear


Esta função evita uma alteração acidental da função do aparelho.

Ligá-la com o aparelho a funcionar – a cozedura definida continua, o painel de comandos fica bloqueado.

Ligá-la quando o aparelho estiver desligado – não pode ser ligada, o painel de comandos está bloqueado.



 - mantenha premido para ligar a função.

É emitido um sinal sonoro.  - pisca 3 vezes quando o bloqueio está ativo.

 - mantenha premido para desligar a função.

### 8.2 Desativação automática

Por motivos de segurança, se o tipo de aquecimento estiver ativo e não forem alteradas quaisquer definições, o aparelho desliga-se automaticamente após um determinado período de tempo.

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

Se pretender executar um tipo de aquecimento durante uma duração superior ao tempo de desativação automática, defina o tempo de cozedura. Consultar o capítulo "Funções do relógio".



A Desativação Automática não funciona com as seguintes funções: Luz, Início programado.



### 8.3 Ventoinha de arrefecimento

Quando o aparelho está a funcionar, a ventoinha de arrefecimento liga-se automaticamente para manter as superfícies do aparelho frias. Se desligar o aparelho, a ventoinha de arrefecimento pode continuar a funcionar até o aparelho arrefecer.

## 9. FUNÇÕES DE RELÓGIO

### 9.1 Descrição das funções do relógio

 Hora	Para acertar o relógio que apresenta a hora atual.
 Conta-minutos	Para definir um temporizador de contagem decrescente. É emitido um sinal sonoro quando o tempo terminar. Esta função não afeta o funcionamento do forno.

 STOP Tempo para cozinhar	Para definir a duração da cozedura. Quando o temporizador terminar, é emitido um sinal sonoro e o tipo de aquecimento desliga-se automaticamente.
 Início programado	Para adiar o início e/ou final do cozinhado.




### Temporizador crescente


Para indicar o tempo de funcionamento do aparelho. O máximo é de 23 h 59 min. Esta função não afeta o funcionamento do forno.

## 9.2 Definição: Conta-minutos

1. Premir .


O visor exibe: 0:00 e .

2. Rodar o botão de controlo para definir a Conta-minutos.
3. Premir . O temporizador inicia a contagem decrescente imediatamente.


Quando o tempo terminar, prima  e rode o botão dos tipos de aquecimento para a posição de desligado.

## 9.3 Definição: Tempo para cozinhar




1. Rode o botão para selecionar o tipo de aquecimento e definir a temperatura.
2. Prima  repetidamente.


O visor exibe: 0:00 e .

3. Rodar o botão de controlo para definir a Tempo para cozinhar.
4. Premir .


O temporizador inicia a contagem decrescente imediatamente.

Quando o tempo terminar, prima  e rode o botão dos tipos de aquecimento para a posição de desligado.


## 9.4 Definição: Início programado

1. Rode os botões para selecionar o tipo de aquecimento e definir a temperatura.
2. Prima  repetidamente.


O visor apresenta: hora do dia  INICIAR.

3. Rode o botão de controlo para definir a hora de início.
4. Premir .





O visor exibe: --:--  PARAR.

5. Rode o botão de controlo para definir a hora de fim.
6. Premir .




O temporizador inicia a contagem decrescente a uma hora de início definida.

Quando o tempo terminar, prima  e rode o botão dos tipos de aquecimento para a posição de desligado.

## 9.5 Definição: Temporizador crescente

1. Rode o botão dos tipos de aquecimento para  para entrar em Menu.
2. Rode o botão de controlo para selecionar  / Temporizador crescente. Consulte o capítulo "Utilização diária", Menu: Definições.
3. Premir .
4. Rode o botão de controlo para ligar e desligar a função.
5. Premir .

## 9.6 Definição: Hora

1. Rode o botão dos tipos de aquecimento para  para entrar em Menu.
2. Rode o botão de controlo para selecionar  / Hora.
3. Rode o botão de controlo para definir o relógio.
4. Premir .

# 10. UTILIZAR OS ACESSÓRIOS

### AVISO!

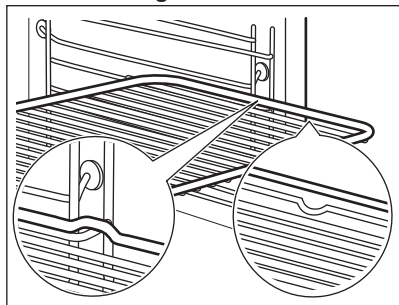
Consulte os capítulos relativos à segurança.

## 10.1 Inserir acessórios

Um pequeno entalhe na parte inferior aumenta a segurança. Os entalhes são também dispositivos anti-inclinação. A armação elevada à volta da prateleira impede

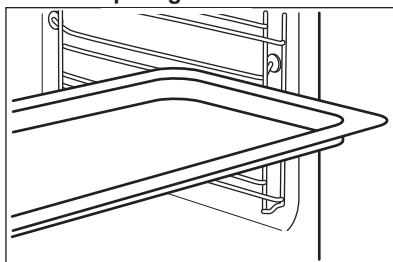
que os recipientes deslizem para fora da prateleira.

### Prateleira em grelha



Introduza a prateleira entre as barras-guia dos apoios para prateleiras e certifique-se de que os pés de apoio ficam para baixo.

### Tabuleiro para grelhar



Introduza o tabuleiro entre as barras-guia do apoio para prateleiras.

## 11. SUGESTÕES E DICAS

### 11.1 Recomendações para cozinhar

A temperatura e os tempos de cozedura indicados nas tabelas são apenas valores de referência. Dependem das receitas, da qualidade e quantidade dos ingredientes utilizados.

O seu aparelho pode cozer ou assar de forma diferente do seu aparelho anterior. As sugestões abaixo exibem as definições recomendadas para temperatura, tempo de cozedura e posições da prateleira para tipos específicos de alimentos.

Conte as posições de prateleira a partir do fundo do forno.

Se não encontrar as regulações para alguma receita específica, procure uma semelhante.

Para sugestões sobre poupança de energia, consulte o capítulo "Eficiência energética".

#### Símbolos utilizados nas tabelas:

	Tipo de alimento
	Tipo de aquecimento
°C	Temperatura



Acessório



Nível da grelha



Tempo de cozedura (min)





### 11.2 Ventilado com Resistência - acessórios recomendados





Utilize os tabuleiros e recipientes escuros e não refletores. Têm melhor absorção do calor do que a loiça de cor clara e refletora.

- **Frigideira de pizza** - escura, não-refletora, diâmetro 28cm
- **Tabuleiro** - escuro, não-refletor, diâmetro 26cm
- **Ramequins** - cerâmica, diâmetro 8cm, altura 5 cm
- **Forma base para pudim** - escura, não-refletora, diâmetro 28cm

### 11.3 Ventilado com Resistência






Para os melhores resultados, siga as sugestões listadas na tabela abaixo.

		°C		
Pastéis doces, 12 unidades	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gordura	180	2	35 - 40
Pastéis, 9 unidades	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gordura	180	2	35 - 40
Pizza, congelada, 0,35 kg	prateleira em grelha	220	2	35 - 40
Torta Suíça	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gordura	170	2	30 - 40
Brownie	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gordura	180	2	30 - 40
Soufflé, 6 unidades	ramekins cerâmicos na prateleira em grelha	200	3	30 - 40
Base flan massa lev.	forma com base para flan na prateleira em grelha	170	2	20 - 30
Bolo Victoria	tabuleiro de assar na prateleira em grelha	170	2	35 - 45
Peixe escalfado, 0,3 kg	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gordura	180	3	35 - 45
Peixe inteiro, 0,2 kg	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gordura	180	3	35 - 45
Filete de peixe, 0,3 kg	forma de pizza na prateleira em grelha	180	3	35 - 45
Carne escalfada, 0,25 kg	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gordura	200	3	40 - 50
Shashlik, 0,5 kg	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gordura	200	3	25 - 35
Biscoitos, 16 unidades	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gordura	180	2	20 - 30
Macarons, 20 unidades	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gordura	180	2	40 - 45
Queques, 12 unidades	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gordura	170	2	30 - 40
Pastelaria salgada, 16 unidades	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gordura	170	2	35 - 45
Biscoitos de massa fina, 20 unidades	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gordura	150	2	40 - 50
Tarteletes, 8 unidades	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gordura	170	2	20 - 30
Legumes, escalfados, 0,4 kg	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gordura	180	3	35 - 40
Omeleta de legumes	forma de pizza na prateleira em grelha	200	3	30 - 45

		°C		
Legumes mediterrânicos, 0,7 kg	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gordura	180	4	35 - 40

## 11.4 Informação para institutos de teste

Testes de acordo com IEC 60350-1.

				°C	
Bolos pequenos, 16 por tabuleiro	Calor superior/inferior	Tabuleiro para assar	3	150	25 - 35
Bolos pequenos, 16 por tabuleiro <sup>1)</sup>	Ventilado + Resistência Circ	Tabuleiro para assar	3	150	20 - 30
Bolos pequenos, 16 por tabuleiro	Ventilado + Resistência Circ	Tabuleiro para assar	1 e 3	150	20 - 30
Tarte de maçã, 2 formas, Ø 20 cm	Calor superior/inferior	Prateleira em grelha	2	170	80 - 100
Tarte de maçã, 2 formas, Ø 20 cm	Ventilado + Resistência Circ	Prateleira em grelha	2	160	70 - 90
Pão-de-ló, forma de bolo de Ø26 cm <sup>1)</sup>	Calor superior/inferior	Prateleira em grelha	2	160	30 - 40
Pão-de-ló, forma de bolo de Ø26 cm <sup>1)</sup>	Ventilado + Resistência Circ	Prateleira em grelha	2	160	30 - 40
Pão-de-ló, forma de bolo de Ø26 cm <sup>1)</sup>	Ventilado + Resistência Circ	Prateleira em grelha	1 e 3	160	25 - 40
Pão pequeno	Calor superior/inferior	Tabuleiro para assar	3	150	20 - 30
Pão pequeno	Ventilado + Resistência Circ	Tabuleiro para assar	2	150	20 - 30
Pão pequeno	Ventilado + Resistência Circ	Tabuleiro para assar	1 e 3	150	15 - 25
Tosta <sup>1)</sup>	Grelhador	Prateleira em grelha	3	máx.	5 - 7

<sup>1)</sup> Pré-aqueça o aparelho durante 10 minutos.

## 12. MANUTENÇÃO E LIMPEZA

### AVISO!

Consulte os capítulos relativos à segurança.

### 12.1 Notas sobre a limpeza

#### Agentes de limpeza

- Limpe a parte da frente do aparelho apenas usando um pano de microfibras com água morna e um detergente suave.

- Utilize uma solução de limpeza para limpar as superfícies metálicas.
- Limpe manchas com um detergente suave.

### Utilização diária

- Limpe o interior do aparelho após cada utilização. A acumulação de gordura ou outros resíduos pode provocar incêndios.
- Pode ocorrer condensação de humidade no aparelho ou nos painéis de vidro da porta. Para diminuir a condensação, deixe o aparelho funcionar durante 10 minutos antes da cozedura. Não guarde alimentos no aparelho durante mais de 20 minutos. Seque o interior do aparelho apenas com um pano de microfibras após cada utilização.

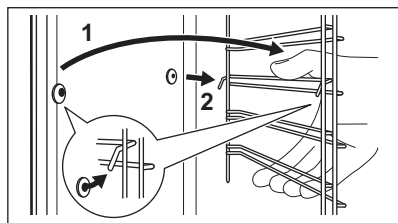
### Acessórios

- Limpe todos os acessórios após cada utilização e deixe-os secar. Utilize um pano de microfibras com água morna e um detergente suave. Não lave os acessórios na máquina de lavar loiça.
- Não limpe acessórios anti-aderentes utilizando detergentes abrasivos ou objetos afiados.

## 12.2 Remover os apoios para prateleiras

Retire os apoios para prateleiras para limpar o aparelho.

1. Desligue o aparelho e aguarde até que esteja frio.
2. Puxe a parte da frente do apoio para prateleiras para fora da parede lateral.
3. Puxe a parte de trás do apoio para prateleiras para fora da parede lateral e retire-o.



4. Instale os apoios para prateleiras na sequência inversa.

## 12.3 Limpeza pirolítica


### ⚠ AVISO!



Existe o risco de queimaduras.

### ⚠ CUIDADO!

Se existirem outros aparelhos instalados no mesmo armário, não os utilize enquanto estiver a utilizar esta função. Isso pode danificar o forno.

Não inicie a função se não tiver fechado totalmente a porta do forno.


Quando a limpeza iniciar, a porta do aparelho é bloqueada e a lâmpada fica apagada. Até a porta ser desbloqueada, o visor apresenta .

1. Desligue o aparelho e aguarde até que esteja frio.
2. Remova todos os acessórios.
3. Limpe a base do forno e a porta interna de vidro com água morna, um pano macio e detergente suave.
4. Rode o botão dos tipos de aquecimento para entrar no menu .
5. Rode o botão de controlo para selecionar Limpeza  e prima OK.

Opção	Duração
C1 - Limpeza ligeira	2 h

6. Prima OK para iniciar a limpeza.
  7. Após a limpeza, rode o botão das funções de aquecimento para a posição de desligado.
- Quando o forno voltar a arrefecer, a porta é desbloqueada.
8. Aguarde até o aparelho arrefecer e limpe o interior com um pano macio.

## 12.4 Aviso de limpeza

Quando piscar  no visor após a sessão de cozedura, o aparelho lembra-o de o limpar com limpeza pirolítica. Pode desligar o lembrete no submenu: Definições. Consulte o capítulo "Utilização diária", Alterar: Definições.

