



**COD3S40X**

**Benutzerinformation**  
Backofen

**DE 2**

**Notice d'utilisation**  
Four

**FR 25**

**Manual de instrucciones**  
Horno

**ES 48**

**Istruzioni per l'uso**  
Forno

**IT 71**

**User Manual**  
Oven

**EN 94**



**Electrolux**



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

## WIR DENKEN AN SIE

Vielen Dank für Ihren Kauf eines Electrolux-Geräts. Sie haben ein Produkt gewählt, das jahrzehntelange professionelle Erfahrung und Innovation mit sich bringt. Das ausgeklügelte und stilvolle Produkt wurde für Sie entwickelt. So können Sie jedes Mal, wenn Sie das Produkt verwenden, sicher sein, dass Sie großartige Ergebnisse erzielen werden.

Willkommen bei Electrolux.

**Besuchen Sie uns auf unserer Website, um:**



Anwendungshinweise, Prospekte, Informationen zu Fehlerbehebung, Service und Reparatur zu erhalten:

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



Registrieren Sie Ihr Produkt, um einen erstklassigen Service zu erhalten:

**[www.registerelectrolux.com](http://www.registerelectrolux.com)**



Um Zubehör, Verbrauchsmaterial und Original-Ersatzteile für Ihr Gerät zu kaufen:

**[www.electrolux.com/shop](http://www.electrolux.com/shop)**

## KUNDENDIENST UND SERVICE

Verwenden Sie immer Original-Ersatzteile.

Halten Sie folgende Angaben bereit, wenn Sie sich an einen autorisierten Kundendienst wenden: Modell, PNC, Seriennummer.

Die Daten finden Sie auf dem Typenschild.

 Warnungs-/Sicherheitshinweise

 Allgemeine Informationen und Empfehlungen

 Informationen zum Umweltschutz

Änderungen vorbehalten.

## INHALTSVERZEICHNIS

|                                       |    |
|---------------------------------------|----|
| 1. SICHERHEITSHINWEISE.....           | 3  |
| 2. SICHERHEITSANWEISUNGEN.....        | 5  |
| 3. MONTAGE.....                       | 8  |
| 4. GERÄTEBESCHREIBUNG.....            | 9  |
| 5. BEDIENFELD.....                    | 10 |
| 6. VOR DER ERSTEN INBETRIEBNAHME..... | 10 |
| 7. TÄGLICHER GEBRAUCH.....            | 11 |
| 8. UHRFUNKTIONEN.....                 | 13 |
| 9. VERWENDUNG DES ZUBEHÖRS.....       | 14 |
| 10. ZUSATZFUNKTIONEN.....             | 15 |
| 11. TIPPS UND HINWEISE.....           | 15 |
| 12. REINIGUNG UND PFLEGE.....         | 18 |
| 13. FEHLERSUCHE.....                  | 22 |
| 14. ENERGIEEFFIZIENZ.....             | 23 |
| 15. UMWELTTIPPS.....                  | 24 |

## 1. ⚠️ SICHERHEITSHINWEISE

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

### 1.1 Sicherheit von Kindern und schutzbedürftigen Personen

- Das Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mit mangelnder Erfahrung/mangelndem Wissen benutzt werden, wenn sie durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt werden oder von dieser Person Anweisungen erhalten haben, wie das Gerät sicher zu bedienen ist und welche Gefahren bei nicht ordnungsgemäßer Bedienung bestehen. Kinder unter 8 Jahren und Personen mit schweren Behinderungen oder Mehrfachbehinderung sollten vom Gerät ferngehalten werden, wenn sie nicht ständig beaufsichtigt werden.
- Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät.
- Halten Sie sämtliches Verpackungsmaterial von Kindern fern und entsorgen Sie es ordnungsgemäß.
- **WARNUNG:** Das Gerät und die zugänglichen Geräteteile werden während des Betriebs heiß. Halten Sie Kinder und Haustiere von dem Gerät fern, wenn es in Betrieb oder in der Abkühlphase ist.
- Falls Ihr Gerät mit einer Kindersicherung ausgestattet ist, empfehlen wir, diese einzuschalten.
- Kinder dürfen keine Reinigung und Wartung des Geräts ohne Beaufsichtigung durchführen.

### 1.2 Allgemeine Sicherheit

- Dieses Gerät ist nur zum Kochen bestimmt.

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

## 2. SICHERHEITSANWEISUNGEN

### 2.1 Montage



#### **WARNUNG!**

Die Montage des Geräts darf nur von einer qualifizierten Fachkraft durchgeführt werden.

- Entfernen Sie das gesamte Verpackungsmaterial.
- Montieren Sie ein beschädigtes Gerät nicht und benutzen Sie es nicht.
- Halten Sie sich an die mitgelieferte Montageanleitung.
- Seien Sie beim Umsetzen des Gerätes vorsichtig, da es sehr schwer ist. Tragen Sie stets Sicherheitshandschuhe und festes Schuhwerk.
- Ziehen Sie das Gerät nicht am Griff.
- Montieren Sie das Gerät an einem sicheren und geeigneten Ort, der den Montageanforderungen entspricht.
- Die Mindestabstände zu anderen Geräten und Küchenmöbeln sind einzuhalten.
- Überprüfen Sie vor der Montage des Gerätes, ob sich die Gerätetür ungehindert öffnen lässt.
- Das Gerät ist mit einem elektrischen Kühlsystem ausgestattet. Es muss mit der elektrischen Stromversorgung betrieben werden.

|                                                                                 |              |
|---------------------------------------------------------------------------------|--------------|
| Mindesthöhe des Einbaumöbels (Mindesthöhe des Schränks unter der Arbeitsplatte) | 580 (600) mm |
|---------------------------------------------------------------------------------|--------------|

|               |        |
|---------------|--------|
| Schrankbreite | 560 mm |
|---------------|--------|

|             |              |
|-------------|--------------|
| Schrantiefe | 550 (550) mm |
|-------------|--------------|

|                            |        |
|----------------------------|--------|
| Höhe der Gerätevorderseite | 589 mm |
|----------------------------|--------|

|                          |        |
|--------------------------|--------|
| Höhe der Geräterückseite | 571 mm |
|--------------------------|--------|

|                              |        |
|------------------------------|--------|
| Breite der Gerätevorderseite | 595 mm |
|------------------------------|--------|

|                            |        |
|----------------------------|--------|
| Breite der Geräterückseite | 559 mm |
|----------------------------|--------|

|             |        |
|-------------|--------|
| Gerätetiefe | 569 mm |
|-------------|--------|

|                   |        |
|-------------------|--------|
| Geräteeinbautiefe | 548 mm |
|-------------------|--------|

|                          |         |
|--------------------------|---------|
| Tiefe bei geöffneter Tür | 1022 mm |
|--------------------------|---------|

|                                                                     |           |
|---------------------------------------------------------------------|-----------|
| Mindestgröße der Belüftungsöffnung. Öffnung auf der Rückseite unten | 560x20 mm |
|---------------------------------------------------------------------|-----------|

|                                                                                              |         |
|----------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| Länge des Netzanschlusskabels. Das Kabel befindet sich in der rechten Ecke auf der Rückseite | 1500 mm |
|----------------------------------------------------------------------------------------------|---------|

|                       |         |
|-----------------------|---------|
| Befestigungsschrauben | 4x25 mm |
|-----------------------|---------|

### 2.2 Elektrischer Anschluss



#### **WARNUNG!**

Brand- und Stromschlaggefahr.

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

- Ziehen Sie nicht am Netzkabel, wenn Sie das Gerät von der Stromversorgung trennen möchten. Ziehen Sie stets am Netzstecker.
- Verwenden Sie nur geeignete Trenneinrichtungen: Überlastschalter, Sicherungen (Schraub Sicherungen müssen aus dem Halter entfernt werden können), Fehlerstromschutzschalter und Schütze.
- Die elektrische Installation muss eine Trenneinrichtung aufweisen, mit der Sie das Gerät allpolig von der Stromversorgung trennen können. Die Trenneinrichtung muss mit einer Kontaktöffnungsbreite von mindestens 3 mm ausgeführt sein.
- Dieses Gerät wird nur mit einem Netzkabel geliefert.

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

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

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

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

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

## 2.3 Gebrauch



#### WARNUNG!

Verletzungs-, Verbrennungs-, Stromschlag- oder Explosionsgefahr.

- Nehmen Sie keine technischen Änderungen am Gerät vor.
- Vergewissern Sie sich, dass die Lüftungsöffnungen nicht blockiert sind.

- Lassen Sie das Gerät während des Betriebs nicht unbeaufsichtigt.
- Schalten Sie das Gerät nach jedem Gebrauch aus.
- Gehen Sie beim Öffnen der Tür vorsichtig vor, wenn das Gerät in Betrieb ist. Es kann heiße Luft freigesetzt werden.
- Benutzen Sie das Gerät nicht mit nassen Händen oder wenn es mit Wasser Kontakt hat.
- Üben Sie keinen Druck auf die offene Tür aus.
- Verwenden Sie das Gerät nicht als Arbeits- oder Abstellfläche.
- Öffnen Sie die Gerätetür vorsichtig. Die Verwendung von Zutat mit Alkohol kann eine Mischung aus Alkohol und Luft verursachen.
- Lassen Sie beim Öffnen der Tür keine Funken oder offenen Flammen mit dem Gerät in Kontakt kommen.
- Platzieren Sie keine entflammaren Produkte oder Gegenstände, die mit entflammaren Produkten benetzt sind, im Gerät, auf dem Gerät oder in der Nähe des Geräts.



#### WARNUNG!

Risiko von Schäden am Gerät.

- Um Beschädigungen und Verfärbungen der Emailbeschichtung zu vermeiden:
  - Stellen Sie feuerfestes Geschirr oder andere Gegenstände nicht direkt auf den Boden des Geräts.
  - Legen Sie keine Alufolie direkt auf den Boden des Garraums.
  - Füllen Sie kein Wasser direkt in das heiße Gerät.
  - Lassen Sie nach Abschluss des Garvorgangs kein feuchtes Geschirr oder feuchte Speisen im Gerät stehen.
  - Gehen Sie beim Herausnehmen oder Einsetzen des Zubehörs sorgfältig vor.
- Verfärbungen der Emaille- oder Edelstahlbeschichtung haben keine Auswirkung auf die Leistung des Geräts.
- Verwenden Sie eine tiefe Pfanne für feuchte Kuchen. Fruchtsäfte verursachen Flecken, die dauerhaft sein können.
- Kochen Sie immer bei geschlossener Gerätetür.

- Ist das Gerät hinter einer Möbelfront (wie etwa einer Tür) installiert, achten Sie darauf, dass die Tür während des Gerätebetriebs nicht geschlossen wird. Hinter einer geschlossenen Möbelfront können sich Hitze und Feuchtigkeit ansammeln und das Gerät, das Gehäuse oder den Boden beschädigen. Schließen Sie die Möbelfront nicht, bevor das Gerät nach dem Gebrauch völlig abgekühlt ist.

## 2.4 Reinigung und Pflege



### **WARNUNG!**

Verletzungs-, Brandgefahr sowie Risiko von Schäden am Gerät.

- Schalten Sie das Gerät immer aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, bevor Reinigungsarbeiten durchgeführt werden.
- Vergewissern Sie sich, dass das Gerät abgekühlt ist. Es besteht die Gefahr, dass die Glasscheiben brechen.
- Ersetzen Sie die Türglasscheiben umgehend, wenn sie beschädigt sind. Wenden Sie sich an einen autorisierten Kundendienst.
- Gehen Sie beim Aushängen der Tür vorsichtig vor. Die Tür ist schwer!
- Reinigen Sie das Gerät regelmäßig, um eine Verschlechterung des Oberflächenmaterials zu verhindern.
- Reinigen Sie das Gerät mit einem weichen, feuchten Tuch. Verwenden Sie ausschließlich Neutralreiniger. Benutzen Sie keine Scheuermittel, scheuernde Reinigungsschwämmchen, Lösungsmittel oder Metallgegenstände.
- Falls Sie ein Backofenspray verwenden, befolgen Sie die Sicherheitsanweisungen auf seiner Verpackung.

## 2.5 Innenbeleuchtung



### **WARNUNG!**

Stromschlaggefahr.

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

## 2.6 Wartung

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

## 2.7 Entsorgung



### **WARNUNG!**

Verletzungs- und Erstickengefahr.

- Informationen zur Entsorgung des Geräts erhalten Sie von Ihrer Gemeindeverwaltung.
- Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung.
- Schneiden Sie das Netzkabel in der Nähe des Geräts ab, und entsorgen Sie es.
- Entfernen Sie das Türschloss, um zu verhindern, dass sich Kinder, oder Haustiere im Gerät einschließen.

## 3. MONTAGE



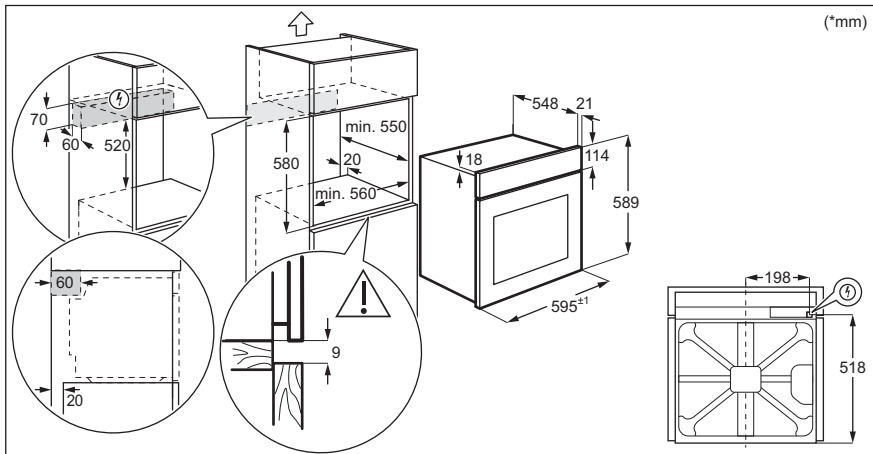
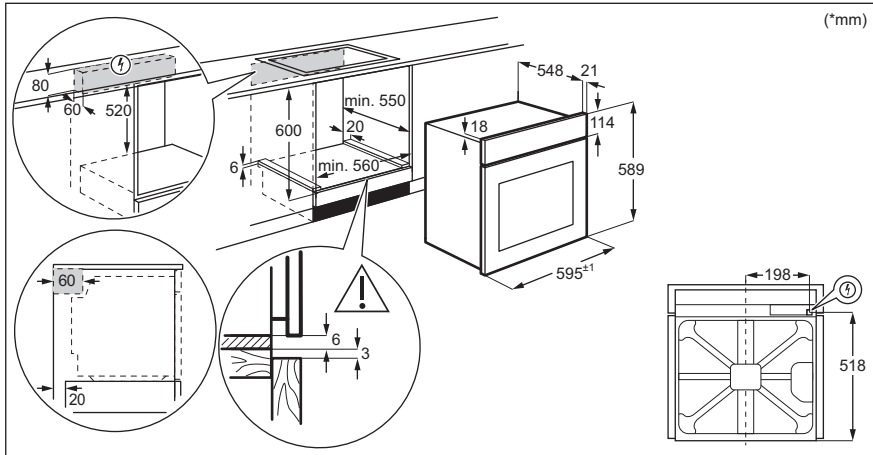
**WARNUNG!**  
Siehe Kapitel  
Sicherheitshinweise.

### 3.1 Montage



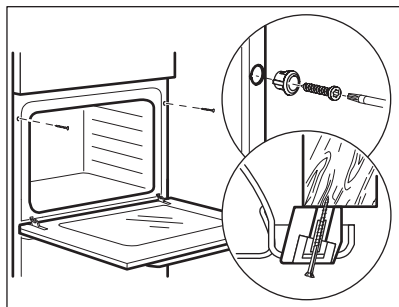
[www.youtube.com/electrolux](http://www.youtube.com/electrolux)  
[www.youtube.com/aeg](http://www.youtube.com/aeg)

How to install your AEG/Electrolux  
Oven - Column installation



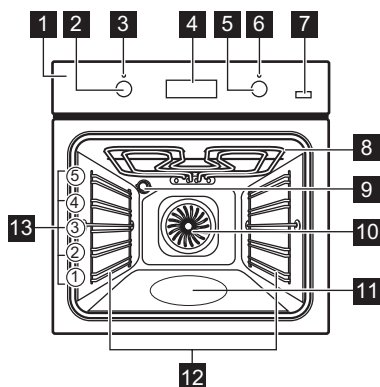


### 3.2 Befestigung des Ofens am Möbel



## 4. GERÄTEBESCHREIBUNG

### 4.1 Gesamtansicht



- 1** Bedienfeld
- 2** Einstellknopf für die Ofenfunktionen
- 3** Betriebskontrolllampe / -symbol
- 4** Anzeige
- 5** Einstellknopf (für die Temperatur)
- 6** Temperaturanzeige / -symbol
- 7** Plus Dampf
- 8** Heizelement
- 9** Lampe
- 10** Ventilator
- 11** Garraumvertiefung - Behälter für die Aqua-Reinigungsfunktion
- 12** Einschubschienen, herausnehmbar
- 13** Einschubebenen

### 4.2 Zubehör

- **Kombirost**  
Für Kochgeschirr, Kuchenformen, Braten.
- **Backblech**  
Für Kuchen und Plätzchen.