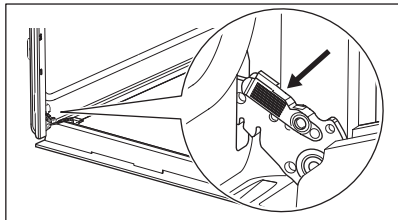
## 12.5 Remover e instalar a porta

A porta do forno tem quatro painéis de vidro. Pode remover a porta do forno e os painéis de vidro internos para os limpar. Leia todas as instruções sobre "Remoção e instalação da porta" antes de remover os painéis de vidro.

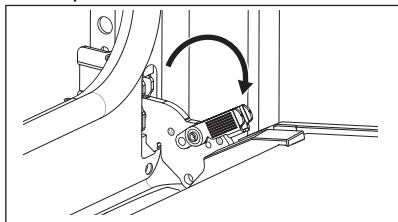
### CUIDADO!

Não utilize o aparelho sem os painéis de vidro.

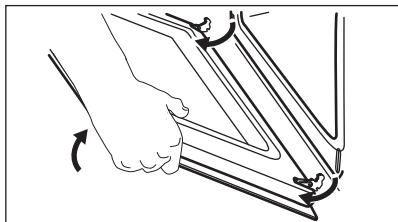
1. Abra completamente a porta e segure em ambas as dobradiças.



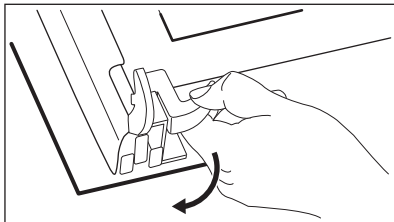
2. Levante e puxe os trincos até ouvir um clique.



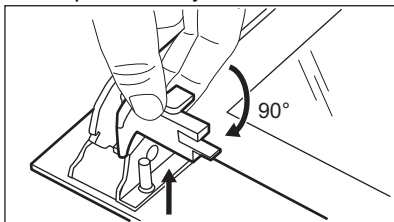
3. Fechar a porta do forno até à primeira posição de abertura (a meio). Depois, levante e puxe a porta e retire-a dos encaixes.



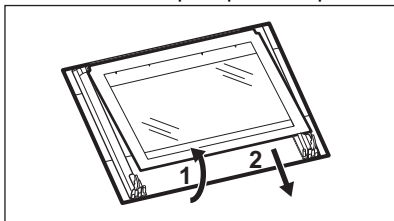
4. Coloque a porta num pano macio numa superfície estável e liberte o sistema de bloqueio para remover os painéis de vidro.



5. Rode os fixadores em 90° e retire-os dos respectivos alojamentos



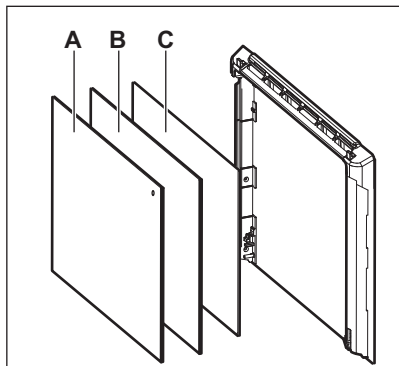
6. Comece por levantar com cuidado e, em seguida, retire os painéis de vidro, um a um. Comece pelo painel superior.



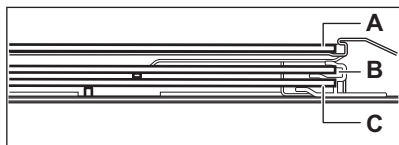
7. Limpe os painéis de vidro com água e sabão. Seque os painéis de vidro com cuidado. Não lave os acessórios na máquina de lavar loiça.
8. Após a limpeza, instale os painéis de vidro e a porta do forno.

Se a porta estiver instalada corretamente, ouvirá um estalido quando fechar os trincos. Certifique-se de que instala os painéis de vidro (A, B e C) na sequência correta. Verifique o símbolo/impressão na parte lateral do painel de vidro. Cada um dos painéis de vidro tem um aspeto diferente para facilitar a desmontagem e a montagem.

Quando instalado corretamente, o friso para porta emite um clique.



Certifique-se de que instala o painel de vidro do meio corretamente nos alojamentos.



## 12.6 Substituir a lâmpada

### ⚠ AVISO!

Risco de choque elétrico.  
A lâmpada pode estar quente.

1. Desligue o aparelho e aguarde até que esteja frio.
2. Desligue o aparelho da alimentação elétrica.
3. Coloque o pano no chão do forno.

### Lâmpada posterior

1. Rode a proteção de vidro para a retirar.
2. Limpe a cobertura de vidro.
3. Substitua a lâmpada por uma lâmpada adequada, resistente ao calor até 300 °C.
4. Instale a cobertura de vidro.

## 13. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

### ⚠ AVISO!

Consulte os capítulos relativos à segurança.

### 13.1 O que fazer se...

Problema	Certifique-se de que...
Não consegue ativar ou utilizar o aparelho.	O aparelho está ligado corretamente a uma fonte elétrica.
O aparelho não aquece.	O desligar automático foi desativado.
O aparelho não aquece.	A porta do aparelho está fechada.
O aparelho não aquece.	O fusível não está fundido.
O aparelho não aquece.	Bloquear está desativada.
A lâmpada está desligada.	Ventilado com Resistência - está ativada.
A lâmpada não funciona.	A lâmpada está fundida.
Err C3	A porta do aparelho está fechada ou o bloqueio da porta não está partido.
Err F102	A porta do aparelho está fechada.

<b>Problema</b>	<b>Certifique-se de que...</b>
Err F102	O bloqueio da porta não está partido.
O visor mostra 00:00.	Houve um corte de energia. Definir a hora do dia.



Se o visor apresentar um código de erro que não esteja presente nesta tabela, desligue e volte a ligar o quadro elétrico de casa para reiniciar o aparelho. Se o código de erro recorrer, contacte um Centro de Assistência Técnica Autorizado.

### 13.2 Dados de assistência técnica

Se não conseguir encontrar uma solução para o problema, contacte o seu fornecedor ou um Centro de Assistência Técnica Autorizado.

Os dados necessários para o centro de assistência técnica encontram-se na placa de identificação do aparelho. A placa de características está na moldura frontal da cavidade do aparelho. É visível quando abre a porta. Não remova a placa de características do aparelho.

**Recomendamos que escreva os dados aqui:**

Modelo (MOD.) :

Número do produto (PNC):

Número de série (S.N.):

## 14. EFICIÊNCIA ENERGÉTICA

### 14.1 Informação do produto e folheto de informação do produto de acordo com os Regulamentos de Rotulagem de Energia e Ecodesign da UE

Nome do fornecedor	Electrolux
Identificação do modelo	KOFFP46BX 944068205
Índice de Eficiência Energética	81.7
Classe de eficiência energética	A+
Consumo de energia com uma carga normal, modo convencional	0.94 kWh/ciclo
Consumo de energia com uma carga padrão, modo de ventilação forçada	0.67 kWh/ciclo
Número de cavidades	1
Fonte de calor	Eletricidade
Volume	65 l
Tipo de forno	Forno encastrado
Massa	33.9 kg

IEC/EN 60350-1 - Aparelhos de cozinha elétricos domésticos - Parte 1: Fogões, fornos, fornos a vapor e grelhadores - Métodos para medir o desempenho.

## 14.2 Informações do produto para consumo de energia e tempo máximo para alcançar o modo de baixa potência aplicável

Consumo de energia no modo de espera	0.8 W
Tempo máximo necessário para que o forno atinja automaticamente o modo de baixa potência aplicável	20 min

### 14.3 Dicas para poupar energia

As seguintes sugestões abaixo ajudarão a poupar energia quando utilizar o seu aparelho.

Certifique-se de que a porta do aparelho está fechada quando o aparelho funcionar. Não abra a porta do aparelho muitas vezes durante a confeção. Mantenha a junta da porta limpa e certifique-se de que está bem fixa na posição correta.

Utilize tachos de metal e latas e recipientes escuros e não refletores para melhorar a poupança de energia

Não pré-aqueça o aparelho antes de cozinhar, a menos que seja especificamente recomendado.

Quando preparar vários pratos de uma vez, reduza ao mínimo possível os intervalos entre confeções.

#### Cozinhar com a ventoinha

Sempre que possível, utilize as funções de cozedura que utilizam a ventoinha, para poupar energia.

#### Aquecimento residual

Quando a duração da cozedura for superior a 30 min, reduza a temperatura do aparelho

para 3 a 10 min no mínimo antes do fim da cozedura. O calor residual no interior do aparelho continuará a cozinhar.

Utilize o calor residual para manter os alimentos quentes ou aquecer outros pratos.

Quando desligar o aparelho, o visor indica o calor residual.

#### Manter os alimentos quentes

Para utilizar o calor residual para manter os alimentos quentes, selecione a regulação de temperatura mais baixa possível. O visor apresenta o indicador de calor residual ou a temperatura.

#### Cozinhar com a lâmpada desligada


Desligue a lâmpada durante a cozedura. Ligue-a apenas quando precisar.


#### Ventilado com Resistência

Função concebida para poupar energia durante a cozedura.

Quando utilizar esta função, a lâmpada é desligada automaticamente após 30 seg. Pode ligar a lâmpada novamente, mas isso reduz a poupança de energia esperada.

## 15. PREOCUPAÇÕES AMBIENTAIS

Recicle os materiais que apresentem o símbolo . Coloque a embalagem nos contentores indicados para reciclagem. Ajude a proteger o ambiente e a saúde pública através da reciclagem dos aparelhos eléctricos e electrónicos. Não elimine os

aparelhos que tenham o símbolo  juntamente com os resíduos domésticos. Coloque o produto num ponto de recolha para reciclagem local ou contacte as suas autoridades municipais.

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



Obtener consejos, folletos, soluciones a problemas e información de servicio y reparación:

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

Salvo modificaciones.

## CONTENIDO

1. INFORMACIÓN SOBRE SEGURIDAD.....	130
2. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD.....	132
3. INSTALACIÓN.....	136
4. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO.....	137
5. PANEL DE CONTROL.....	137
6. ANTES DEL PRIMER USO.....	138
7. USO DIARIO.....	138
8. FUNCIONES ADICIONALES.....	142
9. FUNCIONES DEL RELOJ.....	142
10. USO DE ACCESORIOS.....	143
11. CONSEJOS.....	144
12. MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA.....	146
13. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS.....	149
14. EFICACIA ENERGÉTICA.....	150
15. ASPECTOS MEDIOAMBIENTALES.....	151

## 1. INFORMACIÓN SOBRE SEGURIDAD

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

### 1.1 Seguridad de niños y personas vulnerables

- Este aparato puede ser utilizado por niños de 8 años en adelante y personas cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales estén disminuidas o que carezcan de la experiencia y conocimientos suficientes para manejarlo, siempre que cuenten con las instrucciones o la supervisión

sobre el uso del electrodoméstico de forma segura y comprendan los riesgos. Es necesario mantener alejados del aparato a los niños de menos de 8 años, así como a las personas con minusvalías importantes y complejas, salvo que estén bajo supervisión continua.

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

## **1.2 Instrucciones generales de seguridad**

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

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

## 2. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

### 2.1 Instalación

#### **ADVERTENCIA!**

Solo un técnico cualificado puede instalar el aparato.

- Retire todo el embalaje.
- No instale ni utilice un aparato dañado.
- Siga las instrucciones de instalación suministradas con el aparato.
- Tenga cuidado al mover el aparato, porque es pesado. Utilice siempre guantes de protección y calzado cerrado.
- No tire nunca del aparato sujetando el asa.

- Instale el aparato en un lugar seguro y adecuado que cumpla los requisitos de instalación.
- Respete siempre la distancia mínima entre el aparato y los demás electrodomésticos y mobiliario.
- Antes de montar el aparato, compruebe si la puerta se abre sin limitaciones.
- El aparato está equipado con un sistema de refrigeración eléctrica. Debe utilizarse con la fuente de alimentación eléctrica.

Altura mínima del armario (Altura mínima del armario debajo de la encimera)	590 (600) mm
---	--------------

Ancho del armario	560 mm
-------------------	--------

Profundidad del armario	550 (550) mm
Altura de la parte frontal del aparato	598 mm
Altura de la parte trasera del aparato	579 mm
Anchura de la parte frontal del aparato	594 mm
Anchura de la parte trasera del aparato	558 mm
Fondo del aparato	561 mm
Fondo empotrado del aparato	540 mm
Fondo con la puerta abierta	1007 mm
Tamaño mínimo de la abertura de ventilación. Abertura situada en la parte trasera inferior	560x20 mm
Longitud del cable de alimentación. El cable está en la esquina derecha de la parte trasera	1100 mm
Tornillos de montaje	4x25 mm

## 2.2 Conexión eléctrica

### **ADVERTENCIA!**

Riesgo de incendios y descargas eléctricas.

- Todas las conexiones eléctricas deben realizarlas electricistas cualificados.
- El aparato debe conectarse a tierra.
- Asegúrese de que los parámetros de la placa de características son compatibles con los valores eléctricos del suministro eléctrico.
- Utilice siempre una toma con aislamiento de conexión a tierra correctamente instalada.
- No utilice adaptadores de enchufes múltiples ni cables prolongadores.
- Asegúrese de no provocar daños en el enchufe ni en el cable de red. Si es necesario cambiar el cable de alimentación del aparato, debe hacerlo el centro de servicio técnico autorizado.
- Evite que el cable de red toque o entre en contacto con la puerta del aparato o con el

huevo por debajo del aparato, especialmente mientras funciona o si la puerta está caliente.