- **Brat- und Fettpfanne**  
Zum Backen und Braten oder als Pfanne zum Aufsammeln von Fett.

## 5. BEDIENFELD

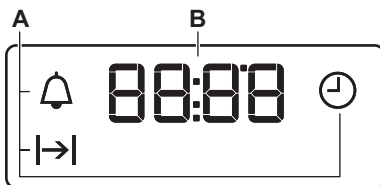
### 5.1 Versenkbare Knöpfe

Drücken Sie zum Benutzen des Geräts den Knopf. Der Knopf kommt dann heraus.

### 5.2 Sensorfelder/Tasten

|                                                                                   |                                                       |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------|
|  | Einstellen der Zeit.                                  |
|  | Einstellen einer Uhrfunktion.                         |
|  | Einstellen der Zeit.                                  |
|  | Ein- und Ausschalten der Funktion Heißluft mit Dampf. |

### 5.3 Display



- A. Uhrfunktionen
- B. Timer

## 6. VOR DER ERSTEN INBETRIEBNAHME



### WARNUNG!

Siehe Kapitel  
Sicherheitshinweise.

### 6.1 Vor der ersten Inbetriebnahme

Der Backofen kann während des Aufheizens Geruch und Rauch verströmen. Stellen Sie sicher, dass der Raum belüftet ist.



Schritt 1

Stellen Sie die Uhrzeit ein.



Schritt 2

Reinigen Sie den Backofen.



Schritt 3

Heizen Sie den leeren Backofen  
vor.

1.  - zum Einstellen der Zeit drücken. Nach etwa 5 Sek. hört die Anzeige auf zu blinken und das Display zeigt die Zeit an.

1. Entfernen Sie alle Zubehörteile und die herausnehmbaren Einhängegitter aus dem Backofen.
2. Reinigen Sie das Gerät und das Zubehör nur mit einem Mikrofasertuch, warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel.

1. Stellen Sie die Höchsttemperatur für folgende Funktion ein:



Zeit: 1 Std.

2. Stellen Sie die Höchsttemperatur für folgende Funktion ein:



Zeit: 15 Min.

3. Stellen Sie die Höchsttemperatur für folgende Funktion ein:



Zeit: 15 Min.

Schalten Sie den Backofen aus und warten Sie, bis er abgekühlt ist. Setzen Sie die Zubehörteile und die herausnehmbaren Einhängegitter in den Backofen ein.

## 7. TÄGLICHER GEBRAUCH



### WARNUNG!

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

### 7.1 Einstellung: Ofenfunktion

- Schritt 1** Drehen Sie den Backofen-Einstellknopf auf eine Ofenfunktion.

- Schritt 2** Drehen Sie den Wahlknopf, um die Temperatur auszuwählen.

- Schritt 3** Drehen Sie nach Beendigung des Garvorgangs die Knöpfe in die Aus-Position, um den Backofen auszuschalten.

### 7.2 Einstellen der Funktion: Heißluft mit Dampf



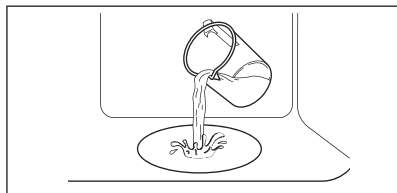
### WARNUNG!

Verbrennungsgefahr sowie Risiko von Schäden am Gerät.

- Schritt 1** Vergewissern Sie sich, dass der Ofen abgekühlt ist.

- Schritt 2** Füllen Sie die Garraumvertiefung mit Leitungswasser.

-  Die maximale Kapazität der Garraumvertiefung beträgt 250 ml. Füllen Sie die Garraumvertiefung nicht wieder auf, während der Garvorgang läuft oder der Backofen heiß ist.



- Schritt 3** Stellen Sie folgende Funktion ein:  .

Drücken Sie: . Die Anzeige leuchtet auf. Funktioniert nur mit der Funktion Heißluft mit Dampf.

- Schritt 4** Drehen Sie den Temperaturwahlknopf, um die Temperatur einzustellen.

|                  |                                                                                                                                                                                                                                                 |
|------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Schritt 5</b> | Heizen Sie den leeren Backofen 10 Minuten vor, um Feuchtigkeit zu erzeugen.                                                                                                                                                                     |
| <b>Schritt 6</b> | Stellen Sie die Speise in den Backofen.<br>Siehe Kapitel „Tipps und Hinweise“.<br>Öffnen Sie die Backofentür nicht während des Garvorgangs.                                                                                                     |
| <b>Schritt 7</b> | Drehen Sie den Knopf für die Ofenfunktionen in die Aus-Position, um den Backofen auszuschalten.<br> – zum Ausschalten des Ofens drücken. Die Anzeige erlischt. |
| <b>Schritt 8</b> | Öffnen Sie die Tür nach Beendigung der Funktion vorsichtig. Freigesetzte Feuchtigkeit kann Verbrennungen verursachen.                                                                                                                           |
| <b>Schritt 9</b> | Vergewissern Sie sich, dass der Ofen abgekühlt ist. Entfernen Sie das restliche Wasser aus der Garraumvertiefung.                                                                                                                               |

## 7.3 Ofenfunktionen

| Ofenfunktion                                                                        | Gerät                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|-------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    | Der Backofen ist ausgeschaltet.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| Aus-Position                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|    | Zum Einschalten der Lampe.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| Backofenbeleuchtung                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|    | Zum Backen auf bis zu drei Einschubebenen gleichzeitig und zum Dörren von Lebensmitteln. Stellen Sie eine 20 - 40 °C niedrigere Backofentemperatur als bei Ober- / Unterhitze ein. Zum Hinzufügen von Feuchtigkeit beim Garen. Für die richtige Farbe und knusprige Kruste beim Backen. Für saftigere Speisen beim Aufwärmen. Weitere Informationen zu folgenden Themen finden Sie im Kapitel „Pflege und Reinigung“: Aqua-Reinigung. |
| Heißluft / Heißluft mit Dampf / Aqua Reinigung                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|  | Diese Funktion ist entwickelt worden, um während des Kochvorgangs Energie zu sparen. Wenn Sie diese Funktion nutzen, kann die Temperatur im Garraum von der eingestellten Temperatur abweichen. Die Wärmeleistung kann geringer sein. Weitere Informationen zu folgenden Themen finden Sie im Kapitel „Täglicher Gebrauch“: Feuchte Umluft.                                                                                           |
| Feuchte Umluft                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|  | Zum Backen von Kuchen mit knusprigen Böden und zum Einkochen von Lebensmitteln.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| Unterhitze                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |

| Ofenfunktion                                                                      | Gerät                                                                                                          |
|-----------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | Zum Grillen dünner Lebensmittel in größeren Mengen und zum Toasten von Brot.                                   |
| Schnelles Grillen                                                                 |                                                                                                                |
|  | Zum Braten großer Fleischstücke oder von Geflügel mit Knochen auf einer Ebene. Zum Gratinieren und Überbacken. |
| Heißluftgrillen                                                                   |                                                                                                                |
|  | Zum Backen von Pizza. Für ein intensives Überbacken und einen knusprigen Boden.                                |
| Pizzastufe                                                                        |                                                                                                                |
|  | Zum Backen und Braten von Speisen auf einer Einschubebene.                                                     |
| Ober- / Unterhitze                                                                |                                                                                                                |

## 7.4 Hinweise zu: Feuchte Umluft

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

IEC/EN 60350-1

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

Näheres zum Garen finden Sie im Kapitel „Tipps und Hinweise“, Feuchte Umluft. Allgemeine Empfehlungen zum Energiesparen finden Sie im Kapitel „Energieeffizienz“, Energiesparen.

## 8. UHRFUNKTIONEN

### 8.1 Uhrfunktionen

| Uhrfunktion                                                                                          | Anwendung                                                                                                                                                                                 |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <br>Uhrzeit         | Zum Einstellen, Ändern oder Abfragen der Uhrzeit.                                                                                                                                         |
| <br>Dauer           | Einstellen der Einschaltdauer für den Backofen.                                                                                                                                           |
| <br>Kurzzeit-Wecker | Zum Einstellen eines Countdowns. Diese Funktion wirkt sich nicht auf den Betrieb des Backofens aus. Sie können diese Funktion jederzeit und auch bei ausgeschaltetem Backofen einstellen. |

### 8.2 Einstellung: Uhrfunktionen

#### Einstellung: Uhrzeit

 blinkt, wenn Sie den Backofen an die Stromversorgung anschließen, nach einem Stromausfall und wenn der Timer nicht eingestellt ist.

**+**, **—** – zum Einstellen der Zeit drücken.  
Nach etwa 5 Sek. hört die Anzeige auf zu blinken, und das Display zeigt die Zeit an.

#### Änderung: Uhrzeit

**Schritt 1**  – wiederholt drücken, um die Tageszeit zu ändern.  – beginnt zu blinken.

**Schritt 2** **+**, **—** – zum Einstellen der Zeit drücken.  
Nach etwa 5 Sek. hört die Anzeige auf zu blinken, und das Display zeigt die Zeit an.

#### Einstellung: Dauer

**Schritt 1** Stellen Sie eine Ofenfunktion und die Temperatur ein.

**Schritt 2**  – wiederholt drücken.  – beginnt zu blinken.

**Schritt 3** **+**, **—** – zum Einstellen der Dauer drücken.  
Im Display wird Folgendes angezeigt:   
 – blinkt, wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist. Der Signalton ertönt, und der Backofen wird ausgeschaltet.

**Schritt 4** Drücken Sie eine beliebige Taste, um das Signal abzustellen.

**Schritt 5** Drehen Sie den Knopf in die Aus-Position.

## Einstellung: Kurzzeit-Wecker

**Schritt 1**  – wiederholt drücken.  – beginnt zu blinken.

**Schritt 2** ,  – zum Einstellen der Zeit drücken.  
Die Funktion startet automatisch nach 5 Sekunden.  
Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt der Signalton.

**Schritt 3** Drücken Sie eine beliebige Taste, um das Signal abzustellen.

**Schritt 4** Drehen Sie den Knopf in die Aus-Position.

## Abbrechen: Uhrfunktionen

**Schritt 1**  – wiederholt drücken, bis das Symbol der Uhrfunktion zu blinken anfängt.

**Schritt 2** Drücken und halten Sie: .  
Die Uhrfunktion wird nach einigen Sekunden ausgeschaltet.

## 9. VERWENDUNG DES ZUBEHÖRS



### WARNUNG!

Siehe Kapitel  
Sicherheitshinweise.

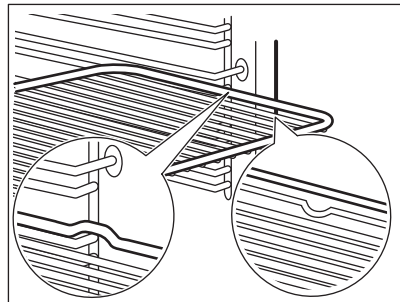
auch Kippsicherungen. Durch den umlaufend erhöhten Rand des Rosts ist das Kochgeschirr gegen Abrutschen vom Rost gesichert.

### 9.1 Einsetzen des Zubehörs

Die kleine Einkerbung auf der Oberseite erhöht die Sicherheit. Die Vertiefungen sind

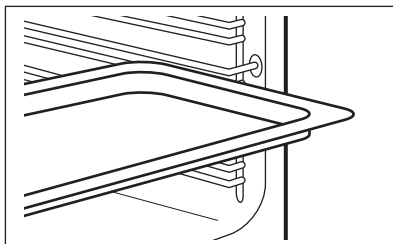
#### Kombirost:

Schieben Sie den Rost zwischen die Führungsschienen der Einhängegitter mit den Füßen nach unten zeigend.

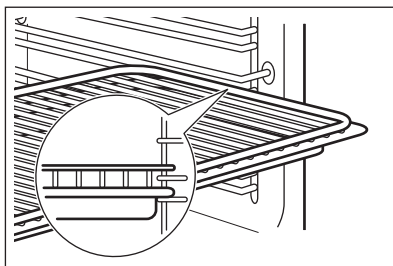


**Backblech / Auflauffanne:**

Schieben Sie das Backblech zwischen die Führungsstäbe der Einhängegitter.

**Kombirost, Backblech / Auflauffanne:**

Schieben Sie das Backblech zwischen die Führungsstäbe der Einhängegitter und dem Kombirost auf die Führungsstäbe darüber.



## 10. ZUSATZFUNKTIONEN

### 10.1 Kühlgebläse

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

### 10.2 Sicherheitsthermostat

Ein unsachgemäßer Gebrauch des Ofens oder defekte Bestandteile können zu einer

gefährlichen Überhitzung führen. Um dies zu verhindern, ist der Backofen mit einem Sicherheitsthermostat ausgestattet, der die Stromzufuhr unterbrechen kann. Die Wiedereinschaltung des Backofens erfolgt automatisch bei Temperaturabfall.

## 11. TIPPS UND HINWEISE



Siehe Kapitel  
Sicherheitshinweise.

### 11.1 Garempfehlungen

Der Backofen hat fünf Einschubebenen.

Die Ebenen werden vom Boden des Backofens aus gezählt.

Ihr Ofen backt oder brät möglicherweise anders als der Ofen, den Sie zuvor hatten.

**Kuchen backen**

Öffnen Sie die Backofentür nicht, bevor 3/4 der eingestellten Garzeit abgelaufen ist.

Wenn Sie zwei Backbleche gleichzeitig verwenden, lassen Sie eine Zwischenebene frei.

### Garen von Fleisch und Fisch

Verwenden Sie für sehr fetthaltige Speisen eine tiefe Pfanne, um den Ofen vor Flecken zu schützen, die dauerhaft sein können.

Lassen Sie das Fleisch vor dem Tranchieren ca. 15 Minuten ruhen, damit der Bratensaft nicht austritt.

Um während des Bratens zu viel Rauch im Ofen zu vermeiden, etwas Wasser in die tiefe Pfanne geben. Um die Rauchkondensation zu verhindern, fügen Sie jedes Mal nach dem Austrocknen Wasser hinzu.

### Garzeitdauer

Die Kochzeiten hängen von Lebensmittelart, ihrer Konsistenz und ihrem Volumen ab.

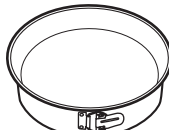
Überwachen Sie zunächst die Leistung, wenn Sie kochen. Finden Sie die besten Einstellungen (Heizeinstellung, Garzeit usw.) für Ihr Kochgeschirr, Rezepte und Mengen, wenn Sie dieses Gerät verwenden.

## 11.2 Feuchte Umluft - Empfohlenes Zubehör

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



Pizzapfanne



Backform



Förmchen



Tortenbodenform

Dunkel, nicht reflektierend  
28 cm Durchmesser

Dunkel, nicht reflektierend  
26 cm Durchmesser

Keramikform  
8 cm Durchmesser,  
5 cm Höhe

Dunkel, nicht reflektierend  
28 cm Durchmesser

## 11.3 Feuchte Umluft

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

|  |  | <br>(°C) |  | <br>(Min.) |
|------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|
| Brötchen, süß, 12 Stück                                                            | Backblech oder tiefes Blech                                                         | 175                                                                                         | 3                                                                                   | 40 - 50                                                                                       |
| Brötchen, 9 Stück                                                                  | Backblech oder tiefes Blech                                                         | 180                                                                                         | 2                                                                                   | 35 - 45                                                                                       |
| Pizza, gefroren, 0,35 kg                                                           | Kombirost                                                                           | 180                                                                                         | 2                                                                                   | 45 - 55                                                                                       |
| Biskuitrolle                                                                       | Backblech oder tiefes Blech                                                         | 170                                                                                         | 2                                                                                   | 30 - 40                                                                                       |
| Brownie                                                                            | Backblech oder tiefes Blech                                                         | 170                                                                                         | 2                                                                                   | 45 - 50                                                                                       |
| Soufflé, 6 Stück                                                                   | Keramikförmchen auf Kombi-<br>rost                                                  | 190                                                                                         | 3                                                                                   | 45 - 55                                                                                       |
| Biskuitboden                                                                       | Biskuitform auf Kombi-<br>rost                                                      | 180                                                                                         | 2                                                                                   | 35 - 45                                                                                       |



|  |  | <br>(°C) |  | <br>(Min.) |
|----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|
| Englischer Sandwich-<br>kuchen à la Victoria                                     | Backform auf Kombirost                                                            | 170                                                                                       | 2                                                                                 | 35 - 50                                                                                     |
| Fisch, pochiert, 0,3 kg                                                          | Backblech oder tiefes Blech                                                       | 180                                                                                       | 2                                                                                 | 35 - 45                                                                                     |
| Fisch, 0,2 kg                                                                    | Backblech oder tiefes Blech                                                       | 180                                                                                       | 3                                                                                 | 25 - 35                                                                                     |
| Fischfilet, 0,3 kg                                                               | Pizzapfanne auf Kombirost                                                         | 170                                                                                       | 3                                                                                 | 30 - 40                                                                                     |
| Fleisch, pochiert, 0,25<br>kg                                                    | Backblech oder tiefes Blech                                                       | 180                                                                                       | 3                                                                                 | 35 - 45                                                                                     |
| Schaschlik, 0,5 kg                                                               | Backblech oder tiefes Blech                                                       | 180                                                                                       | 3                                                                                 | 40 - 50                                                                                     |
| Plätzchen, 16 Stück                                                              | Backblech oder tiefes Blech                                                       | 150                                                                                       | 2                                                                                 | 30 - 45                                                                                     |
| Makronen, 20 Stück                                                               | Backblech oder tiefes Blech                                                       | 180                                                                                       | 2                                                                                 | 45 - 55                                                                                     |
| Muffins, 12 Stück                                                                | Backblech oder tiefes Blech                                                       | 170                                                                                       | 2                                                                                 | 30 - 40                                                                                     |
| Kleingebäck, pikant,<br>16 Stück                                                 | Backblech oder tiefes Blech                                                       | 170                                                                                       | 2                                                                                 | 35 - 45                                                                                     |
| Mürbeteigplätzchen,<br>20 Stück                                                  | Backblech oder tiefes Blech                                                       | 150                                                                                       | 2                                                                                 | 40 - 50                                                                                     |
| Törtchen, 8 Stück                                                                | Backblech oder tiefes Blech                                                       | 170                                                                                       | 2                                                                                 | 30 - 40                                                                                     |
| Gemüse, pochiert,<br>0,4 kg                                                      | Backblech oder tiefes Blech                                                       | 180                                                                                       | 2                                                                                 | 35 - 45                                                                                     |
| Vegetarisches Ome-<br>lett                                                       | Pizzapfanne auf Kombirost                                                         | 180                                                                                       | 3                                                                                 | 35 - 45                                                                                     |
| Mediterranes Gemü-<br>se, 0,7 kg                                                 | Backblech oder tiefes Blech                                                       | 180                                                                                       | 4                                                                                 | 35 - 45                                                                                     |

## 11.4 Informationen für Prüfinstitute

Tests gemäß IEC 60350-1.

|  |  |  |  | <br>(°C) | <br>(Min.) |  |
|------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| Törtchen,<br>20 pro<br>Blech                                                       | Ober- / Unter-<br>hitze                                                             | Backblech                                                                           | 3                                                                                   | 170                                                                                         | 20 - 30                                                                                       | -                                                                                   |
| Törtchen,<br>20 pro<br>Blech                                                       | Heißluft                                                                            | Backblech                                                                           | 3                                                                                   | 150 - 160                                                                                   | 20 - 35                                                                                       | -                                                                                   |
| Törtchen,<br>20 pro<br>Blech                                                       | Heißluft                                                                            | Backblech                                                                           | 2 und 4                                                                             | 150 - 160                                                                                   | 20 - 35                                                                                       | -                                                                                   |

|  |  |  |  | <br>(°C) | <br>(Min.) |                                                                                                 |
|----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Apfelkuchen, 2 Formen à Ø 20 cm                                                  | Ober- / Unterhitze                                                                | Kombirost                                                                         | 2                                                                                 | 180                                                                                       | 70 - 90                                                                                     | -                                                                                                                                                                                |
| Apfelkuchen, 2 Formen à Ø 20 cm                                                  | Heißluft                                                                          | Kombirost                                                                         | 2                                                                                 | 160                                                                                       | 70 - 90                                                                                     | -                                                                                                                                                                                |
| Biskuit, Kuchenform Ø 26 cm                                                      | Ober- / Unterhitze                                                                | Kombirost                                                                         | 2                                                                                 | 170                                                                                       | 40 - 50                                                                                     | Backofen 10 Minuten vorheizen.                                                                                                                                                   |
| Biskuit, Kuchenform Ø 26 cm                                                      | Heißluft                                                                          | Kombirost                                                                         | 2                                                                                 | 160                                                                                       | 40 - 50                                                                                     | Backofen 10 Minuten vorheizen.                                                                                                                                                   |
| Biskuit, Kuchenform Ø 26 cm                                                      | Heißluft                                                                          | Kombirost                                                                         | 2 und 4                                                                           | 160                                                                                       | 40 - 60                                                                                     | Backofen 10 Minuten vorheizen.                                                                                                                                                   |
| Mürbeteiggebäck                                                                  | Heißluft                                                                          | Backblech                                                                         | 3                                                                                 | 140 - 150                                                                                 | 20 - 40                                                                                     | -                                                                                                                                                                                |
| Mürbeteiggebäck                                                                  | Heißluft                                                                          | Backblech                                                                         | 2 und 4                                                                           | 140 - 150                                                                                 | 25 - 45                                                                                     | -                                                                                                                                                                                |
| Mürbeteiggebäck                                                                  | Ober- / Unterhitze                                                                | Backblech                                                                         | 3                                                                                 | 140 - 150                                                                                 | 25 - 45                                                                                     | -                                                                                                                                                                                |
| Toast, 4 - 6 Stück                                                               | Grill                                                                             | Kombirost                                                                         | 4                                                                                 | Max.                                                                                      | 2 - 3 Minuten auf der ersten Seite, 2 - 3 Minuten auf der zweiten Seite                     | Backofen 3 Minuten vorheizen.                                                                                                                                                    |
| Hamburger aus Rindfleisch, 6 Stück, 0,6 kg                                       | Grill                                                                             | Kombirost und Fettpfanne                                                          | 4                                                                                 | Max.                                                                                      | 20 - 30                                                                                     | Kombirost in die vierte und Fettpfanne in die dritte Einschubebene des Backofens einschieben. Wenden Sie das Gericht nach der Hälfte der Gardauer. Backofen 3 Minuten vorheizen. |

## 12. REINIGUNG UND PFLEGE



### **WARNUNG!**

Siehe Kapitel  
Sicherheitshinweise.

## 12.1 Hinweise zur Reinigung



Reinigen Sie die Vorderseite des Geräts nur mit einem Mikrofasertuch mit warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel. Reinigen und überprüfen Sie die Türdichtung um den Garraumrahmen.

Reinigen Sie die Metalloberflächen mit einer geeigneten Reinigungslösung.

### Reinigungsmittel

Reinigen Sie Flecken mit einem milden Reinigungsmittel.



### Täglicher Gebrauch

Reinigen Sie den Garraum nach jedem Gebrauch. Fettansammlungen oder andere Speisereste könnten einen Brand verursachen.

Es kann sich Feuchtigkeit im Gerät oder an den Glasscheiben der Tür niederschlagen. Um die Kondensation zu reduzieren, schalten Sie das Gerät immer 10 Minuten vor dem Garen ein. Lassen Sie die Speisen nicht länger als 20 Minuten im Gerät stehen. Trocknen Sie den Garraum nach jedem Gebrauch nur mit einem Mikrofasertuch ab.



### Zubehör

Reinigen Sie alle Zubehöerteile nach jedem Gebrauch und lassen Sie sie trocknen. Verwenden Sie nur ein Mikrofasertuch mit warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel. Reinigen Sie die Zubehöerteile nicht im Geschirrspüler.

Reinigen Sie das Zubehör mit Antihafbeschichtung nicht mit Scheuermitteln oder scharfkantigen Gegenständen.

## 12.2 Reinigung: Garraumvertiefung

Entfernen Sie Kalkrückstände aus der Garraumvertiefung nach dem Dampfgaren.

### Schritt 1

Gießen Sie 250 ml Weißweinessig in die Garraumvertiefung. Benutzen Sie einen höchstens 6 %-igen Essig ohne Zusätze.

### Schritt 2

Lassen Sie den Essig bei Umgebungstemperatur 30 Minuten lang die Kalkrückstände auflösen.

### Schritt 3

Reinigen Sie den Garraum mit warmem Wasser und einem weichen Tuch.

Für die Funktion: Heißluft mit Dampf reinigen Sie den Backofen nach 5 - 10 Garzyklen.

## 12.3 Entfernen: Einhängegitter

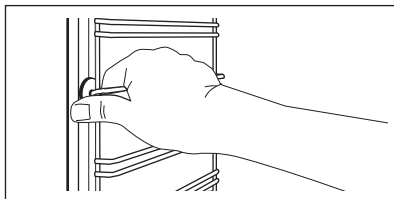
Entfernen Sie Einhängegitter zur Reinigung des Backofens.

### Schritt 1

Schalten Sie den Backofen aus und warten Sie, bis er abgekühlt ist.

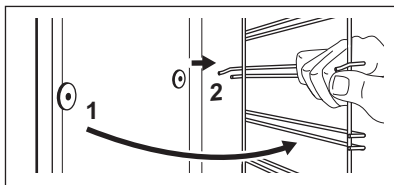
### Schritt 2

Ziehen Sie das Einhängegitter vorne von der Seitenwand weg.



**Schritt 3** Ziehen Sie das Einhängegitter hinten von der Seitenwand weg und nehmen Sie es heraus.

**Schritt 4** Setzen Sie die Einhängegitter in umgekehrter Reihenfolge ein.



## 12.4 Benutzung: Aqua Reinigung

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

**Schritt 1** Füllen Sie Wasser in die Garraumver-  
tiefung: 200 ml.

**Schritt 2** Stellen Sie folgende Funktion ein:



Drücken Sie:

**Schritt 3** Stellen Sie die Temperatur auf 90 °C ein.

**Schritt 4** Lassen Sie den Backofen 30 Min. lang eingeschaltet.

**Schritt 5** Schalten Sie den Backofen aus.

**Schritt 6** Warten Sie, bis der Backofen kalt ist. Trocknen Sie den Garraum mit einem weichen Tuch ab.

## 12.5 Aus- und Einbau: Tür

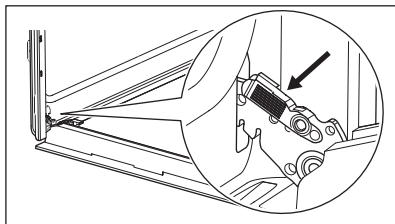
Die Backofentür hat zwei Glasscheiben. Sie können die Backofentür und die interne Glasscheibe entfernen, um sie zu reinigen. Lesen Sie die gesamte Anleitung „Aus- und Einbauen der Tür“, bevor Sie die Glasscheiben entfernen.



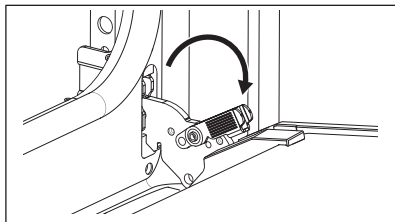
### VORSICHT!

Verwenden Sie den Backofen nicht ohne die Glasscheiben.

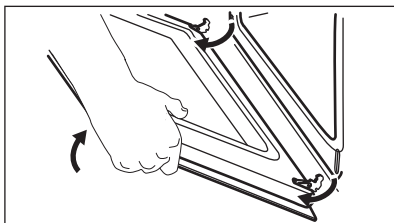
**Schritt 1** Öffnen Sie die Backofentür vollständig und halten Sie beide Scharniere fest.



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

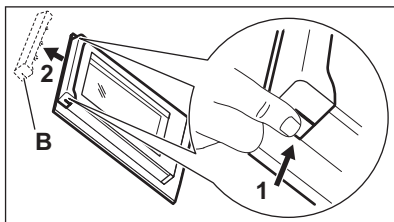


**Schritt 3** Schließen Sie die Backofentür halb bis zur ersten Öffnungsstellung. Anschließend heben und ziehen Sie die Tür aus der Aufnahme heraus.



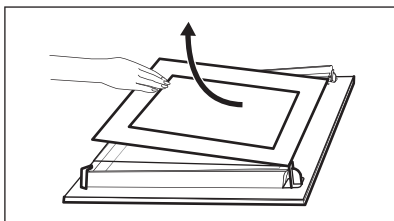
**Schritt 4** Legen Sie die Tür auf einer stabilen Oberfläche auf ein weiches Tuch.

**Schritt 5** Fassen Sie die Türabdeckung (B) an der Oberkante der Tür an beiden Seiten an. Drücken Sie sie nach innen, um den Klippverschluss zu lösen.



**Schritt 6** Ziehen Sie die Türabdeckung nach vorn, um sie abzunehmen.

**Schritt 7** Halten Sie die Oberkante der Türglasscheibe fest und ziehen Sie sie vorsichtig heraus. Achten Sie darauf, dass die Glasscheiben vollständig aus den Halterungen gezogen werden.

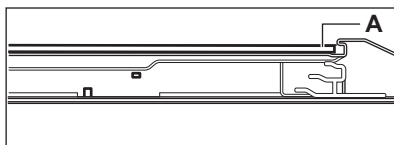


**Schritt 8** Reinigen Sie die Glasscheiben mit Wasser und Spülmittel. Trocknen Sie die Glasscheiben sorgfältig. Reinigen Sie die Glasscheiben nicht im Geschirrspüler.

**Schritt 9** Setzen Sie nach der Reinigung die Glasscheibe und die Backofentür ein

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

Die bedruckte Zone muss der Innenseite der Tür zugewandt sein. Vergewissern Sie sich nach der Montage, dass sich der Glasscheibenrahmen an den bedruckten Zonen nicht rau anfühlt. Bei korrektem Einbau macht die Türabdeckung ein Klickgeräusch. Stellen Sie sicher, dass Sie die interne Glasplatte korrekt in der Aufnahme installieren.



## 12.6 Austausch: Lampe



### WARNUNG!

Stromschlaggefahr.  
Die Lampe kann heiß sein.

Halten Sie die Halogenlampe stets mit einem Tuch, um zu verhindern, dass Fettrückstände auf der Lampe einbrennen.

### Bevor Sie die Lampe austauschen:

| Schritt 1                                                            | Schritt 2                                    | Schritt 3                                      |
|----------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------|------------------------------------------------|
| Schalten Sie den Backofen aus.<br>Warten Sie, bis der Ofen kalt ist. | Trennen Sie den Ofen von der Netzversorgung. | Breiten Sie ein Tuch auf dem Garraumboden aus. |

## Hintere Lampe

**Schritt 1** Drehen Sie die Glasabdeckung und nehmen Sie sie ab.

**Schritt 2** Reinigen Sie die Glasabdeckung.

**Schritt 3** Ersetzen Sie die Lampe durch eine geeignete, bis 300 °C hitzebeständige Lampe.

**Schritt 4** Bringen Sie die Glasabdeckung an.

## 13. FEHLERSUCHE



### WARNUNG!

Siehe Kapitel  
Sicherheitshinweise.

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

In allen Fällen, die nicht in dieser Tabelle aufgeführt sind, wenden Sie sich bitte an einen autorisierten Kundendienst.

| Störung                         | Prüfen Sie, ob Folgendes zutrifft ...                                             |
|---------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| Der Backofen heizt nicht auf.   | Die Sicherung ist durchgebrannt.                                                  |
| Die Türdichtung ist beschädigt. | Benutzen Sie den Ofen nicht. Wenden Sie sich an einen autorisierten Kundendienst. |

| Störung                                                        | Prüfen Sie, ob Folgendes zutrifft ...                     |
|----------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------|
| Im Display wird „12.00“ angezeigt.                             | Es gab einen Stromausfall. Stellen Sie die Uhrzeit ein.   |
| Das Wasser tritt aus der Garraumvertiefung aus.                | Es befindet sich zu viel Wasser in der Garraumvertiefung. |
| Unbefriedigende Garleistung der Funktion: Heißluft mit Dampf . | Sie haben die Garraumvertiefung mit Wasser gefüllt.       |
| Die Lampe funktioniert nicht.                                  | Die Lampe ist durchgebrannt.                              |

### 13.2 Service-Daten

Wenn Sie das Problem nicht selbst lösen können, wenden Sie sich an Ihren Händler oder einen autorisierten Kundendienst.

Die vom Kundendienst benötigten Daten finden Sie auf dem Typenschild. Das Typenschild befindet sich am vorderen Rahmen des Garraums des Geräts. Entfernen Sie das Typenschild nicht vom Garraum.

### Wir empfehlen Ihnen, die Daten hier zu notieren:

Modell (MOD.): .....

### Wir empfehlen Ihnen, die Daten hier zu notieren:

Produktnummer (PNC) .....

Seriennummer (S.N.) .....