- Los mecanismos de protección contra descargas eléctricas de componentes con corriente y aislados deben fijarse de forma que no puedan aflojarse sin utilizar herramientas.
- Conecte el enchufe a la toma de corriente únicamente cuando haya terminado la instalación. Asegúrese de tener acceso al enchufe del suministro de red una vez finalizada la instalación.
- Si la toma de corriente está floja, no conecte el enchufe.
- No desconecte el aparato tirando del cable de conexión a la red. Tire siempre del enchufe.
- Use únicamente dispositivos de aislamiento apropiados: línea con protección contra los cortocircuitos, fusibles (tipo tornillo que puedan retirarse del soporte), dispositivos de fuga a tierra y contactores.
- La instalación eléctrica debe tener un dispositivo de aislamiento que permita desconectar el aparato de todos los polos de la red. El dispositivo de aislamiento debe tener una apertura de contacto con una anchura mínima de 3 mm.
- Cierre completamente la puerta del aparato antes de enchufar el cable de alimentación a la toma de corriente.
- El aparato se suministra con enchufe y cable de red.

### Tipos de cables aplicables para su instalación o cambio para Europa:

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

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 <sup>2</sup> )
máximo 1380	3x0.75
máximo 2300	3x1
máximo 3680	3x1.5

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

## 2.3 Uso

### **ADVERTENCIA!**

Riesgo de lesiones, quemaduras y descargas eléctricas o explosiones.

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

### **ADVERTENCIA!**

Riesgo de daños en el aparato.

- Para evitar daños o decoloraciones en el esmalte:
  - no coloque recipientes ni otros objetos directamente en la base.
  - no coloque papel de aluminio directamente en la parte inferior del interior del aparato.
  - no ponga agua directamente en el aparato caliente.
  - no deje platos húmedos ni alimentos en el aparato una vez finalizada la cocción.

– tenga cuidado al retirar o instalar los accesorios.

- La pérdida de color del esmalte o el acero inoxidable no afecta al rendimiento del aparato.
- Utilice una bandeja honda para pasteles húmedos. Los jugos de las frutas provocan manchas permanentes.
- Cocina siempre con la puerta del aparato cerrada.
- Si el aparato se instala detrás de un panel de un mueble (por ejemplo una puerta) asegúrese de que la puerta nunca esté cerrada mientras funciona el aparato. El calor y la humedad pueden acumularse detrás de un panel del armario cerrado y provocar daños al aparato, el alojamiento o el suelo. No cierre del panel del armario hasta que el aparato se haya enfriado completamente después de su uso.

## 2.4 Mantenimiento y limpieza

### **ADVERTENCIA!**

Riesgo de lesiones o de daños en el aparato.

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

## 2.5 Limpieza Piroclítica

### **ADVERTENCIA!**

Riesgo de lesiones / Incendios / Emisiones quimicas (humos) en el modo piroclítico.

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

- Las superficies antiadherentes de recipientes, sartenes, bandejas, utensilios, etc., pueden dañarse por la alta temperatura piroclítica de todos los hornos piroclíticos y también pueden ser fuente de humos dañinos de baja intensidad.

## 2.6 Iluminación interna

### **ADVERTENCIA!**

Riesgo de descarga eléctrica.

- En cuanto a la(s) bombilla(s) de este producto y las de repuesto vendidas por separado: Estas bombillas están destinadas a soportar condiciones físicas extremas en los aparatos domésticos, como la temperatura, la vibración, la humedad, o están destinadas a señalar información sobre el estado de funcionamiento del aparato. No están destinadas a utilizarse en otras aplicaciones y no son adecuadas para la iluminación de estancias domésticas.
- Este producto contiene una fuente luminosa de la clase de eficiencia energética G.
- Utilice solo bombillas de las mismas características .

## 2.7 Asistencia técnica

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

## 2.8 Eliminación

### **ADVERTENCIA!**

Existe riesgo de lesiones o asfixia.

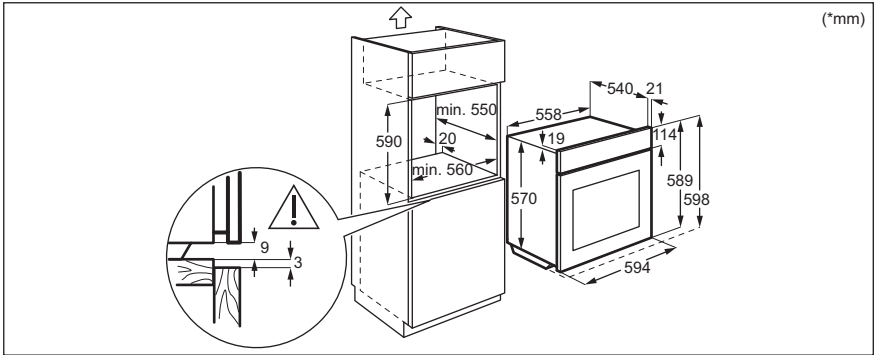
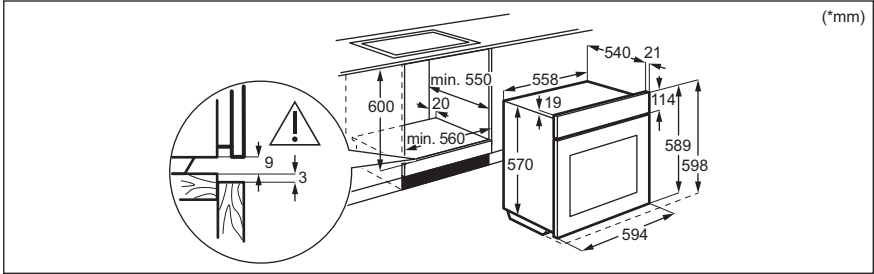
- Contacte con las autoridades locales para saber cómo desechar correctamente el aparato.
- Desconecte el aparato de la red eléctrica.
- Corte el cable eléctrico cerca del aparato y deséchelo.

## 3. INSTALACIÓN

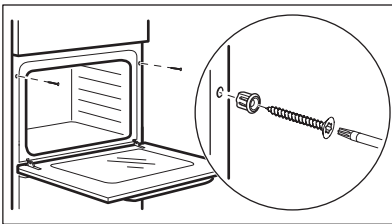
### ⚠ ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

### 3.1 Empotrado

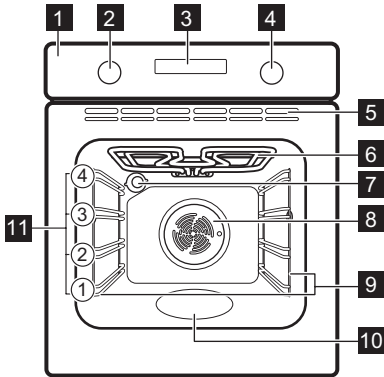


### 3.2 Fijación del horno al mueble



## 4. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

### 4.1 Resumen general



- 1 Panel de control
- 2 Mando de las funciones de cocción
- 3 Pantalla
- 4 Mando de control (para la temperatura)

- 5 Respiraderos del ventilador de refrigeración
- 6 Resistencia
- 7 Bombilla
- 8 Ventilador
- 9 Soporte de parrilla extraíble
- 10 Relieve de la cavidad
- 11 Posiciones de las parrillas

### 4.2 Accesorios

- **Parrilla**  
Para moldes de pastel, platos aptos para horno, platos de asado, utensilios de cocina/platos.
- **Parrilla/sartén para asar**  
Para hornear y asar o como bandeja para grasa.

## 5. PANEL DE CONTROL

### 5.1 Encendido y apagado del aparato

Para poner en marcha el aparato.

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

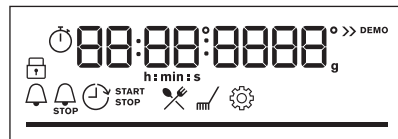
Para apagar el aparato: gire el mando de las funciones de cocción hasta la posición

### 5.2 Vista general del panel de control

	Pulse para ajustar: Funciones de reloj.
	Mantenga pulsado para ajustar la función: Calentamiento rápido.

	Pulse para encender o apagar la lámpara del horno.
	Mantenga pulsado para ajustar la función: Bloqueo.
OK	Pulse para confirmar la selección.

### 5.3 Indicadores de pantalla



Pantalla con funciones principales.

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

	Entre en el menú y seleccione el icono que desee abrir: Limpieza.
	Entre en el menú y seleccione el icono que desee abrir: Ajustes
	Calentamiento rápido está encendido.
	Avisador está encendido.
	Hora de fin está encendido.

	Inicio retardado está encendido.
	Tiempo de funcionamiento está encendido.
	Para temperatura o tiempo. La barra está completamente roja cuando el aparato alcanza la temperatura ajustada.

## 6. ANTES DEL PRIMER USO

### ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

### 6.1 Ajuste de la hora

Después de la primera conexión, espere hasta que en la pantalla aparezca: "00:00".

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

### 6.2 Precalentamiento y limpieza iniciales

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

1. Retire todos los accesorios y carriles laterales extraíbles del aparato.
2. Seleccione la función . Seleccione la temperatura máxima. Deje que el aparato funcione durante 1 h.
3. Seleccione la función . Seleccione la temperatura máxima. Deje que el aparato funcione durante 15 min.
4. Apague el aparato y espere hasta que se enfríe.
5. Limpie únicamente el aparato y los accesorios con un paño de microfibra humedecido en agua tibia y detergente suave.
6. Vuelva a poner los accesorios y los soportes extraíbles del estante en su posición inicial.

## 7. USO DIARIO

### ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

### 7.1 Funciones de cocción



#### Aire caliente

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



#### Cocción convencional

Para hornear y asar alimentos en una posición de parrilla.



#### Congelados

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



#### Función Pizza

Para hornear pizzas y otros platos que requieren más temperatura desde abajo.



### Calor inferior

Para hornear pasteles con base crujiente y conservar alimentos.



### Descongelar

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



### Horneado húmedo + ventilador

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



### Grill

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



### Grill turbo

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



### Menú

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

## 7.2 Notas sobre: Horneado húmedo + ventilador

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

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

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

Consulte las instrucciones de cocción en el capítulo "Consejos", Horneado húmedo + ventilador. Para recomendaciones generales

sobre ahorro energético, consulte el capítulo "Eficiencia energética", ahorro energético.

## 7.3 Ajuste: Funciones de cocción

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

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

## 7.4 Ajuste: Cocción asistida

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

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

















Para algunos de los platos también puedes cocinar con Peso automático





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

Menú: Cocción asistida



Leyenda	
	Peso automático disponible.
	Precaliente el aparato antes de empezar a cocinar.
	Nivel del estante.

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

	Plato	Peso	Nivel/accesorio de la parrilla
P1	Filete de ternera, poco hecho (cocción lenta)		
P2	Filete de ternera, en su punto (cocción lenta)	0.5 - 1.5 kg; 5-6 pedazos gruesos cm	 2 fuente de asado encendida <b>parrilla</b> Fría la carne durante unos minutos en una sartén caliente. Insértelo en el aparato.
P3	Filete de ternera, hecho (cocción lenta)		
P4	Asado de ternera (por ejemplo, el hombro)	0.8 - 1.5 kg; 4- pedazos gruesos cm	 2 fuente de asado encendida <b>parrilla</b> Fría la carne durante unos minutos en una sartén caliente. Insértelo en el aparato.
P5	Cerdo asado en el cuello o en el hombro	1.5 - 2 kg	 2; fuente de asado en <b>laparrilla</b> Después de la mitad del tiempo de cocción, voltee la carne.
P6	Lomo de cerdo, fresco	1 - 1.5 kg; 5-6 pedazos gruesos cm	 2 <b>bandeja de hornear</b> Fría la carne durante unos minutos en una sartén caliente. Insértelo en el aparato.
P7	Costillas de cerdo	2 - 3 kg; utilice 2-3 costillas finas cm	 2; fuente de asado sobre <b>parrilla</b> Añada líquido para cubrir la base de un plato.
P8	Pollo entero	1 - 1.5 kg; fresco	 2 fuente de asado encendida <b>parrilla</b> Dele la vuelta al pollo a la mitad del tiempo de cocción para obtener un dorado uniforme.
P9	Pechuga de pollo	180 - 200 g por trozo	 2 <b>bandeja de hornear</b>
P10	Pastel de carne	1 kg	 2; <b>bandeja de hornear</b>
P11	Pescado entero, al grill	0.5 - 1 kg por pescado	 2 <b>bandeja de hornear</b> Llene el pescado con mantequilla y utilice sus especias y hierbas favoritas.
P12	Filete de pescado	-	 2; cazuela sobre <b>parrilla</b>
P13	Tarta de queso	-	 1;  molde desmontable de 26 cm sobre la <b>parrilla</b>
P14	Tarta de manzana	-	 1; forma de pastel en la <b>parrilla</b>
P15	Magdalenas de chocolate	-	 3; bandeja para magdalenas sobre <b>bandeja para hornear</b>
P16	Pastel de hogaza	-	 2; molde de pan en la <b>parrilla</b>
P17	Patatas al horno	1 kg	 2; <b>bandeja</b> Ponga las patatas enteras con piel en la bandeja.