## 14. ENERGIEEFFIZIENZ

### 14.1 Produktinformation und Produktinformationsblatt

|                                                                    |                      |
|--------------------------------------------------------------------|----------------------|
| Name des Lieferanten                                               | Electrolux           |
| Modellbezeichnung                                                  | COD3S40X 949499354   |
| Energieeffizienzindex                                              | 95.3                 |
| Energieeffizienzklasse                                             | A                    |
| Energieverbrauch mit einer Standardbeladung, konventioneller Modus | 0.93 kWh/Programm    |
| Energieverbrauch mit einer Standardbeladung, Umluft-Modus          | 0.81 kWh/Programm    |
| Anzahl der Garräume                                                | 1                    |
| Wärmequelle                                                        | Strom                |
| Volumen                                                            | 72 l                 |
| Art des Backofens                                                  | Eingebauter Backofen |
| Masse                                                              | 28.0 kg              |

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

### 14.2 Energiesparen



Das Gerät verfügt über Funktionen, mit deren Hilfe Sie beim täglichen Kochen Energie sparen können.

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

Verwenden Sie Kochgeschirr aus Metall, um mehr Energie zu sparen.

Heizen Sie, wenn möglich, das Gerät vor dem Garvorgang nicht vor.

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

#### **Garen mit Heißluft**

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

#### **Restwärme**

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

Nutzen Sie die Restwärme, um andere Speisen aufzuwärmen.

#### **Warmhalten von Speisen**

Wählen Sie die niedrigste Temperatureinstellung, wenn Sie die

Restwärme zum Warmhalten von Speisen nutzen möchten.

#### **Feuchte Umluft**

Diese Funktion soll während des Garvorgangs Energie sparen.

## **15. UMWELTTIPPS**

Recyclen Sie Materialien mit dem Symbol . Entsorgen Sie die Verpackung in den entsprechenden Recyclingbehältern. Recyclen Sie zum Umwelt- und Gesundheitsschutz elektrische und elektronische Geräte. Entsorgen Sie Geräte

mit diesem Symbol  nicht mit dem Hausmüll. Bringen Sie das Gerät zu Ihrer örtlichen Sammelstelle oder wenden Sie sich an Ihr Gemeindeamt.



## NOUS PENSONS À VOUS

Merci d'avoir choisi un appareil Electrolux. Vous avez choisi un produit qui bénéficie de décennies d'expérience professionnelle et d'innovation. Ingénieux et élégant, il a été pensé pour vous. C'est la raison pour laquelle vous pouvez avoir la certitude d'obtenir d'excellents résultats à chaque utilisation.

Bienvenue chez Electrolux

**Consultez notre site pour :**



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)**



Enregistrer votre produit pour un meilleur service :

**[www.registerelectrolux.com](http://www.registerelectrolux.com)**



Acheter des accessoires, consommables et pièces de rechange d'origine pour votre appareil :

**[www.electrolux.com/shop](http://www.electrolux.com/shop)**

## SERVICE ET ASSISTANCE À LA CLIENTÈLE

N'utilisez que des pièces de rechange d'origine.

Avant de contacter notre centre de service agréé, assurez-vous de disposer des informations suivantes : Modèle, PNC, numéro de série.

Ces informations figurent sur la plaque signalétique.

 Avertissement/Consignes de sécurité

 Informations générales et conseils

 Informations environnementales

Sous réserve de modifications.

## TABLE DES MATIÈRES

|                                                      |    |
|------------------------------------------------------|----|
| 1. INFORMATION SUR LA SÉCURITÉ.....                  | 26 |
| 2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ.....                        | 28 |
| 3. INSTALLATION.....                                 | 30 |
| 4. DESCRIPTION DE L'APPAREIL.....                    | 32 |
| 5. BANDEAU DE COMMANDE.....                          | 33 |
| 6. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION.....                | 33 |
| 7. UTILISATION QUOTIDIENNE.....                      | 34 |
| 8. FONCTIONS DE L'HORLOGE.....                       | 36 |
| 9. UTILISATION DES ACCESSOIRES.....                  | 37 |
| 10. FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES.....                   | 38 |
| 11. CONSEILS ET ASTUCES.....                         | 38 |
| 12. ENTRETIEN ET NETTOYAGE.....                      | 42 |
| 13. DÉPANNAGE.....                                   | 45 |
| 14. RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE.....                       | 46 |
| 15. EN MATIÈRE DE PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT..... | 47 |

## 1. ⚠ INFORMATION SUR LA SÉCURITÉ

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

### 1.1 Sécurité des enfants et des personnes vulnérables

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés d'au moins 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou dénuées d'expérience ou de connaissance, s'ils sont correctement surveillés ou si des instructions relatives à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité leur ont été données et s'ils comprennent les risques encourus. Les enfants de moins de 8 ans et les personnes ayant un handicap très important et complexe doivent être tenus à l'écart de l'appareil, à moins d'être surveillés en permanence.
- Veillez à ce que les enfants ne jouent pas avec l'appareil.
- Ne laissez pas les emballages à la portée des enfants et jetez-les convenablement.
- **AVERTISSEMENT** : L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant l'utilisation. Tenez les enfants et les animaux éloignés de l'appareil lorsqu'il est en cours d'utilisation et de refroidissement.
- Si l'appareil est équipé d'un dispositif de sécurité enfants, nous vous recommandons de l'activer.
- Le nettoyage et l'entretien par l'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 unique, dans un environnement intérieur.
- Cet appareil peut être utilisé dans les bureaux, les chambres d'hôtel, les chambres d'hôtes, les maisons d'hôtes de ferme et d'autres hébergements similaires lorsque cette utilisation ne dépasse pas le niveau (moyen) de l'utilisation domestique.
- Cet appareil doit être installé et le câble remplacé uniquement par un professionnel qualifié.
- N'utilisez pas l'appareil avant de l'avoir installé dans la structure encastrée.
- Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique avant toute opération d'entretien.
- Si le câble d'alimentation secteur est endommagé, son remplacement doit être confié exclusivement au fabricant, à son service après-vente ou à toute autre personne qualifiée afin d'éviter tout danger électrique.
- **AVERTISSEMENT** : Assurez-vous que l'appareil est éteint avant de remplacer l'ampoule pour éviter tout risque d'électrocution.
- **AVERTISSEMENT** : L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant l'utilisation. Des précautions doivent être prises pour éviter de toucher les éléments chauffants ou la surface de la cavité de l'appareil.
- Utilisez toujours des gants de cuisine pour retirer ou insérer des accessoires ou des plats allant au four.
- Pour retirer les supports de grille, tirez d'abord l'avant du support de grille, puis l'arrière à distance des parois latérales. Installez les supports de grille dans l'ordre inverse.
- N'utilisez pas de nettoyeur à vapeur pour nettoyer l'appareil.
- N'utilisez pas de produits abrasifs ni de racloirs pointus en métal pour nettoyer la porte en verre car ils peuvent rayer la surface, ce qui peut briser le verre.

# 2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ

## 2.1 Installation



### AVERTISSEMENT!

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

- Retirez l'intégralité de l'emballage.
- N'installez pas et ne branchez pas un appareil endommagé.
- Suivez 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) | 580 (600) mm |
| Largeur du meuble                                                               | 560 mm       |
| Profondeur du meuble                                                            | 550 (550) mm |
| Hauteur de l'avant de l'appareil                                                | 589 mm       |
| Hauteur de l'arrière de l'appareil                                              | 571 mm       |
| Largeur de l'avant de l'appareil                                                | 595 mm       |
| Largeur de l'arrière de l'appareil                                              | 559 mm       |
| Profondeur de l'appareil                                                        | 569 mm       |
| Profondeur d'encastrement de l'appareil                                         | 548 mm       |

|                                                                                                                  |           |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| Profondeur avec porte ouverte                                                                                    | 1022 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               | 1500 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.
- Cet appareil est fourni uniquement avec un câble d'alimentation.

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

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

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

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

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

## 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.
- 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 d'endommagement de 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 matériels sur l'appareil.

- Avant toute opération d'entretien, éteignez l'appareil et débranchez la fiche de la prise 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 humide. Utilisez uniquement des produits de lavage neutres. N'utilisez pas de produits abrasifs, de tampons à recurer, de solvants ni d'objets métalliques.
- Si vous utilisez un spray pour four, suivez les consignes de sécurité figurant sur son emballage.

## 2.5 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.

## 2.6 Service

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

## 2.7 Mise au rebut



### AVERTISSEMENT!

Risque de blessure ou d'asphyxie.

- Contactez votre service municipal pour obtenir des informations sur la marche à suivre pour mettre l'appareil au rebut.
- Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique.
- Coupez le câble d'alimentation au ras de l'appareil et mettez-le au rebut.
- Retirez le dispositif de verrouillage du hublot pour empêcher les jeunes et les animaux de s'enfermer dans l'appareil.

# 3. INSTALLATION



### AVERTISSEMENT!

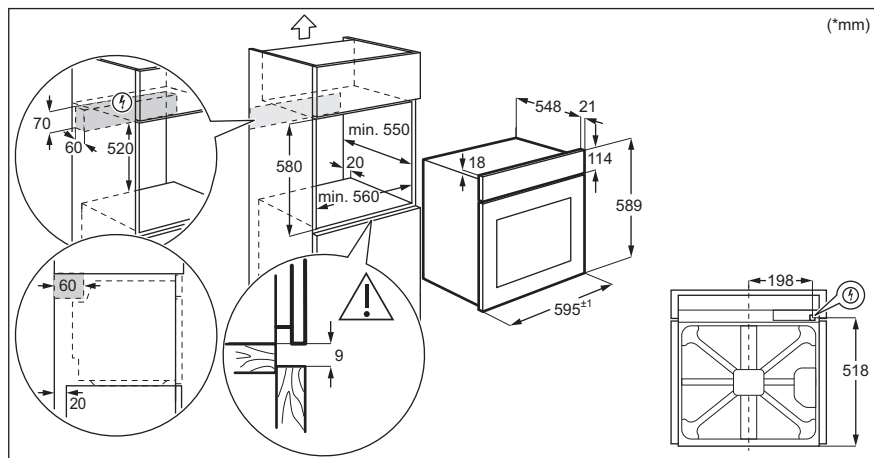
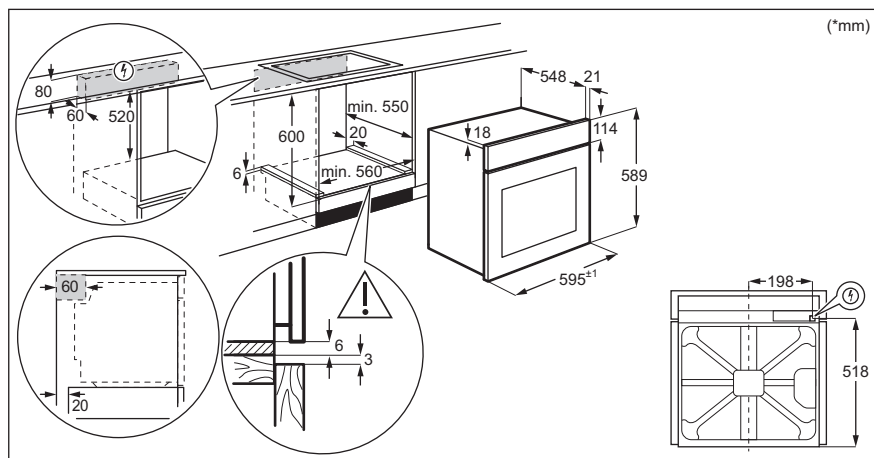
Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

### 3.1 Encastrement

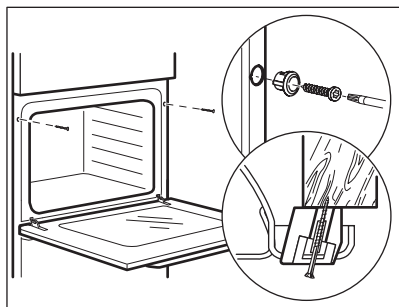


[www.youtube.com/electrolux](http://www.youtube.com/electrolux)  
[www.youtube.com/aeg](http://www.youtube.com/aeg)

## How to install your AEG/Electrolux Oven - Column installation

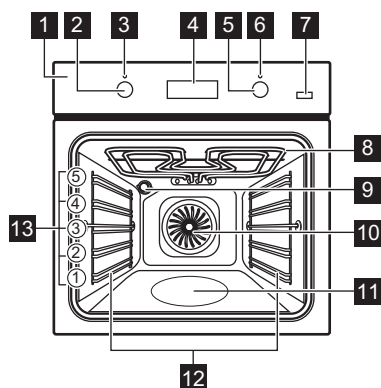


### 3.2 Fixation du four au meuble



## 4. DESCRIPTION DE L'APPAREIL

### 4.1 Vue d'ensemble



- 1** Bandeau de commande
- 2** Manette de sélection des modes de cuisson
- 3** Voyant/symbole de mise sous tension
- 4** Affichage
- 5** Manette de commande (pour la température)
- 6** Indicateur/symbole de température
- 7** Vapeur plus
- 8** Résistance
- 9** Éclairage
- 10** Chaleur tournante
- 11** Bac de la cavité - Bac de nettoyage Aqua Clean
- 12** Support de grille, amovible
- 13** Niveaux de la grille

### 4.2 Accessoires

- **Grille métallique**  
Pour les plats de cuisson, les moules à gâteaux, les rôtis.
- **Plateau de cuisson**

- Pour les gâteaux et biscuits.
- **Plat à rôtir**  
Pour cuire et rôtir ou comme plat pour récupérer la graisse.



# 5. BANDEAU DE COMMANDE

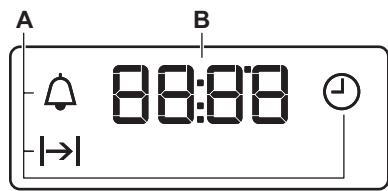
## 5.1 Manettes rétractables

Pour utiliser l'appareil, appuyez sur la manette. La manette sort alors de son logement.

## 5.2 Touches sensibles

|                                                                                   |                                                                |
|-----------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------|
|  | Pour régler l'heure.                                           |
|  | Pour régler une fonction de l'horloge.                         |
|  | Pour régler l'heure.                                           |
|  | Pour activer et désactiver la fonction Chaleur tournante PLUS. |

## 5.3 Affichage



- A. Fonctions de l'horloge
- B. Minuteur

# 6. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

 **AVERTISSEMENT!**  
Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

## 6.1 Avant la première utilisation

Une odeur et de la fumée peuvent s'échapper du four durant le préchauffage. Assurez-vous que la pièce est ventilée.

|                                                                                     |                                                                                     |                                                                                     |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  |  |
| Étape 1                                                                             | Étape 2                                                                             | Étape 3                                                                             |
| Réglez l'horloge                                                                    | Nettoyez le four                                                                    | Préchauffez le four à vide                                                          |

- |                                                                                                           |                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                   |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1.  - appuyez pour régler l'heure. Après environ 5 s, le symbole cesse de clignoter et l'heure s'affiche. | 1. Retirez du four les accessoires et les supports de grille amovibles.<br>2. Nettoyez le four et les accessoires avec un chiffon en microfibre, de l'eau chaude et un détergent doux. | 1. Réglez la température maximale pour la fonction : .<br>Durée : 1 h.<br>2. Réglez la température maximale pour la fonction : .<br>Durée : 15 min.<br>3. Réglez la température maximale pour la fonction :  .<br>Durée : 15 min. |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

Éteignez le four et attendez qu'il soit froid. Placez les accessoires et les supports de grille amovibles dans le four.

## 7. UTILISATION QUOTIDIENNE



### AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

### 7.1 Comment régler : Mode de cuisson

- Étape 1** Tournez la manette des modes de cuisson pour sélectionner un mode de cuisson.

- Étape 2** Tournez la manette pour sélectionner la température.

- Étape 3** Une fois la cuisson terminée, tournez les manettes sur la position Arrêt pour éteindre le four.

### 7.2 Réglage de la fonction : Chaleur tournante PLUS



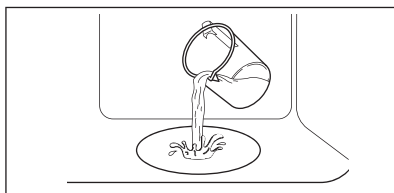
### AVERTISSEMENT!

Risque de brûlures et de dommages matériels à l'appareil.

- Étape 1** Assurez-vous que le four est froid.

- Étape 2** Remplissez le bac de la cavité d'eau du robinet.

La capacité maximale du bac de la cavité est de 250 ml. Ne remplissez pas le bac de la cavité en cours de cuisson, ou lorsque le four est chaud.



- Étape 3** Réglez la fonction : .

Appuyez sur : . Le voyant s'allume. Elle ne fonctionne qu'avec la fonction : Chaleur tournante PLUS.

- Étape 4** Tournez la manette de température pour régler la température.

- Étape 5** Préchauffez le four à vide pendant 10 minutes pour créer de l'humidité.

|                |                                                                                                                                                                                                                                |
|----------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Étape 6</b> | Enfournez les aliments.<br>Reportez-vous au chapitre « Conseils ».<br>Au cours de la cuisson, n'ouvrez pas la porte du four.                                                                                                   |
| <b>Étape 7</b> | Tournez la manette des modes de cuisson sur la position Arrêt pour éteindre le four.<br> - appuyez pour éteindre le four. Le voyant s'éteint. |
| <b>Étape 8</b> | Une fois la fonction terminée, ouvrez délicatement la porte. L'humidité qui s'échappe peut provoquer des brûlures.                                                                                                             |
| <b>Étape 9</b> | Assurez-vous que le four est froid. Videz l'eau restante du bac de la cavité.                                                                                                                                                  |

## 7.3 Modes de cuisson

| Mode de cuisson                                                                                                                                                                                                                          | Application                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>0</b><br>Position Arrêt                                                                                                                                                                                                               | Le four est à l'arrêt.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| <br>Eclairage four                                                                                                                                      | Pour allumer l'éclairage.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|  <br>Chaleur tournante / Chaleur tournante PLUS / Nettoyage Aqua Clean | Pour faire cuire sur 3 niveaux en même temps et pour sécher des aliments.<br>Diminuez les températures de 20 à 40 °C par rapport à la Chauffage Haut/Bas.<br>Pour ajouter de l'humidité en cours de cuisson. Pour obtenir la bonne couleur et une croûte croustillante pendant la cuisson. Pour rendre plus juteux pendant le réchauffement.<br>Reportez-vous au chapitre « Entretien et nettoyage » pour obtenir plus d'informations sur : Aqua Clean. |
| <br>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 la cavité peut différer de la température sélectionnée. La puissance peut être réduite. Pour plus d'informations, consultez la partie sur les remarques du chapitre « Utilisation quotidienne ». Chaleur tournante humide.                                                                            |
| <br>Cuisson de sole                                                                                                                                   | Pour cuire des gâteaux à fond croustillant et pour stériliser des aliments.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |

| Mode de cuisson                                                                                         | Application                                                                                                    |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <br>Gril rapide        | Pour faire griller des aliments peu épais en grandes quantités et pour griller du pain.                        |
| <br>Turbo gril         | Pour rôtir de gros morceaux de viande ou de volaille avec os sur un seul niveau. Pour gratiner et faire dorer. |
| <br>Fonction Pizza     | Pour cuire des pizzas. Pour faire dorer de façon intensive et obtenir un dessous croustillant.                 |
| <br>Chauffage Haut/Bas | Pour cuire et rôtir des aliments sur un seul niveau.                                                           |

## 7.4 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 UE 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.

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 », « Économie d'énergie ».

## 8. FONCTIONS DE L'HORLOGE

### 8.1 Fonctions de l'horloge

| Fonction de l'horloge                                                                               | Utilisation                                                                                                                                                            |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <br>Heure actuelle | Pour régler, changer ou vérifier l'heure.                                                                                                                              |
| <br>Durée          | Pour régler la durée de fonctionnement du four.                                                                                                                        |
| <br>Minuteur       | Pour régler la minuterie. Cette fonction est sans effet sur le fonctionnement du four. Vous pouvez régler cette fonction à tout moment, même quand le four est éteint. |

### 8.2 Comment régler : Fonctions de l'horloge

#### Comment régler : Heure actuelle

 - clignote lorsque vous branchez le four à l'alimentation électrique, lorsqu'il y a eu une coupure de courant ou que le minuteur n'est pas réglé.

 - appuyez pour régler l'heure.  
Après environ 5 s, le symbole cesse de clignoter et l'heure s'affiche.

#### Comment modifier : Heure actuelle

**Étape 1**  - appuyez à plusieurs reprises pour modifier l'heure actuelle.  - commence à clignoter.

**Étape 2**  - appuyez pour régler l'heure.  
Après environ 5 s, le symbole cesse de clignoter et l'heure s'affiche.

#### Comment régler : Durée

**Étape 1** Sélectionnez la fonction et la température du four.

**Étape 2**  - appuyez à plusieurs reprises.  - commence à clignoter.

**Étape 3**  - appuyez pour régler la durée.  
L'affichage indique : .  
 - clignote lorsque la durée définie est écoulée. Le signal sonore retentit et le four s'éteint.

**Étape 4** Appuyez sur n'importe quelle touche pour arrêter le signal sonore.

**Étape 5** Tournez la manette sur la position Arrêt.

## Comment régler : Minuteur

**Étape 1**  - appuyez à plusieurs reprises.  - commence à clignoter.

**Étape 2**  ,  - appuyez pour régler l'heure.  
La fonction démarre automatiquement au bout de 5 s.  
Lorsque la durée définie s'est écoulée, un signal sonore retentit.

**Étape 3** Appuyez sur n'importe quelle touche pour arrêter le signal sonore.

**Étape 4** Tournez la manette sur la position Arrêt.

## Comment annuler : Fonctions de l'horloge

**Étape 1**  - appuyez plusieurs fois jusqu'à ce que le symbole de la fonction horloge se mette à clignoter.

**Étape 2** Maintenez la touche  .  
La fonction horloge est désactivée au bout de quelques secondes.

## 9. UTILISATION DES ACCESSOIRES



### AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

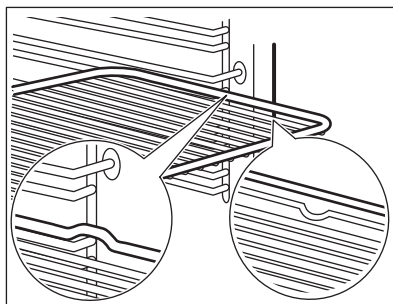
également des dispositifs anti-bascule. Le rebord élevé de la grille empêche les ustensiles de cuisine de glisser sur la grille.

### 9.1 Insertion des accessoires

Une petite indentation sur le dessus apporte plus de sécurité. Les indentations sont

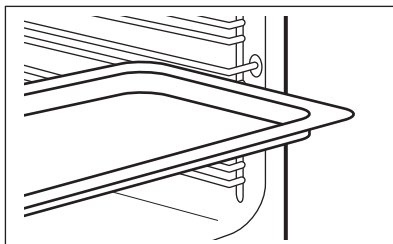
#### Grille métallique:

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

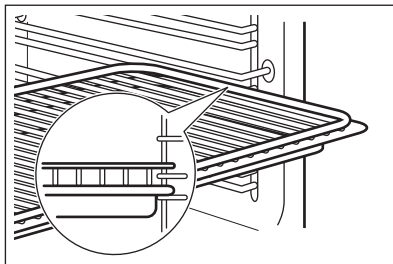


**Plateau de cuisson / Plat à rôtir:**

Poussez la plaque entre les rails du support de grille.

**Grille métallique, Plateau de cuisson / Plat à rôtir:**

Poussez la plaque entre les rails du support de grille et glissez la grille métallique entre les rails se trouvant juste au-dessus.



## 10. FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES

### 10.1 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.

### 10.2 Thermostat de sécurité

Un mauvais fonctionnement du four ou des composants défectueux peuvent causer une

surchauffe dangereuse. Pour éviter cela, le four dispose d'un thermostat de sécurité interrompant l'alimentation électrique. Le four se remet automatiquement en fonctionnement lorsque la température baisse.

## 11. CONSEILS ET ASTUCES



Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

### 11.1 Recommandations de cuisson

Le four dispose de cinq niveaux de grille.

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

Votre four peut cuire les aliments d'une manière complètement différente de celle de votre ancien four.

#### Cuisson de gâteaux

N'ouvrez pas la porte du four avant que les 3/4 du temps de cuisson défini ne soient écoulés.

Si vous utilisez deux plateaux de cuisson en même temps, gardez un niveau vide entre eux.

**Cuisson de la viande et du poisson**

Utilisez un plat à rôtir pour les aliments très gras afin d'éviter que le four ne se tache de façon permanente.

Laissez la viande pendant environ 15 minutes avant de la découper afin d'éviter que le jus ne s'écoule.

Pour éviter qu'il y ait trop de fumée dans le four pendant le rôtissage, ajoutez un peu

d'eau dans le plat à rôtir. Pour éviter la condensation de la fumée, ajoutez de l'eau à chaque fois qu'elle sèche.

**Heures de cuisson**

Les durées de cuisson dépendent du type, de la consistance et du volume des aliments.

Au départ, surveillez les performances lorsque vous cuisinez. Trouvez les meilleurs réglages (niveau de cuisson, temps de cuisson, etc.) pour vos récipients, recettes et quantités lorsque vous utilisez cet appareil.

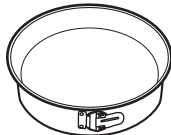
**11.2 Chaleur tournante humide - accessoires recommandés**

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 réfléchissant  
Diamètre de 28 cm



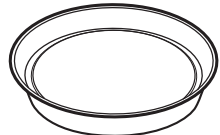
Plat de cuisson

Sombre, non réfléchissant  
Diamètre : 26 cm



Ramequins

Céramique  
8 cm de diamètre,  
5 cm de hauteur



Moule pour fond de tarte

Sombre, non réfléchissant  
Diamètre de 28 cm

**11.3 Chaleur tournante humide**

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

|  |  | <br>(°C) |  | <br>(min) |
|------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------|
| Petits pains sucrés,<br>12 pièces                                                  | Plateau de cuisson ou plat à<br>rôtir                                               | 175                                                                                         | 3                                                                                   | 40 - 50                                                                                      |
| Petits pains, 9 pièces                                                             | Plateau de cuisson ou plat à<br>rôtir                                               | 180                                                                                         | 2                                                                                   | 35 - 45                                                                                      |
| Pizza, surgelée, 0,35<br>kg                                                        | grille métallique                                                                   | 180                                                                                         | 2                                                                                   | 45 - 55                                                                                      |
| Gâteau roulé                                                                       | Plateau de cuisson ou plat à<br>rôtir                                               | 170                                                                                         | 2                                                                                   | 30 - 40                                                                                      |
| Brownie                                                                            | Plateau de cuisson ou plat à<br>rôtir                                               | 170                                                                                         | 2                                                                                   | 45 - 50                                                                                      |

|  |  | <br>(°C) |  | <br>(min) |
|----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|
| Soufflé, 6 pièces                                                                | ramequins en céramique sur une grille métallique                                  | 190                                                                                       | 3                                                                                 | 45 - 55                                                                                    |
| Fond de tarte en génoise                                                         | moule à tarte sur une grille métallique                                           | 180                                                                                       | 2                                                                                 | 35 - 45                                                                                    |
| Génoise Victoria                                                                 | Plat de cuisson sur la grille métallique                                          | 170                                                                                       | 2                                                                                 | 35 - 50                                                                                    |
| Poisson poché, 0,3 kg                                                            | Plateau de cuisson ou plat à rôtir                                                | 180                                                                                       | 2                                                                                 | 35 - 45                                                                                    |
| Poisson entier, 0,2 kg                                                           | Plateau de cuisson ou plat à rôtir                                                | 180                                                                                       | 3                                                                                 | 25 - 35                                                                                    |
| Filet de poisson, 0,3 kg                                                         | plaque à pizza sur la grille métallique                                           | 170                                                                                       | 3                                                                                 | 30 - 40                                                                                    |
| Viande pochée, 0,25 kg                                                           | Plateau de cuisson ou plat à rôtir                                                | 180                                                                                       | 3                                                                                 | 35 - 45                                                                                    |
| Chachlyk, 0.5 kg                                                                 | Plateau de cuisson ou plat à rôtir                                                | 180                                                                                       | 3                                                                                 | 40 - 50                                                                                    |
| Cookies, 16 pièces                                                               | Plateau de cuisson ou plat à rôtir                                                | 150                                                                                       | 2                                                                                 | 30 - 45                                                                                    |
| Macarons, 20 pièces                                                              | Plateau de cuisson ou plat à rôtir                                                | 180                                                                                       | 2                                                                                 | 45 - 55                                                                                    |
| Muffins, 12 pièces                                                               | Plateau de cuisson ou plat à rôtir                                                | 170                                                                                       | 2                                                                                 | 30 - 40                                                                                    |
| Pâtisserie salée, 16 pièces                                                      | Plateau de cuisson ou plat à rôtir                                                | 170                                                                                       | 2                                                                                 | 35 - 45                                                                                    |
| Biscuits à pâte brisée, 20 pièces                                                | Plateau de cuisson ou plat à rôtir                                                | 150                                                                                       | 2                                                                                 | 40 - 50                                                                                    |
| Tartelettes, 8 pièces                                                            | Plateau de cuisson ou plat à rôtir                                                | 170                                                                                       | 2                                                                                 | 30 - 40                                                                                    |
| Légumes, pochés, 0,4 kg                                                          | Plateau de cuisson ou plat à rôtir                                                | 180                                                                                       | 2                                                                                 | 35 - 45                                                                                    |
| Omelette végétarienne                                                            | plaque à pizza sur la grille métallique                                           | 180                                                                                       | 3                                                                                 | 35 - 45                                                                                    |
| Légumes méditerranéens, 0.7 kg                                                   | Plateau de cuisson ou plat à rôtir                                                | 180                                                                                       | 4                                                                                 | 35 - 45                                                                                    |

## 11.4 Informations pour les organismes de contrôle

Tests conformément à la norme IEC 60350-1.



|  |  |  |  | <br>(°C) | <br>(min) |  |
|----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| Petits gâteaux, 20 par plateau                                                   | Chauffage Haut/Bas                                                                | Plateau de cuisson                                                                | 3                                                                                 | 170                                                                                       | 20 - 30                                                                                    | -                                                                                 |
| Petits gâteaux, 20 par plateau                                                   | Chaleur tournante                                                                 | Plateau de cuisson                                                                | 3                                                                                 | 150 - 160                                                                                 | 20 - 35                                                                                    | -                                                                                 |
| Petits gâteaux, 20 par plateau                                                   | Chaleur tournante                                                                 | Plateau de cuisson                                                                | 2 et 4                                                                            | 150 - 160                                                                                 | 20 - 35                                                                                    | -                                                                                 |
| Tourte aux pommes, 2 moules Ø20 cm                                               | Chauffage Haut/Bas                                                                | Grille métallique                                                                 | 2                                                                                 | 180                                                                                       | 70 - 90                                                                                    | -                                                                                 |
| Tourte aux pommes, 2 moules Ø20 cm                                               | Chaleur tournante                                                                 | Grille métallique                                                                 | 2                                                                                 | 160                                                                                       | 70 - 90                                                                                    | -                                                                                 |
| Génoise, moule à gâteau de 26 cm                                                 | Chauffage Haut/Bas                                                                | Grille métallique                                                                 | 2                                                                                 | 170                                                                                       | 40 - 50                                                                                    | Préchauffez le four pendant 10 minutes.                                           |
| Génoise, moule à gâteau de 26 cm                                                 | Chaleur tournante                                                                 | Grille métallique                                                                 | 2                                                                                 | 160                                                                                       | 40 - 50                                                                                    | Préchauffez le four pendant 10 minutes.                                           |
| Génoise, moule à gâteau de 26 cm                                                 | Chaleur tournante                                                                 | Grille métallique                                                                 | 2 et 4                                                                            | 160                                                                                       | 40 - 60                                                                                    | Préchauffez le four pendant 10 minutes.                                           |
| Sablé                                                                            | Chaleur tournante                                                                 | Plateau de cuisson                                                                | 3                                                                                 | 140 - 150                                                                                 | 20 - 40                                                                                    | -                                                                                 |
| Sablé                                                                            | Chaleur tournante                                                                 | Plateau de cuisson                                                                | 2 et 4                                                                            | 140 - 150                                                                                 | 25 - 45                                                                                    | -                                                                                 |
| Sablé                                                                            | Chauffage Haut/Bas                                                                | Plateau de cuisson                                                                | 3                                                                                 | 140 - 150                                                                                 | 25 - 45                                                                                    | -                                                                                 |
| Toasts, 4 à 6 morceaux                                                           | Gril                                                                              | Grille métallique                                                                 | 4                                                                                 | max.                                                                                      | 2 à 3 minutes sur la première face ; 2 à 3 minutes sur la seconde face.                    | Préchauffez le four pendant 3 minutes.                                            |

|                                                                                  |                                                                                   |                                                                                   |                                                                                   |                                                                                           |                                                                                            |                                                                                                                                                                                                       |
|----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  |  |  | <br>(°C) | <br>(min) |                                                                                                                      |
| Steak haché, 6 pièces, 0,6 kg                                                    | Gril                                                                              | Grille métallique et lèche-frite                                                  | 4                                                                                 | max.                                                                                      | 20 - 30                                                                                    | Placez la grille métallique sur le quatrième niveau et la lèche-frite sur le troisième niveau du four. Retournez les aliments à la moitié du temps de cuisson. Préchauffez le four pendant 3 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. Nettoyez et contrôlez le joint de la porte autour du cadre de la cavité.

Utilisez une solution de nettoyage pour nettoyer les surfaces métalliques.

Nettoyez les taches avec un détergent doux.



#### Utilisation quotidienne

Nettoyez la cavité 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 la cavité 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 anti-adhésifs avec un produit nettoyant abrasif ou des objets tranchants.