	Plato	Peso	Nivel/accesorio de la parrilla
P18	Croquetas, congeladas	0.5 kg	 3; bandeja
P19	Pomos congelados	0.75 kg	 3; bandeja
P20	Lasaña de carne/verdura con láminas de pasta seca	1 - 1.5 kg	 1; cazuela sobre parrilla
P21	Patatas gratinadas (patatas crudas)	1 - 1.5 kg	 1; cazuela sobre parrilla
P22	Pizza fresca y fina	-	 1; bandeja de hornear forrada con papel de hornear
P23	Pizza fresca, gruesa	-	 1; bandeja de hornear forrada con papel de hornear
P24	Quiche	-	 1; molde de hornear en la parrilla
P25	Baguette / chapata / pan blanco	0.8 kg	 3 bandeja de hornear forrado con papel de hornear Se necesita más tiempo para el pan blanco.

## 7.5 Cambio: Ajustes

- Gira el mando de las funciones de cocción hasta  para entrar en Menú.
- Seleccionar . Pulse OK.
- Gire el mando de control para seleccionar el ajuste. Pulse OK.
- Ajuste el valor. Pulse OK.  
Gire el mando de funciones de cocción hasta la posición de apagado para salir del Menú.

### Menú: Ajustes

Ajuste	Valor
01 Hora	Cambiar
02 Brillo de la pantalla	1 - 5
03 Tono de teclas	1 - Pitido, 2 - Clic, 3 - Sonido desactivado

Ajuste	Valor
04 Volumen del timbre	1 - 4
05 Tiempo de funcionamiento	Encendido/Apagado
06 Luz	Encendido/Apagado
07 Calentamiento rápido	Encendido/Apagado
08 Aviso de limpieza	Encendido/Apagado
09 Modo demostración	Código de activación. 2468
10 Versión del software	Comprobar
11 Restaurar todos los ajustes	Sí / No


## 8. FUNCIONES ADICIONALES

### 8.1 Bloqueo


Esta función impide que se produzca accidentalmente un cambio en la función del aparato.

Actívela cuando el aparato esté en funcionamiento: la cocción ajustada continúa y el panel de control está bloqueado.

Actívela cuando el aparato esté apagado: no se puede encender y el panel de control está bloqueado.



 - mantenga pulsado para activar la función.

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

: mantener pulsado para desactivar la función.

### 8.2 Desconexión automática

Por razones de seguridad, si la función de cocción está activa y no se cambia ningún ajuste, el aparato se apagará automáticamente tras un determinado periodo de tiempo.

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

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





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


### 8.3 Ventilador de refrigeración

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

## 9. FUNCIONES DEL RELOJ

### 9.1 Descripción de funciones de reloj

 Hora	Para ajustar el reloj que indica la hora actual.
 Avisador	Para ajustar un temporizador de cuenta atrás. Al finalizar el tiempo, sonará la señal acústica. Esta función no afecta al funcionamiento del horno.
 Tiempo de cocción	Para ajustar la duración de la cocción. Cuando el temporizador acaba el conteo, suena la señal y la función de cocción se detiene automáticamente.
 Inicio retardado	Para posponer el inicio y/o fin de la cocción.

 Tiempo de funcionamiento	Para mostrar el tiempo de funcionamiento del aparato. El máximo es 23 h 59 min. Esta función no influye en el funcionamiento del horno.
--	---

### 9.2 Ajuste: Avisador

#### 1. Pulse


La pantalla muestra: 0:00 y .

2. Gire el mando de control para ajustar el Avisador.

3. Pulse OK. El temporizador comienza la cuenta atrás inmediatamente.

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

### 9.3 Ajuste: Tiempo de cocción

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


La pantalla muestra: 0:00 y .

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

El temporizador comienza la cuenta atrás inmediatamente.

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

### 9.4 Ajuste: Inicio retardado

1. Gire los mandos para seleccionar la función de cocción y ajustar la temperatura.
2. Pulse  repetidamente.

La pantalla muestra: la hora  (START).

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



La pantalla muestra: --:--  STOP

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



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

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

### 9.5 Ajuste: Tiempo de funcionamiento

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

### 9.6 Ajuste: Hora

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

## 10. USO DE ACCESORIOS

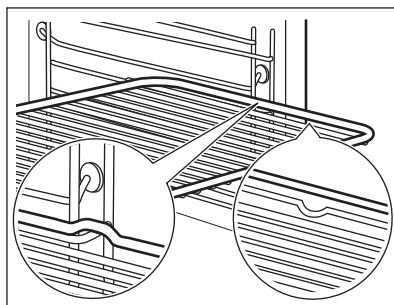
### ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

### 10.1 Inserción de accesorios

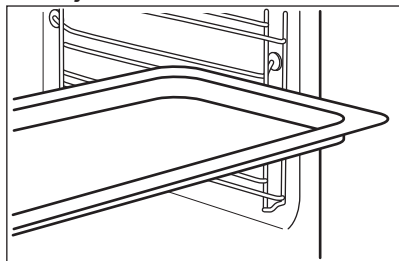
Una pequeña muesca en la parte superior aumenta la seguridad. Las hendiduras también son dispositivos antivuelco. El borde elevado que rodea la bandeja evita que los utensilios de cocina resbalen de la parrilla.

### Parrilla



Inserte la parrilla entre las guías del carril y asegúrese de que las patas apuntan hacia abajo.

### Bandeja honda



Empuje la bandeja entre las guías del carril de apoyo.

## 11. CONSEJOS

### 11.1 Recomendaciones de cocción

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

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

Cuente los niveles de las parrillas desde abajo hacia arriba.

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

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

#### Símbolos utilizados en las tablas:

	Tipo de comida
	Función de cocción
	Temperatura

	Accesorio
	Posición de la parrilla
	Tiempo de cocción (min)





### 11.2 Horneado húmedo + ventilador - accesorios recomendados

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

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







### 11.3 Horneado húmedo + ventilador

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

		°C		
Rollitos dulces, 12 piezas	bandeja o bandeja honda	180	2	35 - 40
Rollitos, 9 piezas	bandeja o bandeja honda	180	2	35 - 40
Pizza congelada, 0,35 kg	parrilla	220	2	35 - 40
Brazo de gitano	bandeja o bandeja honda	170	2	30 - 40
Brownie	bandeja o bandeja honda	180	2	30 - 40
Soufflé, 6 piezas	ramekin cerámico sobre parrilla	200	3	30 - 40
Base de masa brisé	molde de base sobre parrilla	170	2	20 - 30
Tarta Victoria	bandeja de hornear sobre parrilla	170	2	35 - 45
Pescado pochado, 0,3 kg	bandeja o bandeja honda	180	3	35 - 45
Pescado entero, 0,2 kg	bandeja o bandeja honda	180	3	35 - 45
Filete de pescado, 0,3 kg	molde para pizza sobre parrilla	180	3	35 - 45
Carne pochada, 0,25 kg	bandeja o bandeja honda	200	3	40 - 50
Shashlik, 0,5 kg	bandeja o bandeja honda	200	3	25 - 35
Galletas, 16 piezas	bandeja o bandeja honda	180	2	20 - 30
Mostachones de almendra, 20 piezas	bandeja o bandeja honda	180	2	40 - 45
Muffins, 12 piezas	bandeja o bandeja honda	170	2	30 - 40
Tarta salada, 16 piezas	bandeja o bandeja honda	170	2	35 - 45
Galletas crujientes de masa quebrada, 20 piezas	bandeja o bandeja honda	150	2	40 - 50
Tartaletas, 8 piezas	bandeja o bandeja honda	170	2	20 - 30
Verduras pochadas, 0,4 kg	bandeja o bandeja honda	180	3	35 - 40
Tortilla vegetariana	molde para pizza sobre parrilla	200	3	30 - 45
Verduras mediterráneas, 0,7 kg	bandeja o bandeja honda	180	4	35 - 40

## 11.4 Información para institutos de pruebas

Pruebas según IEC 60350-1.

					
Pastelillos, 16 unidades por bandeja	Cocción convencional	Bandeja	3	150	25 - 35
Pastelillos, 16 unidades por bandeja <sup>1)</sup>	Aire caliente	Bandeja	3	150	20 - 30
Pastelillos, 16 unidades por bandeja	Aire caliente	Bandeja	1 y 3	150	20 - 30
Tarta de manzana, 2 moldes, Ø 20 cm	Cocción convencional	Parrilla	2	170	80 - 100
Tarta de manzana, 2 moldes, Ø 20 cm	Aire caliente	Parrilla	2	160	70 - 90
Bizcocho, molde de repostería Ø26 cm <sup>1)</sup>	Cocción convencional	Parrilla	2	160	30 - 40
Bizcocho, molde de repostería Ø26 cm <sup>1)</sup>	Aire caliente	Parrilla	2	160	30 - 40
Bizcocho, molde de repostería Ø26 cm <sup>1)</sup>	Aire caliente	Parrilla	1 y 3	160	25 - 40
Mantecados	Cocción convencional	Bandeja	3	150	20 - 30
Mantecados	Aire caliente	Bandeja	2	150	20 - 30
Mantecados	Aire caliente	Bandeja	1 y 3	150	15 - 25
Tostadas <sup>1)</sup>	Grill	Parrilla	3	máx.	5 - 7

<sup>1)</sup> Precaliente el aparato 10 minutos.

## 12. MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA

### ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

### 12.1 Notas sobre la limpieza

#### Agentes limpiadores

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

#### Uso diario

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

#### Accesorios

- Limpie todos los accesorios después de cada uso y déjelos secar. Use solo un paño suave humedecido en agua tibia y

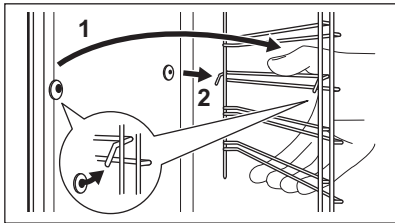
detergente suave. No lave los accesorios en el lavavajillas.

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

## 12.2 Extracción de los carriles de apoyo

Para limpiar el aparato, retire los carriles de apoyo.

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



4. Instale los carriles de apoyo en el orden inverso.

## 12.3 Limpieza pirolítica

### ⚠ ADVERTENCIA!

Existe riesgo de quemaduras.

### ⚠ PRECAUCIÓN!

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

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

Cuando comienza la limpieza, se bloquea la puerta del aparato y se apaga la bombilla. Hasta que la puerta se desbloquea, la pantalla muestra

1. Apague el aparato y espere hasta que se enfríe.
2. Retire todos los accesorios.

3. Limpie el suelo del horno y la puerta interior de cristal con agua templada, un paño suave y detergente suave.
4. Gire el mando de las funciones de cocción hasta para entrar en el menú
5. Gire el mando de control para seleccionar Limpieza y pulse

Opción	Duración
C1 - Limpieza ligera	2 h

6. Pulse para iniciar la limpieza.
7. Tras la limpieza, gire el mando de las funciones de cocción hasta la posición de apagado.

Cuando el horno se enfría, la puerta se desbloquea automáticamente.

8. Espere hasta que el aparato esté frío y limpie a continuación el interior con un paño suave.

## 12.4 Aviso de limpieza

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

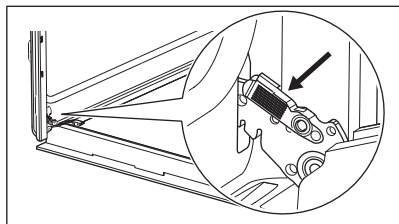
## 12.5 Extracción e instalación de la puerta

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

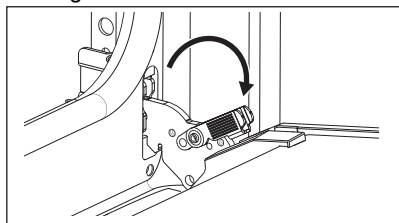
### ⚠ PRECAUCIÓN!

No utilice el aparato sin los paneles de cristal.

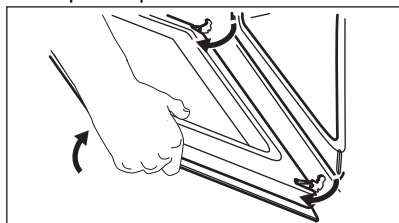
1. Abra completamente la puerta y sujete las dos bisagras.



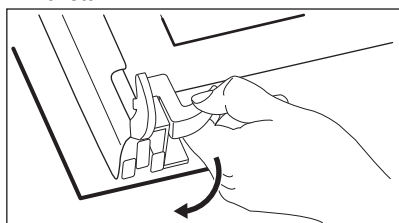
2. Levanta y tira de los pestillos hasta que hagan clic.



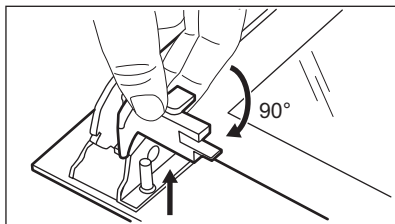
3. Cierre la puerta del horno hasta la primera posición de apertura (a mitad de camino). A continuación, levanta y tira de la puerta para extraerla de su sitio.



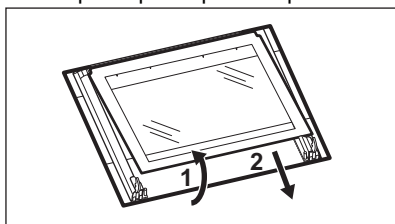
4. Pon la puerta sobre un paño suave en una superficie estable y Libera el sistema de bloqueo para quitar los paneles de cristal.