### 12.2 Comment nettoyer : Bac de la cavité

Nettoyez le bac de la cavité pour retirer les résidus de calcaire après une cuisson à la vapeur.

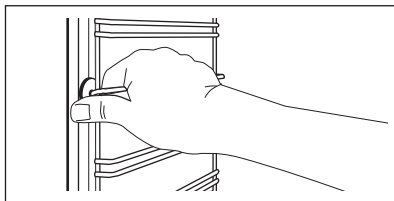
| Étape 1                                                                                                      | Étape 2                                                                                          | Étape 3                                                     |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------|
| Versez 250 ml de vinaigre blanc dans le bac de la cavité. Utilisez du vinaigre à 6 % maximum, sans additifs. | Laissez le vinaigre dissoudre les résidus de calcaire à température ambiante pendant 30 minutes. | Nettoyez la cavité avec de l'eau chaude et un chiffon doux. |
| Pour la fonction : Chaleur tournante PLUS nettoyez le four tous les 5 à 10 cycles de cuisson.                |                                                                                                  |                                                             |

## 12.3 Comment retirer : Supports de grille

Retirez les supports de grille pour nettoyer le four.

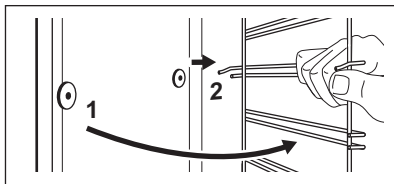
**Étape 1** Éteignez le four et attendez qu'il soit froid.

**Étape 2** Écartez l'avant du support de grille de la paroi latérale.



**Étape 3** Écartez l'arrière du support de grille de la paroi latérale et retirez-le.

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



## 12.4 Comment utiliser : Nettoyage Aqua Clean

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

**Étape 1** Versez de l'eau dans le bac de la cavité : 200 ml.

**Étape 2** Réglez la fonction :    
Appuyez sur .

**Étape 3** Réglez la température sur 90 °C.

**Étape 4** Laissez le four fonctionner pendant 30 minutes.

**Étape 5** Mettez à l'arrêt le four.

**Étape 6** Attendez que le four ait refroidi. Séchez la cavité avec un chiffon doux.

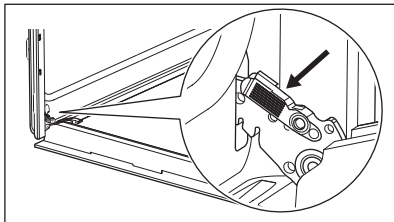
## 12.5 Comment démonter et installer : Couvercle

La porte du four dispose de deux 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.

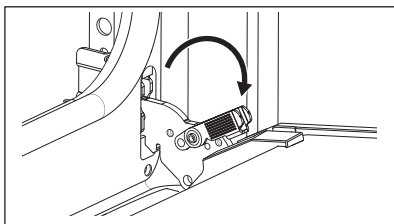
**ATTENTION!**

N'utilisez pas le four sans les panneaux de verre.

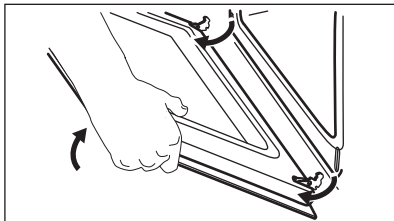
- Étape 1** Ouvrez complètement la porte et saisissez les 2 charnières de porte.



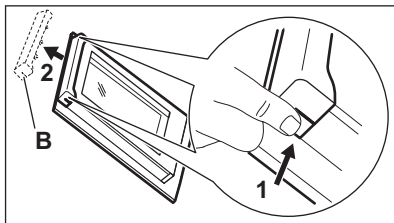
- Étape 2** Soulevez et tirez les loquets jusqu'à ce qu'ils produisent un clic.



- Étape 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.

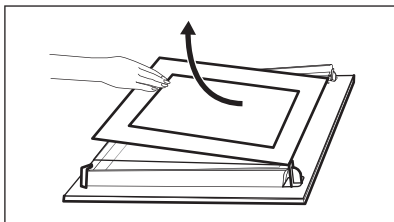


- Étape 4** Posez la porte sur un chiffon doux placé sur une surface stable.



- Étape 5** Tenez la garniture de porte (B) sur le bord supérieur de la porte des deux côtés et poussez vers l'intérieur pour libérer le joint du clip.

- Étape 6** Retirez le cache de la porte en le tirant vers l'avant.



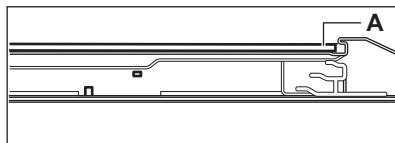
- Étape 7** Prenez le panneau de verre de la porte par son bord supérieur et tirez-le doucement. Assurez-vous que la vitre glisse entièrement hors de ses supports.

**Étape 8** Nettoyez les vitres à l'eau savonneuse. Essuyez soigneusement les panneaux de verre. Ne passez pas les panneaux en verre au lave-vaisselle.

**Étape 9** Après le nettoyage, installez le panneau de verre et la porte du four.

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

La zone imprimée doit faire face à l'intérieur de la porte. Après l'installation, vérifiez que la surface du panneau de verre où se trouve les zones imprimées est lisse au toucher (le relief doit être de l'autre côté). Lorsque le cadre de la porte est installé correctement, il émet un clic. Veillez à installer correctement le panneau de verre intérieur dans son logement.



## 12.6 Comment remplacer : Éclairage



**AVERTISSEMENT!**  
Risque d'électrocution.  
L'éclairage peut être chaud.

Tenez toujours l'ampoule halogène avec un chiffon afin d'éviter que des résidus de graisse ne brûlent sur l'ampoule.

### Avant de remplacer l'éclairage :

| Étape 1                                              | Étape 2                                       | Étape 3                                 |
|------------------------------------------------------|-----------------------------------------------|-----------------------------------------|
| Éteignez le four. Attendez que le four ait refroidi. | Débranchez le four de l'alimentation secteur. | Placez un chiffon au fond de la cavité. |

## Lampe arrière

**Étape 1** Tournez le diffuseur en verre pour le retirer.

**Étape 2** Nettoyez le diffuseur en verre.

**Étape 3** Remplacez l'ampoule par une ampoule adéquate résistant à une température de 300 °C.

**Étape 4** Installez le diffuseur en verre.

## 13. DÉPANNAGE



**AVERTISSEMENT!**  
Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

### 13.1 Que faire si...

Dans tous les cas ne figurant pas dans ce tableau, veuillez contacter un service après-vente agréé.

| Problème                         | Vérifiez si...                                                     |
|----------------------------------|--------------------------------------------------------------------|
| Le four ne chauffe pas.          | Le fusible a disjoncté.                                            |
| Le joint de porte est endommagé. | N'utilisez pas le four.<br>Contactez un service après-vente agréé. |

| Problème                                                                           | Vérifiez si...                                                  |
|------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------|
| L'affichage indique « 12.00 ».                                                     | Une coupure de courant s'est produite. Réglez l'heure actuelle. |
| L'eau fuit du bac de la cavité.                                                    | Le bac de la cavité est trop rempli.                            |
| Performances de cuisson insatisfaisantes de la fonction : Chaleur tournante PLUS . | Vous avez rempli le bac de la cavité avec de l'eau.             |

| Problème                       | Vérifiez si...         |
|--------------------------------|------------------------|
| L'éclairage ne fonctionne pas. | L'ampoule est grillée. |

## 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 la cavité de l'appareil. 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 Informations produits et fiche d'informations produits

|                                                                        |                    |
|------------------------------------------------------------------------|--------------------|
| Nom du fournisseur                                                     | Electrolux         |
| Identification du modèle                                               | COD3S40X 949499354 |
| Indice d'efficacité énergétique                                        | 95.3               |
| Classe d'efficacité énergétique                                        | A                  |
| Consommation d'énergie avec charge standard, en mode conventionnel     | 0.93 kWh/cycle     |
| Consommation d'énergie avec charge standard, en mode chaleur tournante | 0.81 kWh/cycle     |
| Nombre de cavités                                                      | 1                  |
| Source de chaleur                                                      | Électricité        |
| Volume                                                                 | 72 l               |
| Type de four                                                           | Four encastrable   |
| Masse                                                                  | 28.0 kg            |

## 14.2 Économie d'énergie



Cet appareil est doté de caractéristiques qui vous permettent d'économiser de l'énergie lors de votre cuisine au quotidien.

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 pour accroître les économies d'énergie.

Dans la mesure du possible, ne préchauffez pas l'appareil avant la cuisson.

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 réchauffer d'autres plats.

### Maintien des aliments au chaud

Sélectionnez la température la plus basse possible pour utiliser la chaleur résiduelle et maintenir le repas au chaud.

### Chaleur tournante humide

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

## 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.

# PENSAMOS EN USTED

Gracias por adquirir un electrodoméstico Electrolux. Ha elegido un producto que lleva décadas de experiencia e innovación profesionales. Ingenioso y elegante, ha sido diseñado pensando en usted. Así pues, cada vez que lo utilice, puede tener la seguridad de que obtendrá siempre excelentes resultados.  
Le damos la bienvenida a Electrolux.

Visite nuestro sitio web para:



Obtener consejos, folletos, soluciones a problemas e información de servicio y reparación:

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



Registrar su producto para recibir un mejor servicio:

**[www.registerelectrolux.com](http://www.registerelectrolux.com)**



Comprar accesorios, artículos de consumo y piezas de recambio originales para su aparato:

**[www.electrolux.com/shop](http://www.electrolux.com/shop)**

## ATENCIÓN AL CLIENTE Y SERVICIO

Le recomendamos que utilice recambios originales.

Cuando se ponga en contacto con nuestro Centro de servicio técnico, asegúrese de tener los siguientes datos disponibles: Modelo, código numérico del producto (PNC), número de serie.

La información se encuentra en la placa de características.

 Advertencia / Precaución - Información sobre seguridad

 Información general y consejos

 Información relativa al medioambiente

Salvo modificaciones.

## CONTENIDO

|                                     |    |
|-------------------------------------|----|
| 1. INFORMACIÓN SOBRE SEGURIDAD..... | 49 |
| 2. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD.....  | 51 |
| 3. INSTALACIÓN.....                 | 53 |
| 4. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO.....    | 55 |
| 5. PANEL DE MANDOS.....             | 55 |
| 6. ANTES DEL PRIMER USO.....        | 56 |
| 7. USO DIARIO.....                  | 56 |
| 8. FUNCIONES DEL RELOJ.....         | 58 |
| 9. USO DE LOS ACCESORIOS.....       | 60 |
| 10. FUNCIONES ADICIONALES.....      | 61 |
| 11. CONSEJOS.....                   | 61 |
| 12. MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA.....   | 64 |
| 13. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS.....      | 68 |
| 14. EFICACIA ENERGÉTICA.....        | 69 |
| 15. ASPECTOS MEDIOAMBIENTALES.....  | 70 |



## 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 sufre 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.

## 2. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

### 2.1 Instalación



#### ADVERTENCIA!

Sólo 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<br>(Altura mínima del armario<br>debajo de la encimera) | 580 (600) mm |
| Ancho del armario                                                                 | 560 mm       |
| Profundidad del armario                                                           | 550 (550) mm |
| Altura de la parte frontal<br>del aparato                                         | 589 mm       |
| Altura de la parte trasera<br>del aparato                                         | 571 mm       |
| Anchura de la parte frontal<br>del aparato                                        | 595 mm       |
| Anchura de la parte trasera<br>del aparato                                        | 559 mm       |
| Fondo del aparato                                                                 | 569 mm       |
| Fondo empotrado del apa-<br>rato                                                  | 548 mm       |
| Fondo con la puerta abier-<br>ta                                                  | 1022 mm      |

|                                                                                                        |           |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| Tamaño mínimo de la<br>abertura de ventilación.<br>Abertura situada en la par-<br>te trasera inferior  | 560x20 mm |
| Longitud del cable de ali-<br>mentación. El cable está<br>en la esquina derecha de<br>la parte trasera | 1500 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 hueco 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.
- Este aparato se suministra únicamente con cable de alimentación.

#### 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 (mm²) |
|--------------------|-------------------------|
| 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 azul y neutro marrón.

## 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.
- No coloque productos inflamables o artículos mojados con productos inflamables dentro, cerca o sobre el aparato.



#### ADVERTENCIA!

Podría dañar 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!

Existe riesgo de lesiones, incendios o daños al 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 metálicos.
- Si utiliza aerosoles de limpieza para hornos, siga las instrucciones de seguridad del envase.

## 2.5 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.

## 2.6 Asistencia técnica

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

## 2.7 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.
- Corte el cable eléctrico cerca del aparato y deséchelo.
- Retire el pestillo de la puerta para evitar que los niños o las mascotas queden atrapados en el aparato.

# 3. INSTALACIÓN



### ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

## 3.1 Empotrado

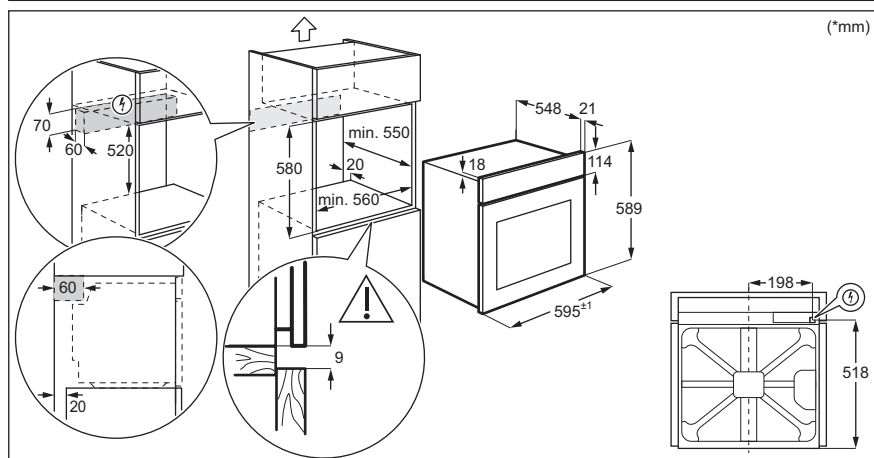
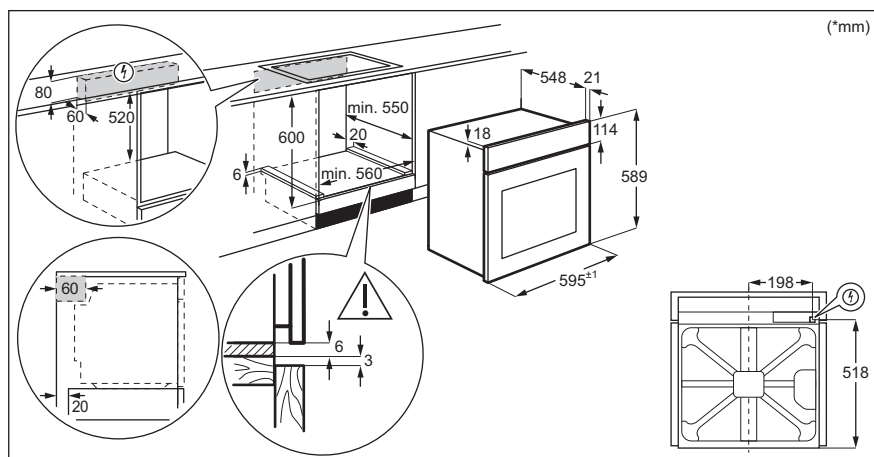


YouTube

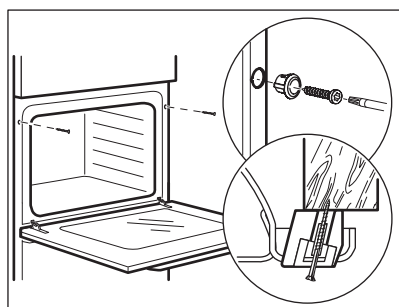
[www.youtube.com/electrolux](http://www.youtube.com/electrolux)  
[www.youtube.com/aeg](http://www.youtube.com/aeg)

How to install your AEG/Electrolux  
Oven - Column installation



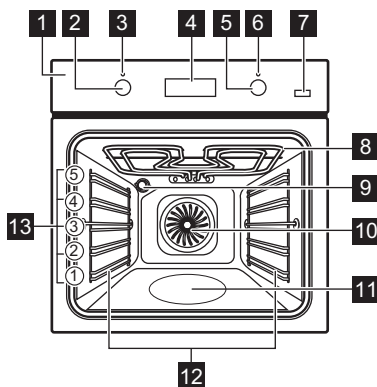


### 3.2 Fijación del horno al mueble



## 4. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

### 4.1 Resumen general



- 1** Panel de control
- 2** Mando de las funciones de cocción
- 3** Piloto/símbolo de alimentación
- 4** Pantalla
- 5** Mando de control (para la temperatura)
- 6** Indicador/símbolo de temperatura
- 7** Vapor plus
- 8** Resistencia
- 9** Bombilla
- 10** Ventilador
- 11** Relieve de la cavidad - Contenedor de limpieza con agua
- 12** Soporte de parrilla extraíble
- 13** Posiciones de las parrillas

### 4.2 Accesorios

- **Parrilla**  
Para utensilios de cocina, moldes de pastelería, asados.
- **Bandeja**  
Para bizcochos y galletas.
- **Parrilla/sartén para asar**  
Para hornear y asar o como bandeja para grasa.