5. Gire los pasadores en un ángulo de 90° y extrágalos de sus asientos



6. Levante primero con cuidado y después retire los paneles de cristal uno a uno. Empiece por el panel superior.

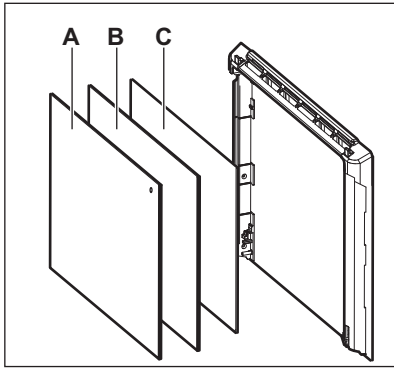


7. Limpie los paneles de cristal con agua y jabón. Seque cuidadosamente los paneles de cristal con cuidado. No limpie los paneles de cristal en el lavavajillas.

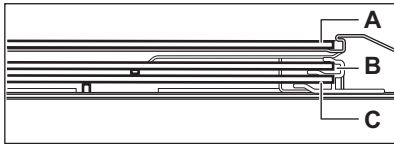
8. Después de la limpieza, instala el panel de cristal y la puerta del horno.

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

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



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



## 12.6 Cambio de la bombilla

### ADVERTENCIA!

Riesgo de descarga eléctrica.  
La lámpara puede estar caliente.

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

### Bombilla trasera

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

## 13. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

### ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

### 13.1 Qué hacer si...

Problema	Comprueba si...
No puedes encender ni utilizar el aparato.	El aparato está bien conectado a la red eléctrica.
El aparato no se calienta.	El apagado automático está desactivado.
El aparato no se calienta.	La puerta del aparato está cerrada.
El aparato no se calienta.	No ha saltado el fusible.
El aparato no se calienta.	El Bloqueo está desactivado.
La bombilla está apagada.	Horneado húmedo + ventilador: está activado.
La bombilla no funciona.	La bombilla se ha fundido.
Err C3	La puerta del aparato está cerrada o el cierre de la puerta no está roto.
Err F102	La puerta del aparato está cerrada.
Err F102	El cierre de la puerta no está roto.

Problema	Comprueba si...
La pantalla muestra 00:00.	Se ha producido un corte de corriente. Ajuste la hora.



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

### 13.2 Datos de servicio

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

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

**Se recomienda escribir los datos aquí:**

Modelo (MOD.) :

Número de producto (PNC):

Número de serie (S.N.)

## 14. EFICACIA ENERGÉTICA

### 14.1 Ficha de información del producto e Información del producto conforme a la normativa sobre Etiquetado energético y la Directiva de Ecodiseño de la UE

Nombre del proveedor	Electrolux
Identificación del modelo	KOFFP46BX 944068205
Índice de eficiencia energética	81.7
Clase de eficiencia energética	A+
Consumo de energía con una carga estándar, modo convencional	0.94 kWh/ciclo
Consumo de energía con una carga estándar, modo de ventilador forzado	0.67 kWh/ciclo
Número de cavidades	1
Fuente de energía	Electricidad
Volumen	65 l
Tipo de horno	Horno empotrable
Masa	33.9 kg
IEC/EN 60350-1 - Aparatos electrodomésticos de cocción - Parte 1: Cocinas, hornos, hornos de vapor y grills - Métodos de medida del rendimiento.	

## 14.2 Información de producto sobre consumo de energía y el tiempo máximo para alcanzar el modo de bajo consumo aplicable

Consumo de energía en modo de espera

0.8 W

Tiempo máximo necesario para que el equipo alcance automáticamente el modo de bajo consumo aplicable 20 min

### 14.3 Consejos para ahorrar energía

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

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

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

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

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

#### **Cocción con ventilador**

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

#### **Calor residual**

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

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

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

Al apagar el aparato la pantalla mostrará el calor residual.

#### **Mantener calientes los alimentos**

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

#### **Cocción con la bombilla apagada**


Apague la luz mientras cocina. Enciéndala únicamente cuando la necesite.


#### **Horneado húmedo + ventilador**

Función diseñada para ahorrar energía durante la cocción.

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

## 15. ASPECTOS MEDIOAMBIENTALES

Recicle los materiales con el símbolo . Coloque el material de embalaje en los contenedores adecuados para su reciclaje. Ayude a proteger el medio ambiente y la salud pública, así como a reciclar residuos de aparatos eléctricos y electrónicos. No

deseche los aparatos marcados con el símbolo  junto con los residuos domésticos. Lleve el producto a su centro de reciclaje local o póngase en contacto con su oficina municipal.

# Välkommen till Electrolux! Tack för att du har valt en av våra produkter.



Få tips om användning, broschyrer, felsökning, service- och reparationsinformation:  
[www.electrolux.com/support](http://www.electrolux.com/support)

Med reservation för ändringar.

## INNEHÅLL

1. SÄKERHETSINFORMATION.....	152
2. SÄKERHETSINSTRUKTIONER.....	154
3. INSTALLATION.....	157
4. PRODUKTBESKRIVNING.....	158
5. KONTROLLPANEL.....	159
6. FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNING.....	159
7. DAGLIG ANVÄNDNING.....	160
8. TILLVALSFUNKTIONER.....	163
9. KLOCKFUNKTIONER.....	163
10. ANVÄNDA TILLBEHÖREN.....	164
11. RÅD OCH TIPS.....	165
12. SKÖTSEL OCH RENGÖRING.....	167
13. FELSÖKNING.....	170
14. ENERGIEFFEKTIVITET.....	170
15. MILJÖSKYDD.....	172

## 1. ⚠ SÄKERHETSINFORMATION

Läs noga de bifogade instruktionerna före installation och användning av produkten. Tillverkaren är inte ansvarig för eventuella personskador eller andra skador som uppkommit som ett resultat av felaktig installation eller användning. Förvara alltid bruksanvisningen på en säker och tillgänglig plats för framtida bruk.

### 1.1 Säkerhet för barn och personer med funktionsnedsättning

- Denna produkt kan användas av barn från 8 års ålder och uppåt, och av personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga, samt personer med bristande erfarenhet och kunskap om de övervakas eller instrueras om hur produkten används på ett säkert sätt och förstår de risker

som är förknippade med användningen. Barn under 8 år eller personer med mycket omfattande och komplexa funktionsnedsättningar ska inte vistas i närheten av produkten utan ständig uppsikt.

- Barn ska hållas under uppsikt så att de inte leker med produkten.
- Håll allt förpackningsmaterial utom räckhåll för barn och kassera det på lämpligt sätt.
- **WARNING!** Ugnen och åtkomliga delar blir mycket varma under användning. Håll barn och husdjur borta från produkten när den används och när den svalnar.
- Om maskinen har ett barnlås ska den aktiveras.
- Barn får inte utföra rengöring och underhåll av produkten utan uppsikt.

## **1.2 Allmän säkerhet**

- Denna produkt är endast avsedd för matlagning.
- Denna produkt är avsedd för enskilt hushållsbruk inomhus.
- Produkten kan användas i kontor, hotellrum, gårdsgästhus och liknande boenden där sådan användning inte innebär att genomsnittlig hushållsförbrukning överskrids.
- Installation av denna produkt och byte av kabeln får endast utföras av behörig person.
- Använd inte produkten innan den har installerats i inbyggnadsstrukturen.
- Bryt strömförsörjningen till apparaten före utförande av underhåll.
- Om nätsladden är skadad måste den bytas av tillverkaren, tillverkarens auktoriserade servicecenter eller personer med motsvarande utbildning, för att undvika fara.
- **WARNING!** Kontrollera att produkten är avstängd innan du byter lampa för att undvika risk för elektriska stötar.
- **WARNING!** Ugnen och åtkomliga delar blir mycket varma under användning. Var försiktig så att du inte vidrör värmeelementen eller ugnsutrymmet.

- Använd alltid ugnsvantar vid iläggning eller urtagning av tillbehör eller ugnsgömslor.
- För att ta bort en ugnssteg drar du först ut stegen fram till och sedan den bakre delen från sidoväggen. Sätt tillbaka ugnsstegar i omvänd ordning.
- Använd inte ångrengöringsmedel för att rengöra produkten.
- Använd inte skarpa rengöringsmedel med slipeffekt eller vassa metallskrapor för att rengöra luckans glas för att undvika repor, vilka i sin tur kan leda till att glaset spricker.
- Ta bort alla tillbehör från ugnen och avlägsna större avlagringar/spill från utrymmet före pyrolytisk rengöring.

## 2. SÄKERHETSINSTRUKTIONER

### 2.1 Installation

#### **WARNING!**

Endast en behörig person får installera den här produkten.

- Avlägsna allt förpackningsmaterial.
- Installera eller använd inte en skadad produkt.
- Följ installationsinstruktionerna som följer med produkten.
- Var alltid försiktig när produkten rör sig eftersom den är tung. Använd alltid skyddshandskar och täkta skor.
- Dra aldrig produkten i handtaget.
- Installera produkten på en säker och lämplig plats som uppfyller installationskraven.
- Minsta avstånd till andra produkter ska beaktas.
- Kontrollera, före installation av ugnen, att ugnsluckan kan öppnas enkelt utan motstånd.
- Produkten är utrustad med ett elektriskt kylsystem. Den måste användas med den elektriska strömförsörjningen.

Skåpets minimihöjd (minsta höjd för skåpet under bänk)	590 (600) mm
--	--------------

Skåpets bredd	560 mm
---------------	--------

Skåpets djup	550 (550) mm
--------------	--------------

Höjd på produktens främre del	598 mm
Höjd på produktens bakre del	579 mm
Bredd på produktens främre del	594 mm
Bredd på produktens bakre del	558 mm
Produktens djup	561 mm
Inbyggnadsdjup för produkten	540 mm
Djup med öppen lucka	1007 mm
Minsta storlek på ventilationsöppningen. Öppning placerad nedtill på vänstra sidan	560x20 mm
Nätsladdens längd. Kabeln är placerad i det nedre högra hörnet på baksidan	1100 mm
Monteringskruvar	4x25 mm

### 2.2 Elanslutning

#### **WARNING!**

Risk för brand och elektriska stötar.

- Alla elektriska anslutningar ska göras av en behörig elektriker.
- Produkten måste jordas.

- Se till att de parametrarna på märkskylten överensstämmer med elnätets elektricitet.
- Använd alltid ett korrekt installerat, stötsäkert och jordat eluttag.
- Använd inte grenuttag eller förlängningssladdar.
- Kontrollera så att du inte skadar stickkontakten och nätkabeln. Om produktens nätkabel behöver bytas måste det göras av vårt auktoriserade servicecenter.
- Låt inte nätkablar komma i kontakt med eller komma nära produktens lucka eller nichen nedanför produkten, speciellt inte när den är igång eller om luckan är het.
- Stötskyddet för strömförande och isolerade delar måste fästas på ett sådant sätt att det inte kan tas bort utan verktyg.
- Anslut stickkontakten till eluttaget först vid slutet av installationen. Kontrollera att stickkontakten är åtkomlig efter installationen.
- Anslut inte stickkontakten om vägguttaget sitter löst.
- Dra inte i anslutningssladden för att koppla bort produkten från eluttaget. Ta alltid tag i stickkontakten.
- Använd endast rätt isoleringsenheter: strömbrytare, säkringar (säkringar av skruvtyp tas ur hållaren), jordfelsbrytare och kontaktorer.
- Den elektriska installationen måste ha en isolationsenhet så att du kan koppla från produkten från nätet vid alla poler. Kontaktöppningen på isolationsenheten måste vara minst 3 mm bred.
- Stäng produktens lucka helt innan du ansluter kontakten till eluttaget.
- Denna produkt levereras med en huvudkontakt och en huvudkabel

#### Tillämplig kabeltyper för installation eller utbyte i Europa:

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

För kabeldelen, se den totala effekten på märkplåten. Se även tabellen:

Total effekt (W)	Kabelarea (mm <sup>2</sup> )
max. 1 380	3x0.75

Total effekt (W)	Kabelarea (mm <sup>2</sup> )
max. 2 300	3x1
max. 3 680	3x1.5

Jordkabeln (grön/gul kabel) måste vara 2 cm längre än den bruna fasen och de blå neutrala kablarna.

## 2.3 Använd

### **WARNING!**

Risk för skador, brännskador, elstötar eller explosion föreligger.

- Ändra inte produktens specifikationer.
- Kontrollera att ventilationsöppningarna inte är blockerade.
- Låt inte produkten stå utan uppsikt under användning.
- Stäng av produkten efter varje användningstillfälle.
- Var försiktig när du öppnar produktens lucka medan produkten är påslagen. Varm luft kan strömma ut.
- Använd inte produkten med våta händer eller när den har kontakt med vatten.
- Tryck inte på den öppna luckan.
- Använd inte produkten som arbets- eller avlastningsyta.
- Öppna luckan försiktigt. Användning av ingredienser med alkohol kan orsaka blandning av alkohol och luft.
- Låt inte gnistor eller öppna lågor komma i kontakt med produkten när du öppnar luckan.
- Använd alltid glas och burkar som är godkända för konservering.
- Placera inte brandfarliga produkter eller föremål som är våta med brandfarliga produkter i, i närheten av eller på produkten.

### **WARNING!**

Risk för skador på produkten.

- För att förhindra skador eller missfärgning på emaljen:
  - placera inte elfasta formar eller andra föremål direkt på ugnsbotten.
  - lägg inte aluminiumfolie direkt på ugnsbotten.

- håll inte vatten direkt i den heta produkten.
- Låt inte fuktiga maträtter eller matvaror stå kvar i produkten när tillagningen är klar.
- var försiktig när du tar bort eller installerar tillbehören.
- Missfärgning av emaljen eller den rostfria ytan påverkar inte produktens funktion.
- Använd en djup form för mjuka kakor. Fruktjuice kan orsaka fläckar som inte går att ta bort.
- Laga alltid mat med luckan stängd.
- Om produkten installeras bakom en beklädnadspanel, till exempel i ett skåp, se till att skåpsdörren eller panelen aldrig är stängd när produkten används. Värme och fukt kan byggas upp bakom en stängd lucka och orsaka skador på produkten, skåpsmöblerna eller golvet. Stäng inte luckan förrän produkten har svalnat helt efter användning.

## 2.4 Underhåll och rengöring

### **WARNING!**

Risk för personskador, brand eller skador på produkten.

- Stäng av produkten och koppla bort den från eluttaget innan underhåll.
- Se till att produkten har svalnat. Det finns även risk för att glaspanelerna kan spricka.
- Byt omedelbart ut luckans glaspaneler om de är skadade. Kontakta auktoriserat servicecenter.
- Var försiktig när du tar bort luckan. Luckan är tung!
- Rengör produkten regelbundet för att förhindra att ytmaterialiet försämrats.
- Rengör produkten med en våt mjuk trasa. Använd bara neutrala rengöringsmedel. Använd inte slipande produkter, repande rengöringstussar, lösningsmedel eller metallföremål.
- Om du använder en ugnssprej ska du följa säkerhetsanvisningarna på förpackningen.

## 2.5 Pyrolytisk rengöring

### **WARNING!**

Risk för skador / brand / kemiska utsläpp (rök) i Pyrolysläget.

- Innan den katalytiska rengöringen och föruppvärmningen startas ska följande tas bort från ugnen:
  - Eventuella matrester, olje- eller fettspill/avlagringar.
  - alla löstagbara föremål (inklusive hyllor, ugnsstegar osv., som medföljer produkten), särskilt kastruller, pannor, brickor, redskap osv. med non-stick-beläggning.
- Läs noga igenom alla instruktioner för pyrolytisk rengöring.
- Håll barn borta från produkten när pyrolytisk rengöring är igång. Produkten blir mycket varm och varm luft släpps ut från de främre ventilationsöppningarna.
- Pyrolytisk rengöring är en högtemperaturfunktion som kan avge ångor från matrester och byggnadsmaterial, och därför bör användaren:
  - Ombesörja god ventilation under och efter varje pyrolytisk rengöring.
  - ge god ventilation under och efter den första förvärmningen.
- Spill eller applicera inte vatten på ugnsluckan under och efter pyrolytisk rengöringen för att undvika att skada glasrutorna.
- Ångor som släpps ut från pyrolytiska sugnar/matlagingsrester är inte skadliga för människor, inte heller för barn och eller personer med olika sjukdomstillstånd.
- Håll små husdjur borta från produkten under och efter pyrolytisk rengöringen och den initiala föruppvärmningen. Små sällskapsdjur (särskilt fåglar och reptiler) kan vara mycket känsliga för temperaturförändringar och avgivna ångor.
- Teflonbeläggningar på kastruller, stekpannor, brickor, köksredskap osv. kan skadas av den höga temperaturen vid användning av pyrolytisk rengöring i alla pyrolytiska sugnar och kan också vara en källa till skadliga ångor i låg grad.

## 2.6 Invändig belysning

### ⚠ VARNING!

Risk för elektrisk stöt!

- När det gäller lampan/lamporna i denna produkt och reservlampor som säljs separat: Dessa lampor är avsedda att tåla extrema fysiska förhållanden i hushållsapparater, såsom temperatur, vibration, fuktighet eller är avsedda att signalera information om produktens driftsstatus. De är inte avsedda att användas i andra produkter eller som rumsbelysning i hemmet.
- Denna produkt innehåller en ljuskälla med energieffektivitetsklass G.
- Använd bara lampor med samma specifikationer.

## 2.7 Service

- Kontakta ett auktoriserat servicecenter för reparation av produkten.
- Använd endast originalreservdelar.

## 2.8 Avyttring

### ⚠ VARNING!

Risk för personskador eller kvävning föreligger.

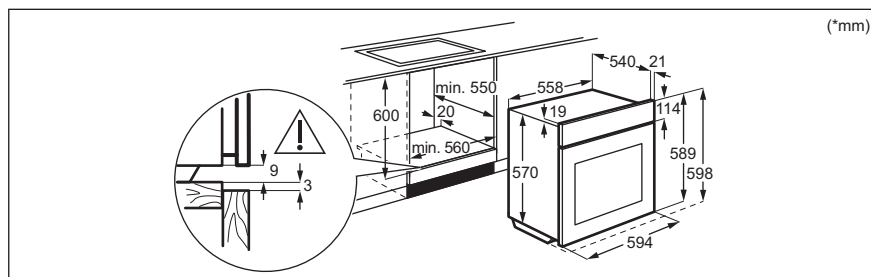
- Kontakta kommunen för information om hur produkten ska kasseras.
- Koppla ur produkten från eluttaget.
- Klipp av elkabeln nära produkten och kassera den.

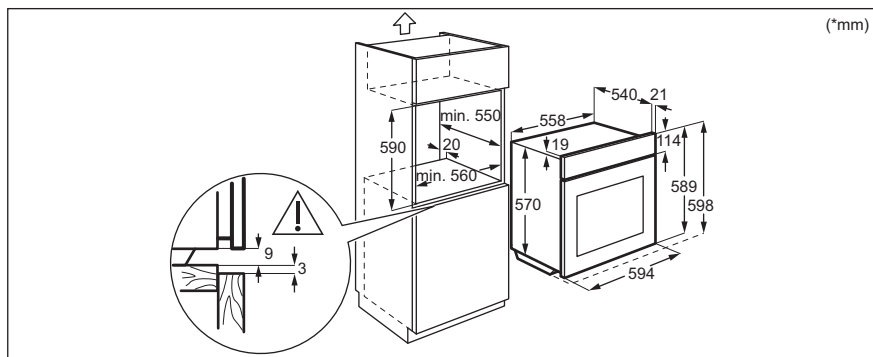
## 3. INSTALLATION

### ⚠ VARNING!

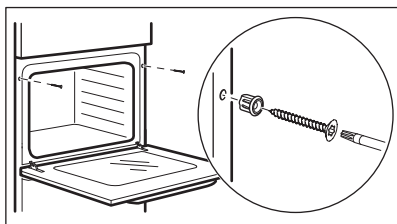
Se Säkerhetsavsnitten.

## 3.1 Inbyggnad



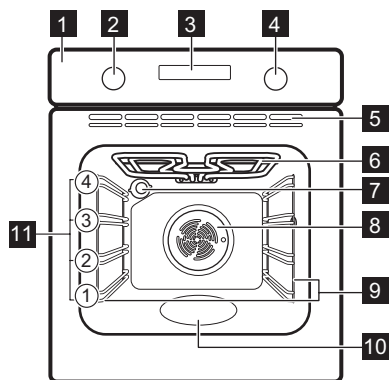


### 3.2 Säkring av ugnen i inbyggnadsskåpet



## 4. PRODUKT BESKRIVNING

### 4.1 Allmän översikt



- 1 Kontrollpanel
- 2 Funktionsvred för tillagningsfunktioner

- 3 Display
- 4 Temperaturinställningsvred
- 5 Ventilationsöppningar för kylfläkten
- 6 Värmeelement
- 7 Lampa
- 8 Fläkt
- 9 Ugnsstegar, borttagbara
- 10 Fördjupning i ugnsutrymmet
- 11 Hyllplaceringar

### 4.2 Tillbehör

- **Galler**  
För kakformar, ugnformar, stekta rätter, kokkärll/rätter.
- **Grillpanna/form**


För bakning, stekning eller som uppsamlingsfat.

## 5. KONTROLLPANEL





### 5.1 Slå på och stänga av produkten

För att slå på ugnen:

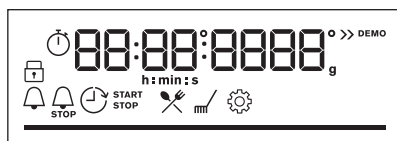
1. Tryck på vreden. Vreden fälls ut.
2. Välj en tillagningsfunktion genom att vrida på funktionsvredet.
3. Vrid kontrollvredet för att justera inställningarna.

Stäng av ugnen genom att vrida vredet för tillagningsfunktioner till avstängt läge .











### 5.2 Översikt av kontrollpanelen

	Tryck för att ställa in: Klockfunktioner.
	Tryck och håll in för att ställa in funktionen: Snabbuppvärmning.
	Tryck på för att slå på eller för att stänga av ugnslampan.
	Tryck och håll in för att ställa in funktionen: Lås.
OK	Tryck på för att bekräfta ditt val.

### 5.3 Indikeringar på displayen



Display med inställda knappfunktioner.

	Produkten är låst.
	Öppna menyn och välj ikonen för att öppna: Tillagningshjälp.
	Öppna menyn och välj ikonen för att öppna: Rengöring.
	Öppna menyn och välj ikonen för att öppna: Inställningar
	Snabbstart är aktiverad.
	Signalur är aktiverad.
	Sluttid är aktiverad.
	Tidsfördröjd start är aktiverad.
	Uptimer är aktiverad.
	Visar temperatur eller tid. Stapeln är helt röd när ugnen når den inställda temperaturen.

## 6. FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNING

### **WARNING!**

Se Säkerhetsavsnitten.

### 6.1 Ställa klockan.



När du sätter i den i eluttaget första gången ska du vänta tills displayen visar: "00:00".

1. Vrid på kontrollvredet för att ställa in tiden.
2. Tryck på OK.

### 6.2 Initial förvärmning och rengöring

Förvärm den tomma produkten före första användning och kontakt med livsmedel.

Produkten kan avge obehaglig lukt och rök. Ventilera rummet under förvärmning.

1. Ta ut alla tillbehör och borttagbara ugnsstegar ur ugnen.
2. Ställ in funktionen . Ställ in maxtemperaturen. Låt ugnen stå på i ca 1 t.
3. Ställ in funktionen . Ställ in maxtemperaturen. Låt ugnen stå på i ca 15 min.

4. Stäng av ugnen och vänta tills den svalnat.
5. Rengör produkten och dess tillbehör med en mikrofiberduk, varmt vatten och ett mildt rengöringsmedel.
6. Sätt tillbaka tillbehör och borttagbara ugnsstegar på sin ursprungliga plats.

## 7. DAGLIG ANVÄNDNING

### **VARNING!**

Se Säkerhetsavsnitten.

### 7.1 Tillagningsfunktioner



#### **Varmluft**

För stekning av kött och bakning av kakor. Ställ in en lägre temperatur än för över-/undervärme, eftersom fläkten fördelar värmen jämnt i ugnens insida.



#### **Över-/undervärme**

Tillagning och stekning på en ugnsnivå.



#### **Frost mat**

För tillagning av krispig snabbmat, som pommes frites, potatisklyftor eller vårrullar.



#### **Pizza/Paj**

För att tillaga pizza och andra rätter som kräver mer värme underifrån.



#### **Undervärme**

För bakning av kakor med knaprig botten och för konservering av livsmedel.



#### **Upptining**

För att tina mat (grönsaker och frukt). Upptiningstiden beror på mängden och storleken på den frysta maten.



#### **Bakning med fukt**

Den här funktionen är utformad för att spara energi under tillagning. När du använder den här funktionen kan temperaturen i ugnen skilja sig från inställd temperatur. Restvärmen används. Värmeeffekten kan minska. Mer information finns i kapitlet "Daglig användning" och anvisningar om: Bakning med fukt.



#### **Grill**

För grillning av tunnskurna stycken och brödrostning.



#### **Varmluftsgrillning**

stekning på första ugnsnivån av större köttstycken eller fågelkött med ben. Tillaga gratänger och bryna.



#### **Meny**

Så här öppnar du menyn: Tillagningshjälp, Rengöring, Inställningar.

### 7.2 Anvisningar om: Bakning med fukt

Den här funktionen användes för att uppfylla kraven på energieffektivitetsklass och ekodesign (enligt EU 65/2014 och EU 66/2014). Tester enligt: IEC/EN 60350-1.


Ugnsluckan ska vara stängd under tillagningen så att funktionen inte avbryts och ugnen fungerar med högsta möjliga energieffektivitet.

Om du använder den här funktionen släcks lampan automatiskt efter 30 sekunder.

För tillagningsinstruktioner, se kapitlet "Råd och tips" Bakning med fukt. För rekommendationer om allmän energibesparing, se kapitlet "Energieffektivitet", tips för energibesparing.

### 7.3 Inställning: Tillagningsfunktioner

1. Vrid vredet för värmefunktioner för att välja en värmefunktion.
2. Vrid på kontrollvredet för att justera temperaturen.



 - tryck och håll in för att slå på funktionen: Snabbstart. Den är tillgänglig för vissa ugnsfunktioner.

## 7.4 Inställning: Tillagningshjälp

Varje maträtt i denna undermeny har en föreslagen tillagningsfunktion och temperatur. Tiden och temperaturen kan justeras under tillagningen.




När funktionen har avslutats, kontrollera om maten är klar.

För vissa maträtter kan tillagningen också styras med Automatisk vikt.















1. Öppna  Meny med funktionsratten .
2. Välj . Tryck på OK.

3. Vrid på kontrollvredet för att välja ett nummer för maträtten. Tryck på OK.
4. Placera maten inuti produkten. Tryck på OK.