## 5. PANEL DE MANDOS

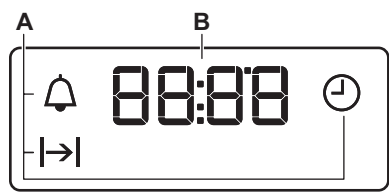
### 5.1 Mandos escamoteables

Para usar el aparato, presione el mando. El mando sale del alojamiento.

### 5.2 Sensores / botones

|   |                                                  |
|---|--------------------------------------------------|
| — | Para ajustar la hora.                            |
| ⌚ | Para ajustar una función de reloj.               |
| + | Para ajustar la hora.                            |
| 🔥 | Para activar y desactivar la función Turbo PLUS. |

5.3 Pantalla



- A. Funciones del reloj
- B. Temporizador

6. ANTES DEL PRIMER USO

**ADVERTENCIA!**  
Consulte los capítulos sobre seguridad.

6.1 Antes del primer uso

El horno puede emitir olores y humos durante el precalentamiento. Asegúrese de que la sala esté ventilada.

| <div><div><br/>Paso 1</div><div><br/>Paso 2</div><div><br/>Paso 3</div></div> |                                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Ajuste el reloj                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | Limpie el horno                                                                                                                                                                                        | Precaliente el horno vacío                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| 1. - pulse <b>+</b> , <b>-</b> para ajustar la hora. Después de unos 5 segundos, el parpadeo cesa y la pantalla indica la hora ajustada.                                                                                                                                                                                         | 1. Retire todos los accesorios del horno y carriles laterales extraíbles del horno.<br>2. Limpie el horno y los accesorios solo con un paño de microfibra humedecido en agua tibia y detergente suave. | 1. Seleccione la temperatura máxima para la función: <br>Tiempo: 1 h.<br>2. Seleccione la temperatura máxima para la función: <br>Tiempo: 15 min.<br>3. Seleccione la temperatura máxima para la función:  <br>Tiempo: 15 min. |
| Apague el horno y espere a que esté frío. Coloque los accesorios y carriles de apoyo extraíbles en el horno.                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |

7. USO DIARIO

**ADVERTENCIA!**  
Consulte los capítulos sobre seguridad.

7.1 Cómo configurar: Función de cocción

|        |                                                                  |
|--------|------------------------------------------------------------------|
| Paso 1 | Gire el mando del horno para seleccionar una función de cocción. |
|--------|------------------------------------------------------------------|



|               |                                                                                            |
|---------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Paso 2</b> | Gire el mando de control para seleccionar la temperatura.                                  |
| <b>Paso 3</b> | Al terminar la cocción, gire los mandos hasta la posición de apagado para apagar el horno. |

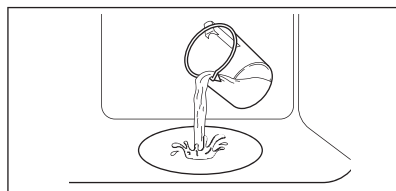
## 7.2 Ajuste de la función: Turbo PLUS



### ADVERTENCIA!

Existe riesgo de lesiones y daños en el aparato.

|               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|---------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Paso 1</b> | Asegúrese de que el horno esté frío.                                                                                                                                                                                                                                                              |
| <b>Paso 2</b> | <p>Rellene el gofrado de la cavidad con agua del grifo.</p> <p> La capacidad máxima del gofrado de la cavidad es de 250 ml. No rellene el gofrado de la cavidad durante la cocción ni con el horno caliente.</p> |



|               |                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|---------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Paso 3</b> | <p>Seleccione la función: </p> <p>Pulse:  Se enciende el indicador. Solo funciona con la función: Turbo PLUS.</p> |
| <b>Paso 4</b> | Gire el mando de temperatura para programar la temperatura.                                                                                                                                                                                                                         |
| <b>Paso 5</b> | Precaliente el horno vacío durante 10 minutos para crear humedad.                                                                                                                                                                                                                   |
| <b>Paso 6</b> | <p>Coloque la comida en el horno.</p> <p>Consulte el capítulo "Consejos".</p> <p>No abra la puerta del horno durante la cocción.</p>                                                                                                                                                |
| <b>Paso 7</b> | <p>Gire el mando de las funciones de cocción hasta la posición de apagado para apagar el horno.</p> <p> - pulse para apagar el horno. El indicador se apaga.</p>                                   |
| <b>Paso 8</b> | Cuando haya terminado la función, abra la puerta con cuidado. La humedad liberada puede causar quemaduras.                                                                                                                                                                          |
| <b>Paso 9</b> | Asegúrese de que el horno esté frío. Retire el agua restante del relieve del interior.                                                                                                                                                                                              |

## 7.3 Funciones de cocción

| Función de cocción  | Aplicación             |
|---------------------|------------------------|
| <b>0</b>            | El horno está apagado. |
| Posición de apagado |                        |

| Función de cocción                                                                  | Aplicación            |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|
|  | Para encender la luz. |
| Luz                                                                                 |                       |

| Función de cocción                                                                                                                      | Aplicación                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  <p>Aire caliente / Turbo PLUS / Limpieza con agua</p> | <p>Para hornear en hasta tres posiciones de parrilla a la vez y para secar alimentos. Ajuste la temperatura entre 20 y 40°C menos que para Cocción convencional. Para añadir humedad durante la cocción. Para conseguir el color adecuado y la corteza crujiente durante el horneado. Para aumentar la jugosidad al recalentar. Consulte el capítulo "Mantenimiento y limpieza" para obtener más información sobre: Limpieza con agua.</p> |
|  <p>Horneado húmedo + ventil.</p>                      | <p>Función diseñada para ahorrar energía durante la cocción. Cuando se utiliza esta función, la temperatura del horno puede diferir de la temperatura programada. La potencia calorífica puede reducirse. Para más información, consulte el capítulo "Uso diario", Notas sobre: Horneado húmedo + ventil..</p>                                                                                                                             |
|  <p>Calor inferior</p>                                 | <p>Para hornear pasteles con base crujiente y conservar alimentos.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|  <p>Grill Rápido</p>                                   | <p>Para asar al grill pequeñas cantidades de alimentos en grandes cantidades y tostar pan.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |

| Función de cocción                                                                                            | Aplicación                                                                                                           |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  <p>Grill turbo</p>          | <p>Asado con aire caliente para piezas de carne más grandes o aves con hueso en un nivel. Para gratinar y dorar.</p> |
|  <p>Función pizza</p>        | <p>Para hornear pizza. Para obtener un dorado más intenso y una base más crujiente.</p>                              |
|  <p>Cocción convencional</p> | <p>Para hornear y asar alimentos en una posición de parrilla.</p>                                                    |

## 7.4 Notas sobre: Horneado húmedo + ventil.

Esta función se utilizaba 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.

Consulte las instrucciones de cocción en el capítulo "Consejos", Horneado húmedo + ventil.. Para recomendaciones generales sobre ahorro energético, consulte el capítulo "Eficiencia energética", ahorro energético.

## 8. FUNCIONES DEL RELOJ

### 8.1 Funciones del reloj

| función de reloj                                                                                    | Aplicación                                                                                                                                                                       |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  <p>Hora</p>     | <p>Ajustar, modificar o comprobar la hora.</p>                                                                                                                                   |
|  <p>Duración</p> | <p>Programar la duración del funcionamiento del horno.</p>                                                                                                                       |
|  <p>Avisador</p> | <p>Para configurar una cuenta atrás. Esta función no influye en el funcionamiento del horno. Puede ajustar esta función cualquier momento, incluso si el horno está apagado.</p> |

# 8.2 Cómo ajustar: Funciones de reloj

## Cómo ajustar: Hora

 - parpadea al conectar el horno a la corriente eléctrica si ha habido un corte de corriente o si no está ajustado el temporizador.

**+**, **-** - pulsa para ajustar la hora.  
Después de unos 5 segundos, el parpadeo cesa y la pantalla indica la hora ajustada.

## Cómo cambiar: Hora

**Paso 1**  - pulsa repetidamente para cambiar la hora del día.  - empieza a parpadear.

**Paso 2** **+**, **-** - pulsa para ajustar la hora.  
Después de unos 5 segundos, el parpadeo cesa y la pantalla indica la hora ajustada.

## Cómo ajustar: Duración

**Paso 1** Programa una función y una temperatura del horno.

**Paso 2**  - pulsa repetidamente.  - empieza a parpadear.

**Paso 3** **+**, **-** - pulsa para fijar la duración.  
La pantalla muestra:   
 - parpadea cuando termina la hora ajustada. La señal suena y el horno se apaga.

**Paso 4** Pulsa cualquier tecla para detener la señal.

**Paso 5** Gira los mandos a la posición de apagado.

## Cómo ajustar: Avisador

**Paso 1**  - pulsa repetidamente.  - empieza a parpadear.

**Paso 2** **+**, **-** - pulsa para ajustar la hora.  
La función empieza automáticamente tras 5 segundos.  
Al finalizar el tiempo programado, sonará la señal acústica.

**Paso 3** Pulsa cualquier tecla para detener la señal.

**Paso 4** Gira los mandos a la posición de apagado.

## Instrucciones para cancelar: Funciones de reloj

**Paso 1**  - pulsa repetidamente hasta que el símbolo de la función de reloj empiece a parpadear.

**Paso 2** Mantén pulsado: **-**.  
La función de reloj se apaga después de unos segundos.

## 9. USO DE LOS ACCESORIOS



### **ADVERTENCIA!**

Consulte los capítulos sobre seguridad.

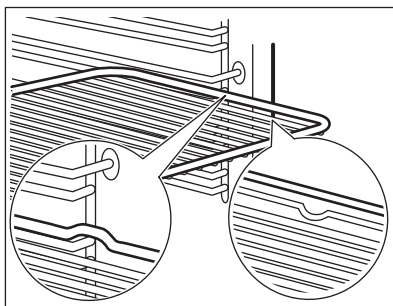
también son dispositivos antivuelco. El borde elevado que rodea la bandeja evita que los utensilios de cocina resbalen de la parrilla.

### **9.1 Inserción de accesorios**

Una pequeña muesca en la parte superior aumenta la seguridad. Las hendiduras

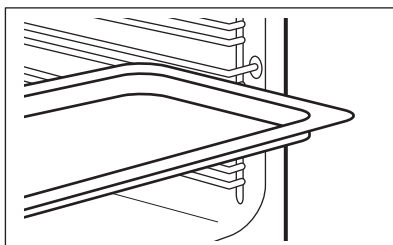
#### **Parrilla:**

Inserte la parrilla entre las guías del carril y asegúrese de que las hendiduras apunten hacia abajo.



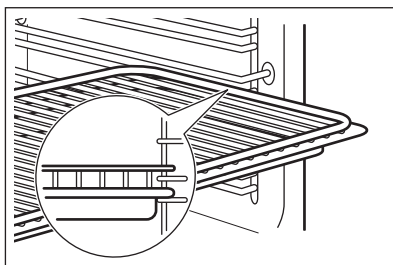
#### **Bandeja / Bandeja honda:**

Introduzca la bandeja entre las guías del carril de apoyo.



#### **Parrilla, Bandeja / Bandeja honda:**

Posicione la bandeja entre las guías del carril de apoyo y la parrilla en las guías de encima.



## 10. FUNCIONES ADICIONALES

### 10.1 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.

### 10.2 Termostato de seguridad

El funcionamiento incorrecto del horno o los componentes defectuosos pueden provocar

sobrecalentamientos peligrosos. Para evitarlo, el horno dispone de un termostato de seguridad que interrumpe la alimentación. El horno se vuelve a encender automáticamente cuando desciende la temperatura.

## 11. CONSEJOS



Consulte los capítulos sobre seguridad.

### 11.1 Recomendaciones de cocción

El horno tiene cinco niveles.

Cuente los niveles de las parrillas desde abajo hacia arriba.

El horno puede hornear o asar de forma diferente al horno que tenía antes.

#### Hornear pasteles

No abra la puerta del horno antes de que transcurran 3/4 del tiempo de cocción programado.

Si utiliza dos bandejas al mismo tiempo, mantenga un nivel vacío entre ellas.

#### Cocinar carne y pescado

Utilice una bandeja honda cuando cocine alimentos muy grasos para evitar que

posibles derrames o salpicaduras manchen el horno de forma permanente.

Deje reposar la carne unos 15 minutos antes de cortarla para que el jugo no se escurra.

Para evitar un exceso de humo en el horno durante el asado, añada un poco de agua a la bandeja honda. Para evitar la condensación de humo, añada agua cada vez que se seque.

#### Tiempos de cocción

Los tiempos de cocción dependen del tipo de alimento, además de su consistencia y volumen.

Al principio, esté pendiente del avance la cocción. Averigüe los mejores ajustes (temperatura, tiempo de cocción, etc.) para sus utensilios de cocina, recetas y cantidades cuando utilice este aparato.

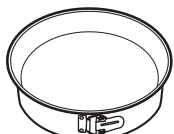
### 11.2 Horneado húmedo + ventil. - accesorios recomendados

Utilice molde y recipientes oscuros y mates. Tiene mejor absorción del calor que los platos de color claro y brillantes.



**Bandeja para pizza**

Oscuro, mate  
28 cm de diámetro



**Bandeja para hornear**

Oscuro, mate  
26 cm de diámetro



**Ramequines**

Cerámica  
8 cm de diámetro,  
5 cm de altura



**Molde para base**

Oscuro, mate  
28 cm de diámetro

### 11.3 Horneado húmedo + ventil.

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

|  |  | <br>(°C) |  | <br>(min) |
|----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|
| Rollitos dulces, 12 piezas                                                       | bandeja o bandeja honda                                                           | 175                                                                                       | 3                                                                                 | 40 - 50                                                                                    |
| Rollitos, 9 piezas                                                               | bandeja o bandeja honda                                                           | 180                                                                                       | 2                                                                                 | 35 - 45                                                                                    |
| Pizza congelada, 0,35 kg                                                         | parrilla                                                                          | 180                                                                                       | 2                                                                                 | 45 - 55                                                                                    |
| Brazo de gitano                                                                  | bandeja o bandeja honda                                                           | 170                                                                                       | 2                                                                                 | 30 - 40                                                                                    |
| Brownie                                                                          | bandeja o bandeja honda                                                           | 170                                                                                       | 2                                                                                 | 45 - 50                                                                                    |
| Soufflé, 6 piezas                                                                | ramekin cerámico sobre parrilla                                                   | 190                                                                                       | 3                                                                                 | 45 - 55                                                                                    |
| Base de masa brisé                                                               | molde de base sobre parrilla                                                      | 180                                                                                       | 2                                                                                 | 35 - 45                                                                                    |
| Tarta Victoria                                                                   | bandeja de hornear sobre parrilla                                                 | 170                                                                                       | 2                                                                                 | 35 - 50                                                                                    |
| Pescado pochado, 0,3 kg                                                          | bandeja o bandeja honda                                                           | 180                                                                                       | 2                                                                                 | 35 - 45                                                                                    |
| Pescado entero, 0,2 kg                                                           | bandeja o bandeja honda                                                           | 180                                                                                       | 3                                                                                 | 25 - 35                                                                                    |
| Filete de pescado, 0,3 kg                                                        | molde para pizza sobre parrilla                                                   | 170                                                                                       | 3                                                                                 | 30 - 40                                                                                    |
| Carne pochada, 0,25 kg                                                           | bandeja o bandeja honda                                                           | 180                                                                                       | 3                                                                                 | 35 - 45                                                                                    |
| Shashlik, 0,5 kg                                                                 | bandeja o bandeja honda                                                           | 180                                                                                       | 3                                                                                 | 40 - 50                                                                                    |
| Galletas, 16 piezas                                                              | bandeja o bandeja honda                                                           | 150                                                                                       | 2                                                                                 | 30 - 45                                                                                    |
| Mostachones de almendra, 20 piezas                                               | bandeja o bandeja honda                                                           | 180                                                                                       | 2                                                                                 | 45 - 55                                                                                    |

|  |  | <br>(°C) |  | <br>(min) |
|----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|
| 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                                                                                 | 30 - 40                                                                                    |
| Verduras pochadas, 0,4 kg                                                        | bandeja o bandeja honda                                                           | 180                                                                                       | 2                                                                                 | 35 - 45                                                                                    |
| Tortilla vegetariana                                                             | molde para pizza sobre parrilla                                                   | 180                                                                                       | 3                                                                                 | 35 - 45                                                                                    |
| Verduras mediterráneas, 0,7 kg                                                   | bandeja o bandeja honda                                                           | 180                                                                                       | 4                                                                                 | 35 - 45                                                                                    |