Meny: Tillagningshjälp

Teckenförklaring	
	Automatisk vikt tillgängligt.
	Förvärm ugnen innan du börjar laga mat.
	Ugnsnivå.

Displayen visar **P** och ett **antal** maträtter som du kan kontrollera i tabellen.

Maträtt	Vikt	Ugnsnivå / tillbehör
<b>P1</b> Filé eller biff, rare (långsam tillagning)		
<b>P2</b> Filé eller biff, medium (långsam tillagning)	0.8 - 1.5 kg; 5-6 cm tjocka bitar	  2; tillaga i ugnsform på <b>galler</b> Stek köttet i några minuter i en het stekpanna. Sätt in i ugnen.
<b>P3</b> Filé eller biff, done (långsam tillagning)		
<b>P4</b> Kalvstek (t.ex. bog)	0.8 - 1.5 kg; 4 cm tjocka bitar	  2; tillaga i ugnsform på <b>galler</b> Stek köttet i några minuter i en het stekpanna. Sätt in i ugnen.
<b>P5</b> Fläskstek, hals eller bog	1.5 - 2 kg	  2; tillaga i ugnsform på <b>galler</b> Vänd köttet efter halva tillagningstiden.
<b>P6</b> Fläskkarré, färsk	1 - 1.5 kg; 5-6 cm tjocka bitar	  2; <b>bakplåt</b> Stek köttet i några minuter i en het stekpanna. Sätt in i ugnen.
<b>P7</b> Revben från gris	2 - 3 kg; använd råa, 2-3 cm tunna revbensspjäll	 2; tillaga i ugnsform på <b>galler</b> Tillsätt vätska så att botten täcks i stekfatet.
<b>P8</b> Hel kyckling	1 - 1.5 kg; färska	  2; tillaga i ugnsform på <b>galler</b> Vänd köttet efter halva tillagningstiden för att få en jämn bryning.
<b>P9</b> Kycklingbröst	180 - 200 g per styck	 2; <b>bakplåt</b>
<b>P10</b> Köttfärslimpa	1 kg	  2; <b>bakplåt</b>

Maträtt	Vikt	Ugnsnivå / tillbehör
<b>P11</b> Hel fisk grillad	0.5 - 1 kg per fisk	2; bakplåt Fyll fisken med smör och använd dina favoritkryddor och örter.
<b>P12</b> Fiskfilé	-	2; stekgryta på galler
<b>P13</b> Cheesecake	-	1;  26 cm springform på galler
<b>P14</b> Äppeltarte	-	1; pajform på galler
<b>P15</b> Chokladmuffins	-	3; muffinsplåt på bakplåt
<b>P16</b> Limpkaka	-	2; brödform på galler
<b>P17</b> Bakad potatis	1 kg	2; bakplåt Lägg hela potatisar med skal på bakplåten.
<b>P18</b> Kroketter, frysta	0.5 kg	3; bakplåt
<b>P19</b> Pommes frites, frysta	0.75 kg	3; bakplåt
<b>P20</b> Kött/vegetarisk lasagne med torra lasagneplattor	1 - 1.5 kg	1; stekgryta på galler
<b>P21</b> Potatisgratäng (rå potatis)	1 - 1.5 kg	1; stekgryta på galler
<b>P22</b> Färsk pizza, tunn	-	1; bakplåt täckt med bakplåtspapper
<b>P23</b> Färsk pizza, tjock	-	1; bakplåt täckt med bakplåtspapper
<b>P24</b> Quiche	-	1; bakform på galler
<b>P25</b> Baguette/ciabatta/ljust bröd	0.8 kg	3 bakplåt täckt med bakplåtspapper Mer tid behövs för ljust bröd.

## 7.5 Ändra: Inställningar

- Öppna Meny med funktionsratten .
- Välj . Tryck på OK.
- Vrid kontrollvredet för att välja inställning.  
Tryck på OK.
- Justera värdet. Tryck på OK.  
Vrid på vredet för tillagningsfunktioner till Meny.

## Meny: Inställningar

Inställning	Värde
<b>01</b> Klockslag	Ändra
<b>02</b> Ljusstyrka i display	1 - 5
<b>03</b> Knappljud	1 - Ljudsignal, 2 - Klick, 3 - Ljud av
<b>04</b> Ljudvolym knappar	1 - 4
<b>05</b> Upptimer	På/Av

Inställning	Värde
06 Belysning	På/Av
07 Snabbstart	På/Av
08 Påminnelse om rengöring	På/Av
09 Demoläge	Aktiveringskod: 2468.

Inställning	Värde
10 Programversion	Kontrollera
11 Återställ alla inställningar	Ja/Nej


## 8. TILLVALSFUNKTIONER

### 8.1 Knapplås


Funktionen förhindrar att ugnsfunktionen ändras oavsiktligt.

Sätt på den när ugnen är igång – den angivna matlagningen fortsätter, kontrollpanelen är låst.

Slå på den när ugnen är avstängd – den kan inte slås på, kontrollpanelen är låst.



 – tryck och håll inne för att slå på funktionen.

En ljudsignal hörs.  – blinkar 3 gånger när låset slås på.

 – tryck och håll inne för att stänga av funktionen.

### 8.2 Automatisk avstängning

Av säkerhetsskäl stängs produkten av automatiskt efter en viss tid om tillagningsfunktionen är aktiv och inga inställningar ändras.

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

Ställ in tillagningstiden om du tänker köra en tillagningsfunktion som pågår längre än den automatiska avstängningstiden. Se kapitlet "Klockfunktioner."



Automatisk avstängning fungerar inte med funktionerna: Belysning, Tidsfördröjd start.



### 8.3 Kylfläkt

När ugnen är på, slås fläkten på automatiskt för att hålla ugnens ytor svala. Om du stänger av ugnen fortsätter fläkten att gå tills ugnen svalnat.

## 9. KLOCKFUNKTIONER

### 9.1 Beskrivning av klockfunktioner

	<b>Klockslag</b>	För att ställa in klockan som visar aktuell tid.
	<b>Signalur</b>	För att ställa in en timer. När den inställda tiden har gått ges en ljudsignal. Denna funktion påverkar inte ugnens funktion.

	<b>Tillagnings-tid</b>	För att ställa in tillagningstiden. När den inställda tiden har gått ges en ljudsignal och tillagningsfunktionen stängs automatiskt av.
	<b>Tidsfördröjd start</b>	För att fördröja tillagningens start- och/eller sluttid.



För att visa hur länge produkten är påslagen. Maximalt är 23 t 59 min. Denna funktion påverkar inte ugnens funktioner i övrigt.

## 9.2 Inställning: Signalur


1. Tryck på .


Displayen visar: 0:00 och .

2. Vrid på inställningsvredet för att ställa in Signalur.
3. Tryck på OK. Timern startar nedräkningen omedelbart.

När tiden har gått ut trycker du på OK och ställer funktionsvredet på avstängt läge.

## 9.3 Inställning: Tillagningstid

1. Vrid ratten för att välja tillagningsfunktion och ställa in temperaturen.
2. Tryck upprepade gånger på .


Displayen visar: 0:00 och .

3. Vrid på kontrollvredet för att ställa in Tillagningstid.
4. Tryck på OK.

Timern startar nedräkningen omedelbart.


När tiden har gått ut trycker du på OK och ställer funktionsvredet på avstängt läge.

## 9.4 Inställning: Tidsfördröjd start

1. Vrid vreden för att välja tillagningsfunktion och ställa in temperaturen.
2. Tryck upprepade gånger på .

Displayen visar: tidpunkt  START.



3. Vrid på kontrollvredet för att ställa in starttiden.
4. Tryck på OK.

Displayen visar: --:--  STOPP.



5. Vrid på kontrollvredet för att ställa in sluttiden.
  6. Tryck på OK.
- Timern börjar nedräkningen på inställd starttid.

När tiden har gått ut trycker du på OK och ställer funktionsvredet på avstängt läge.

## 9.5 Inställning: Upptimer

1. Vrid vredet för tillagningsfunktioner till  för att öppna Meny.
2. Vrid på kontrollvredet för att välja  / Upptimer. Se kapitlet "Daglig användning", Meny: Inställningar.
3. Tryck på OK.
4. Vrid på kontrollvredet för att slå på och stänga av funktionen.
5. Tryck på OK.

## 9.6 Inställning: Klockslag

1. Öppna  Meny med funktionsratten .
2. Vrid kontrollvredet för att välja  / Klockslag.
3. Vrid på kontrollvredet för att ställa in tiden.
4. Tryck på OK.

# 10. ANVÄNDA TILLBEHÖREN

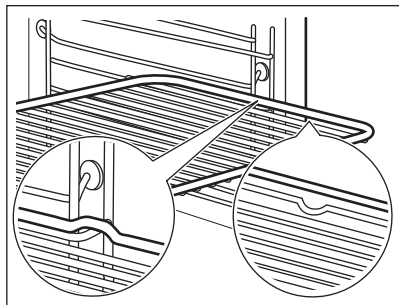
### VARNING!

Se Säkerhetsavsnitten.

## 10.1 Sätta in tillbehör

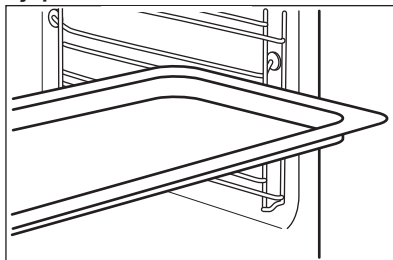
Liten inbuktning upptill ökar säkerheten. Fördjupningarna är för också enheterna tippssäkra. Den höga kanten runt hyllan hindrar att kokkärlet glider av.

## Galler



Sätt in gallret mellan ugnsstegens ledskenor och kontrollera att fötterna är vända nedåt.

## Djup form



Skjut in långpannan mellan ugnsstegarnas ledskenor.

## 11. RÅD OCH TIPS

### 11.1 Tillagningsrekommendationer

Temperatur och tillagningstid i tabellerna är endast för vägledning. Hur de ska väljas beror på recept och ingrediensernas kvalitet och mängd.




Ugnen kan baka eller steka annorlunda än din gamla ugn. Tabellerna nedan visar rekommenderade inställningar för temperatur, tillagningstid och hyllposition för specifika typer av mat.




Räkna hyllnivåerna nedifrån, från ugnens botten.

Om du inte kan hitta inställningarna för ett visst recept kanske du kan använda inställningarna för ett liknande recept.

För energibesparingstips, se kapitlet "Energieffektivitet".

#### Symbolerna som används i tabellerna:

	Typ av mat
	Tillagningsfunktion
	Temperatur

	Tillbehör
	Ugnsnivå
	Tillagningstid (min)


### 11.2 Bakning med fukt - rekommenderade tillbehör





Använd mörka och icke reflekterande burkar och formar. De absorberar värme bättre än ljusa färger och reflektiva formar.

- **Pizzaform** - mörk, icke reflekterande, diameter 28cm
- **Bakform** - mörk, icke reflekterande, diameter 26cm
- **Portionsformar** - keramik, diameter 8cm, höjd 5 cm
- **Flan-form** - mörk, icke reflekterande, diameter 28cm

### 11.3 Bakning med fukt






För bästa resultat ska du följa förslagen som listas i tabellen nedan.







				
Vetebullar, 12 st	långpanna eller djup form	180	2	35 - 40

		°C		
Frallor, 9 st	långpanna eller djup form	180	2	35 - 40
Fryst pizza, 0,35 kg	Galler	220	2	35 - 40
Rulltårta	långpanna eller djup form	170	2	30 - 40
Brownie	långpanna eller djup form	180	2	30 - 40
Sufflé, 6 st	keramiska portionsformar på galler	200	3	30 - 40
Sockerkaksbotten	flan-form på galler	170	2	20 - 30
Viktoriakaka	gratängform på galler	170	2	35 - 45
Pocherad fisk, 0,3 kg	långpanna eller djup form	180	3	35 - 45
Hel fisk, 0,2 kg	långpanna eller djup form	180	3	35 - 45
Fiskfilé, 0,3 kg	pizzaform på galler	180	3	35 - 45
Pocherat kött, 0,25 kg	långpanna eller djup form	200	3	40 - 50
Shashlik, 0,5 kg	långpanna eller djup form	200	3	25 - 35
Småkakor, 16 st	långpanna eller djup form	180	2	20 - 30
Macaroons, 20 st	långpanna eller djup form	180	2	40 - 45
Muffins, 12 st	långpanna eller djup form	170	2	30 - 40
Matpaj, 16 st	långpanna eller djup form	170	2	35 - 45
Mördegskakor, 20 st	långpanna eller djup form	150	2	40 - 50
Tarteletter, 8 st	långpanna eller djup form	170	2	20 - 30
Pocherade grönsaker, 0,4 kg	långpanna eller djup form	180	3	35 - 40
Vegetarisk omelett	pizzaform på galler	200	3	30 - 45
Medelhavsgrönsaker, 0,7 kg	långpanna eller djup form	180	4	35 - 40

## 11.4 Information för testinstitut

Tester enligt IEC 60350-1.

				°C	
Småkakor, 16 st/plåt	Över-/undervärme	Bakplåt	3	150	25 - 35
Småkakor, 16 st/plåt 1)	Varmluft	Bakplåt	3	150	20 - 30
Småkakor, 16 st/plåt	Varmluft	Bakplåt	1 och 3	150	20 - 30
Äppelpaj, 2 st Ø 20 cm formar	Över-/undervärme	Galler	2	170	80 - 100

					
Äppelpaj, 2 st Ø 20 cm formar	Varmluft	Galler	2	160	70 - 90
Sockerkaka i Ø26 cm kakform <b>1)</b>	Över-/undervärme	Galler	2	160	30 - 40
Sockerkaka i Ø26 cm kakform <b>1)</b>	Varmluft	Galler	2	160	30 - 40
Sockerkaka i Ø26 cm kakform <b>1)</b>	Varmluft	Galler	1 och 3	160	25 - 40
Mördegskakor	Över-/undervärme	Bakplåt	3	150	20 - 30
Mördegskakor	Varmluft	Bakplåt	2	150	20 - 30
Mördegskakor	Varmluft	Bakplåt	1 och 3	150	15 - 25
Rostat bröd <b>1)</b>	Grill	Galler	3	max.	5 - 7

**1)** Förvärm produkten i 10 minuter.

## 12. SKÖTSEL OCH RENGÖRING

### **VARNING!**

Se Säkerhetsavsnitten.

### 12.1 Rengöring

#### Rengöringsmedel

- Rengör ugnens framsida med en mikrofiberduk med varmt vatten och ett mildt rengöringsmedel.
- Använd en rengöringslösning för att rengöra metalldelar.
- Rengör fläckar med ett mildt diskmedel.

#### Daglig användning

- Torka inuti produkten efter varje användning. Fettansamling eller andra matrester kan leda till brand.
- Fukt kan kondensera i ugnen eller på ugnsluckans glas. För att minska kondensen kan man låta ugnen vara igång i 10 minuter före användning. Låt inte tillagad mat stå i ugnen längre än 20 minuter. Torka av produkten invändigt endast med en mikrofiberduk efter varje användning.

#### Tillbehör

- Rengör alla tillbehör efter varje användningstillfälle och låt dem torka.

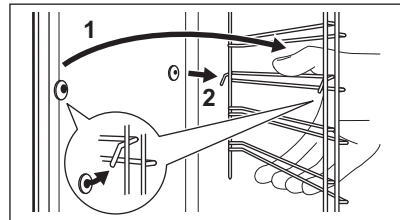
Använd enbart en mikrofiberduk med varmt vatten och ett mildt rengöringsmedel. Diska inte tillbehören i en diskmaskin.

- Rengör inte tillbehören med nonstick-beläggning med ett rengöringsmedel med slipeffekt eller vassa föremål.

### 12.2 Ta bort ugnsstegarna

Ta bort ugnsstegarna vid rengöring av produkten.

1. Stäng av ugnen och vänta tills den svalnat.
2. Dra först ut stegarnas främre del från sidoväggen.
3. Dra den bakre änden av ugnsstegen bort från sidoväggen och ta bort den.



4. Sätt tillbaka ugnsstegar i omvänd ordning.

## 12.3 Pyrolytisk rengöring


### ⚠ VARNING!



Det finns risk för brännskador.

### ⚠ FÖRSIKTIGHETSÅTGÄRDER!

Om andra produkter är monterade i samma skåp får de inte användas samtidigt som den här funktionen. Det kan skada ugnen.

Starta inte funktionen om du inte har stängt ugnsluckan ordentligt.


När rengöringen startar, låses luckan och lampan släcks. Tills luckan låses upp visar displayen .

1. Stäng av ugnen och vänta tills den svalnat.
2. Ta bort alla tillbehör.
3. Rengör ugnsbotten och innerglaset på luckan med varmt vatten, mjuk trasa och mildt rengöringsmedel.
4. Öppna menyn  med funktionsratten.
5. Vrid funktionsratten för att välja Rengöring  och tryck OK.

Funktion	Koktid
C1 - Lätt rengöring	2 tim

6. Tryck OK för att starta rengöringen.
  7. Efter rengöring, vrid på vredet för värmefunktioner till avstängt läge.
- När ugnen svalnat igen låses luckan upp.
8. Vänta tills ugnen är kall och rengör den sedan invändigt med en mjuk trasa.

## 12.4 Påminnelse om rengöring

När  blinkar på displayen efter tillagningssessionen påminner produkten dig om att rengöra den med pyrolytisk rengöring. Du kan stänga av påminnelsen i undermenyn: Inställningar. Se kapitlet "Daglig användning", Ändra: Inställningar.

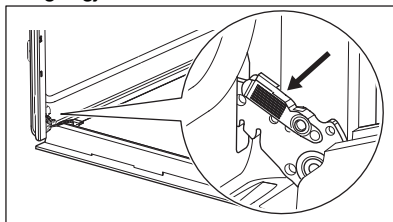
## 12.5 Demontering och montering av luckan

Ugnsluckan har fyra glaspaneler. Du kan avlägsna ugnsluckan och de inre glaspanelerna för att rengöra dem. Läs hela instruktionerna "Ta bort och installera luckan" innan du tar bort glaspanelerna.

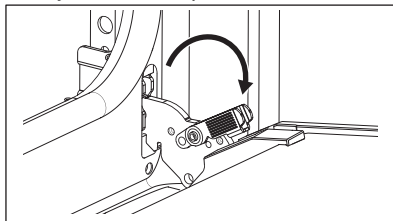
### ⚠ FÖRSIKTIGHETSÅTGÄRDER!

Använd inte ugnen utan glaspanelerna.

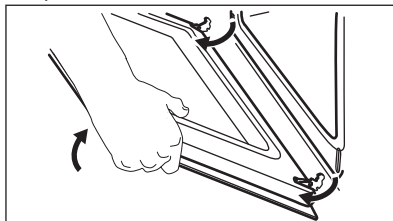
1. Öppna luckan helt och håll i båda gångjärnen.



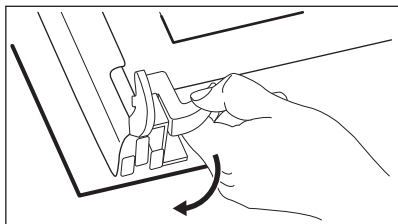
2. Lyft och dra i spärrarna tills de klickar.



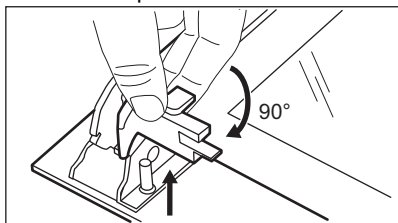
3. Stäng ugnsluckan till den första öppna positionen (halvvägs). Lyft och dra därefter för att ta bort luckan från sin plats.



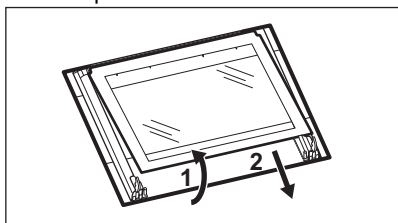
4. Lägg luckan på en mjuk handduk på en stabil yta och lossa låssystemet för att ta bort glaspanelerna.



5. Vrid de två fästena 90° och lossa dem från sina platser.



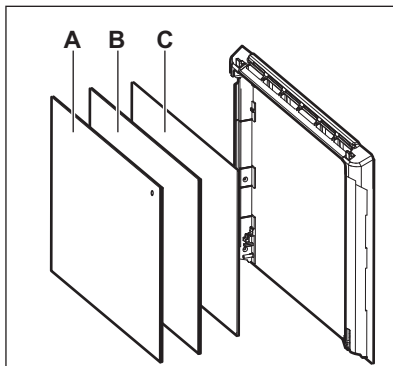
6. Lyft först försiktigt och ta sedan bort glaspanelerna en i taget. Börja med den övre panelen.



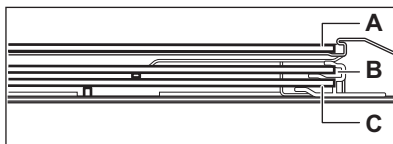
7. Rengör glaspanelerna med vatten och tvål. Torka glaspanelerna noga. Diska inte glaspanelerna i diskmaskin.  
8. När rengöringen är klar, sätt tillbaka glaspanelerna och ugnsluckan.

Om luckan är korrekt installerad kommer du att höra ett klick när du stänger spärarna. Var noga med att sätta tillbaka glaspanelerna (A, B och C) i rätt ordning. Kontrollera symbolen/skriften på sidan av glaspanelen. Varje glaspanel ser olika ut för att förenkla demontering och montering.

När det har installerats korrekt hörs ett klick i lucklisten.



Se till att du monterar mittpanelen av glas korrekt på sin plats.



## 12.6 Byte av LED-lampa

### ⚠ VARNING!

Risk för elektrisk stöt!  
Lampan kan vara het.

1. Stäng av ugnen och vänta tills den svalnat.
2. Koppla ur produkten från eluttaget.
3. Lägg trasan på ugnens botten.

### Bakre lampa

1. Ta bort glasskyddet genom att vrida på det.
2. Rengör glasskyddet.
3. Byt ut lampan mot en passande som är värmetålig upp till 300 °C.
4. Sätt tillbaka glasskyddet.

## 13. FELSÖKNING

### **VARNING!**

Se Säkerhetsavsnitten.

### 13.1 Vad gör jag om...

Problem	Kontrollera om...
Det går inte att aktivera eller använda enheten..	Produkten är korrekt ansluten till eluttaget.
Produkten värms inte upp.	Den automatiska avstängningen är avaktiverad.
Produkten värms inte upp.	Produktens lucka är stängd.
Produkten värms inte upp.	Säkringen har inte löst ut.
Produkten värms inte upp.	Knapplås är avaktiverat.
Belysningen är släckt.	Bakning med fukt – är aktiverat.
Belysningen fungerar inte.	Glödlampan är trasig.
Err C3	Ugnsluckan är stängd och ugnslåset är inte trasigt.
Err F102	Produktens lucka är stängd.
Err F102	Ugnslåset är inte trasigt.
Displayen visar 00:00.	Ett strömavbrott har inträffat. Ställ in klockan.



Om displayen visar en felkod som inte finns i den här tabellen, slå av säkringen och slå på den igen för att starta om ugnen. Om felkoden återkommer, kontakta en auktoriserad serviceverkstad.

### 13.2 Servicedata

Kontakta din återförsäljare eller en auktoriserad serviceverkstad om du inte kan avhjälpa felet.

Nödvändig information som servicecentret behöver finns på graderingsskylten. Typskylten sitter på ugnens främre ram. Den är synlig när du öppnar luckan. Ta inte bort märkskylten från produkten.

**Vi rekommenderar att du antecknar uppgifterna här:**

Modell (MOD.):

Produktnummer (PNC):

Serienummer (S.N.):

## 14. ENERGIEFFEKTIVITET

### 14.1 Produktinformation och produktinformationsblad enligt EU:s ekodesign- och energimärkningsförordningar

Leverantörens namn

Electrolux

Modellidentifiering	KOFFP46BX 944068205
Energieffektivitetsindex	81.7
Energieffektivitetsklass	A+
Energiförbrukning med standardbelastning, konventionellt läge	0.94 kWh/cykel
Energiförbrukning med standardbelastning, varmluftsläge	0.67 kWh/cykel
Antal kaviteter	1
Värmeälla	Elektricitet
Volym	65 l
Typ av ugn	Inbyggd ugn
Massa	33.9 kg

IEC/EN 60350-1 - Elektriska hushållsapparater för matlagning - Del 1: Sortiment, ugnar, ångugnar och grillar - metoder för att mäta prestanda.

## 14.2 Produktinformation om effektförbrukning och maxtid för att uppnå lämpligt strömsparläge

Effektförbrukning i viloläge	0.8 W
Maxtiden som krävs för att utrustningen automatiskt ska uppnå det lämpliga strömsparläget	20 min

### 14.3 Energibesparande tips

Följande tips hjälper dig att spara energi när du använder din produkt.

Kontrollera att ugnsluckan är ordentligt stängd när ugnen är påslagen. Öppna inte ugnsluckan för ofta under tillagningen. Håll luckans tätningsslist är ren och kontrollera att den sitter rätt och ordentligt fast.

Använd köksredskap av metall och mörka, icke-reflekerande burkar och behållare för att spara energi.

Förvärm inte produkten före tillagning om det inte specifikt rekommenderas.

Gör så korta uppehåll som möjligt vid tillagning av flera rätter för samma tillfälle.

#### Tillagning med varmluft

Om möjligt, använd varmluftsfunktionen för att spara energi.

#### Restvärme

Om tillagningen tar längre tid än 30 minuter, sänk ugnstemperaturen med minst 3–10 minuter innan tillagningen avslutas.

Tillagningen fortsätter med ugnens restvärme.

Använd restvärmen för att hålla maten varm eller värma upp andra rätter.

När du stänger av ugnen visas restvärme på displayen.

#### Varmhållning

Välj lägsta möjliga temperaturinställning för att använda restvärme och hålla maten varm. Restvärmeindikatorn eller temperaturen visas på displayen.

#### Laga mat med släckt belysning


Släck belysningen under tillagning. Tänd den endast när du behöver den.


#### Bakning med fukt

Denna funktion används för att spara energi under tillagningen.

Med denna funktion släcks belysningen automatiskt efter 30 sekunder. Du kan tända belysningen igen, men det innebär att förväntad energibesparing minskar.

## 15. MILJÖSKYDD

Återvinn material med symbolen . Återvinn förpackningen genom att placera den i lämpligt kärl. Bidra till att skydda vår miljö och vår hälsa genom att återvinna avfall från elektriska och elektroniska produkter. Släng

inte produkter märkta med symbolen  med hushållsavfallet. Lämna in produkten på närmaste återvinningsstation eller kontakta kommunkontoret.







**electrolux.com**

867368701-C-082024



**CE**