## 11.4 Información para institutos de pruebas

Pruebas realizadas de conformidad con IEC 60350-1.

|  |  |  |  | <br>(°C) | <br>(min) |  |
|----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| Pastelillos, 20 unidades por bandeja                                             | Cocción convencional                                                              | Bandeja                                                                           | 3                                                                                 | 170                                                                                       | 20 - 30                                                                                    | -                                                                                 |
| Pastelillos, 20 unidades por bandeja                                             | Aire caliente                                                                     | Bandeja                                                                           | 3                                                                                 | 150 - 160                                                                                 | 20 - 35                                                                                    | -                                                                                 |
| Pastelillos, 20 unidades por bandeja                                             | Aire caliente                                                                     | Bandeja                                                                           | 2 y 4                                                                             | 150 - 160                                                                                 | 20 - 35                                                                                    | -                                                                                 |
| Tarta de manzana, 2 moldes, Ø 20 cm                                              | Cocción convencional                                                              | Parrilla                                                                          | 2                                                                                 | 180                                                                                       | 70 - 90                                                                                    | -                                                                                 |
| Tarta de manzana, 2 moldes, Ø 20 cm                                              | Aire caliente                                                                     | Parrilla                                                                          | 2                                                                                 | 160                                                                                       | 70 - 90                                                                                    | -                                                                                 |

|  |  |  |  | <br>(°C) | <br>(min) |                                                                                           |
|----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Bizcocho, molde de repostería Ø26 cm                                             | Cocción convencional                                                              | Parrilla                                                                          | 2                                                                                 | 170                                                                                       | 40 - 50                                                                                    | Precaliente el horno 10 minutos.                                                                                                                                           |
| Bizcocho, molde de repostería Ø26 cm                                             | Aire caliente                                                                     | Parrilla                                                                          | 2                                                                                 | 160                                                                                       | 40 - 50                                                                                    | Precaliente el horno 10 minutos.                                                                                                                                           |
| Bizcocho, molde de repostería Ø26 cm                                             | Aire caliente                                                                     | Parrilla                                                                          | 2 y 4                                                                             | 160                                                                                       | 40 - 60                                                                                    | Precaliente el horno 10 minutos.                                                                                                                                           |
| Mantecados                                                                       | Aire caliente                                                                     | Bandeja                                                                           | 3                                                                                 | 140 - 150                                                                                 | 20 - 40                                                                                    | -                                                                                                                                                                          |
| Mantecados                                                                       | Aire caliente                                                                     | Bandeja                                                                           | 2 y 4                                                                             | 140 - 150                                                                                 | 25 - 45                                                                                    | -                                                                                                                                                                          |
| Mantecados                                                                       | Cocción convencional                                                              | Bandeja                                                                           | 3                                                                                 | 140 - 150                                                                                 | 25 - 45                                                                                    | -                                                                                                                                                                          |
| Tostadas, 4 - 6 trozos                                                           | Grill                                                                             | Parrilla                                                                          | 4                                                                                 | máx.                                                                                      | 2 - 3 minutos el primer lado; 2 - 3 minutos el segundo                                     | Precaliente el horno 3 minutos.                                                                                                                                            |
| Hamburguesa de vacuno, 6 trozos, 0,6 kg                                          | Grill                                                                             | Parrilla y grasa                                                                  | 4                                                                                 | máx.                                                                                      | 20 - 30                                                                                    | Coloque la parrilla en el cuarto nivel y la grasa en el tercer nivel del horno. De la vuelta a la comida a la mitad del tiempo de cocción. Precaliente el horno 3 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. Limpie y compruebe la junta de la puerta alrededor del interior.

Utilice un producto de limpieza para limpiar las superficies metálicas.

Limpie las manchas con un detergente suave.



## Uso diario

Limpie el interior 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 la comida en el aparato más de 20 minutos. Seque la cavidad solo con un paño de microfibra 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.

Evite limpiar los accesorios antiadherentes con limpiadores abrasivos u objetos afilados.

# 12.2 Cómo limpiar: Relieve de la cavidad

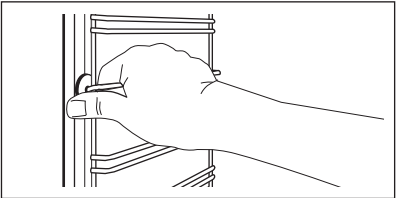
Limpie el relieve del interior

| Paso 1                                                                                                      | Paso 2                                                                                    | Paso 3                                               |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------|
| Vertir: 250 ml de vinagre blanco en el relieve del interior. Use como máximo un 6% de vinagre sin aditivos. | Deje que el vinagre disuelva los restos de cal a temperatura ambiente durante 30 minutos. | Limpie la cavidad con agua templada y un paño suave. |
| Para la función: Turbo PLUSlimpie el horno cada 5 a 10 ciclos de cocción.                                   |                                                                                           |                                                      |

# 12.3 Cómo quitar: Carriles de apoyo

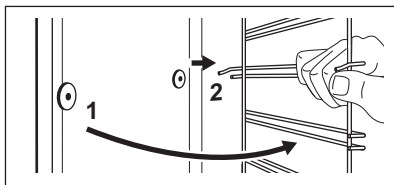
Para limpiar el horno, retire los carriles de apoyo.

|        |                                                                                    |
|--------|------------------------------------------------------------------------------------|
| Paso 1 | Apague el horno y espere a que esté frío.                                          |
| Paso 2 | Tire de la parte delantera del carril de apoyo para separarlo de la pared lateral. |



**Paso 3** Tire del extremo trasero del carril de apoyo para separarlo de la pared y extráigalo.

**Paso 4** Instale los carriles de apoyo en el orden inverso.



## 12.4 Instrucciones de uso: Limpieza con agua

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

**Paso 1** Vierta agua en el relieve del interior. 200 ml.

**Paso 2** Seleccione la función:    
Pulse: .

**Paso 3** Ajuste la temperatura a 90 °C.

**Paso 4** Deje funcionar el horno 30 minutos.

**Paso 5** Apague el horno.

**Paso 6** Espere hasta que el horno esté frío. Seque el interior con un paño suave.

## 12.5 Cómo quitar e instalar: Puerta

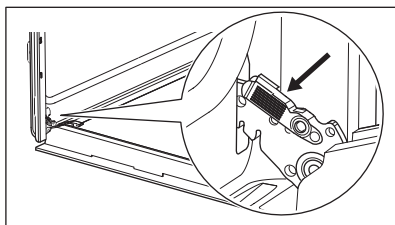
La puerta del horno tiene dos paneles de cristal. Puede retirar la puerta del horno y el panel interno de cristal para limpiarlo. Lee enteramente las instrucciones de "Extracción e instalación de la puerta" antes de retirar los paneles de cristal.



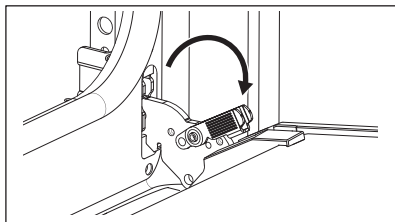
### PRECAUCIÓN!

No utilices el horno sin los paneles de cristal.

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

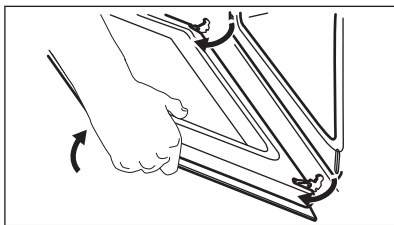


**Paso 2** Levanta y tira de los pestillos hasta que hagan clic.



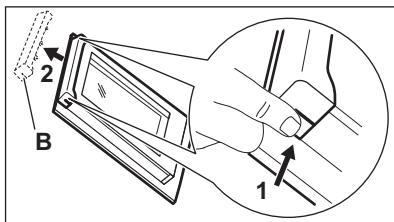
**Paso 3** Cierre la puerta del horno hasta la primera posición de apertura (a mitad de camino). A continuación, levanta y tira de la puerta para extraerla de su sitio.

**Paso 4** Coloque la puerta sobre un paño suave en una superficie estable.

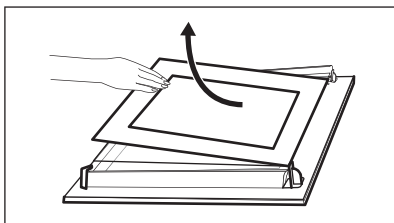


**Paso 5** Sujete el marco de la puerta (B) por el borde superior de la puerta por ambos lados y empuje hacia dentro para soltar el cierre.

**Paso 6** Tire del borde del acabado de la puerta hacia delante para desengancharla.



**Paso 7** Sujete el panel de la puerta de cristal por el borde superior y extráigalo con cuidado. Asegúrese de que el cristal se desliza completamente fuera de los soportes.



**Paso 8** 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.

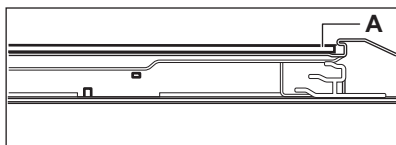
**Paso 9** Después de la limpieza, instala el panel de cristal y la puerta del horno.

Si la puerta está instalada correctamente, oírás un clic al cerrar los pestillos.

La zona serigrafiada debe estar orientada hacia el lado interior de la puerta. Después de la instalación, asegúrate de que la superficie del marco del panel de cristal de las zonas serigrafiadas no esté áspera al contacto.

Al instalarlo correctamente, el acabado de la puerta hace clic.

Asegúrese de que coloca correctamente el panel de cristal interno en los puntos de sujeción adecuados.



## 12.6 Cómo cambiar: Bombilla



### ADVERTENCIA!

Riesgo de descarga eléctrica.  
La lámpara puede estar caliente.

Coja siempre la bombilla halógena con un paño para evitar quemar los residuos de grasa.

### Antes de reemplazar la bombilla:

| Paso 1                                                | Paso 2                         | Paso 3                                     |
|-------------------------------------------------------|--------------------------------|--------------------------------------------|
| Apague el horno. Espere hasta que el horno esté frío. | Desconecte el horno de la red. | Coloque un paño en el fondo de la cavidad. |

### Bombilla trasera

|               |                                                                      |
|---------------|----------------------------------------------------------------------|
| <b>Paso 1</b> | Gire la tapa de cristal para extraerla.                              |
| <b>Paso 2</b> | Limpie la tapa de cristal.                                           |
| <b>Paso 3</b> | Cambie la bombilla por otra apropiada termorresistente hasta 300 °C. |
| <b>Paso 4</b> | Instale la tapa de cristal.                                          |

## 13. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS



### ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

### 13.1 Qué hacer si...

En cualquier caso no incluido en esta tabla, por favor contacte con un Centro de Servicio Autorizado.

| Problema                           | Compruebe que...                                                             |
|------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------|
| El horno no se calienta.           | Ha saltado el fusible.                                                       |
| La junta de la puerta está dañada. | No utilice el horno. Póngase en contacto con el servicio técnico autorizado. |

| Problema                                                            | Compruebe que...                                       |
|---------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------|
| La pantalla muestra "12.00".                                        | Se ha producido un corte de corriente. Ajuste la hora. |
| El agua se sale del gofrado de la cavidad.                          | Hay demasiada agua en el gofrado de la cavidad.        |
| Rendimiento de cocción no satisfactorio de la función: Turbo PLUS . | Ha llenado el gofrado de la cavidad con agua.          |
| La bombilla no funciona.                                            | La bombilla se ha fundido.                             |

### 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 interior del aparato. No retire la placa de características de la cavidad del aparato.

#### Se recomienda escribir los datos aquí:

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

# 14. EFICACIA ENERGÉTICA

## 14.1 Información del producto y hoja de información del producto

|                                                                       |                    |
|-----------------------------------------------------------------------|--------------------|
| Nombre del proveedor                                                  | Electrolux         |
| Identificación del modelo                                             | COD3S40X 949499354 |
| Índice de eficiencia energética                                       | 95.3               |
| Clase de eficiencia energética                                        | A                  |
| Consumo de energía con una carga estándar, modo convencional          | 0.93 kWh/ciclo     |
| Consumo de energía con una carga estándar, modo de ventilador forzado | 0.81 kWh/ciclo     |
| Número de cavidades                                                   | 1                  |
| Fuente de energía                                                     | Electricidad       |
| Volumen                                                               | 72 L               |
| Tipo de horno                                                         | Horno empotrable   |
| Masa                                                                  | 28.0 kg            |

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

## 14.2 Ahorro energético



El aparato tiene características que le ayudan a ahorrar energía durante la cocina de cada día.

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 para mejorar el ahorro energético.

No precaliente el aparato antes de cocinar en la medida de lo posible.

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 calentar otros platos.

### Mantener calientes los alimentos

Si desea utilizar el calor residual para mantener calientes los alimentos, seleccione el ajuste de temperatura más bajo posible.

### Horneado húmedo + ventil.

Función diseñada para ahorrar energía durante la cocción.

## 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.

## PENSIAMO A TE

Grazie per aver acquistato un elettrodomestico Electrolux. Hai scelto un prodotto che ha alle spalle decenni di esperienza professionale e innovazione. Ingegnoso ed elegante, è stato progettato pensando a te. Quindi, in qualsiasi momento lo utilizzi, avrai la certezza di ottenere sempre i migliori risultati.

Ti diamo il benvenuto in Electrolux.

**Visitate il nostro sito web per:**



Ricevere consigli, scaricare i nostri opuscoli, eliminare eventuali anomalie, ottenere informazioni sull'assistenza e la riparazione:

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



Per registrare il vostro prodotto e ricevere un servizio migliore:

**[www.registerelectrolux.com](http://www.registerelectrolux.com)**



Acquistare accessori, materiali di consumo e ricambi originali per la vostra apparecchiatura:

**[www.electrolux.com/shop](http://www.electrolux.com/shop)**

## ASSISTENZA CLIENTI E ASSISTENZA TECNICA

Consigliamo sempre l'impiego di ricambi originali.

Quando si contatta il nostro Centro di Assistenza Autorizzato, accertarsi di avere a disposizione i dati seguenti: Modello, numero dell'apparecchio (PNC), numero di serie.

Le informazioni sono riportate sulla targhetta identificativa.

 **Avvertenza/Attenzione** - Importanti Informazioni per la sicurezza

 **Informazioni generali e suggerimenti**

 **Informazioni ambientali**

Con riserva di modifiche.

## INDICE

|                                                |    |
|------------------------------------------------|----|
| 1. INFORMAZIONI DI SICUREZZA.....              | 72 |
| 2. ISTRUZIONI DI SICUREZZA.....                | 74 |
| 3. INSTALLAZIONE.....                          | 77 |
| 4. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO.....               | 78 |
| 5. PANNELLO DEI COMANDI.....                   | 79 |
| 6. PRIMA DI UTILIZZARE L'ELETTRODOMESTICO..... | 79 |
| 7. UTILIZZO QUOTIDIANO.....                    | 80 |
| 8. FUNZIONI DEL TIMER.....                     | 82 |
| 9. UTILIZZO DEGLI ACCESSORI.....               | 83 |
| 10. FUNZIONI AGGIUNTIVE.....                   | 84 |
| 11. CONSIGLI E SUGGERIMENTI UTILI.....         | 85 |
| 12. PULIZIA E CURA.....                        | 88 |
| 13. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI.....              | 91 |
| 14. EFFICIENZA ENERGETICA.....                 | 92 |
| 15. CONSIDERAZIONI SULL'AMBIENTE.....          | 93 |

## 1. ⚠️ INFORMAZIONI DI SICUREZZA

Leggere attentamente le istruzioni fornite prima di installare e utilizzare l'apparecchiatura. I produttori non sono responsabili di eventuali lesioni o danni derivanti da un'installazione o un uso scorretti. Conservare sempre le istruzioni in un luogo sicuro e accessibile per poterle consultare in futuro.

### 1.1 Sicurezza di bambini e persone vulnerabili

- Quest'apparecchiatura può essere usata da bambini a partire da 8 anni di età e da adulti con capacità fisiche, sensoriali o mentali limitate o con scarsa esperienza e conoscenza sull'uso dell'apparecchiatura, solamente se sorvegliati o se istruiti relativamente all'utilizzo in sicurezza dell'apparecchiatura e se hanno compreso i rischi coinvolti. I bambini che hanno meno di 8 anni e le persone con disabilità diffuse e complesse vanno tenuti lontani dall'elettrodomestico, a meno che non vi sia una supervisione continua.
- I bambini devono essere sorvegliati per assicurarsi che non giochino con l'apparecchiatura.
- Tenere gli imballaggi lontano dai bambini e smaltirli in modo adeguato.
- **AVVERTENZA:** L'elettrodomestico e le parti accessibili si riscaldano molto durante l'uso. Tenere i bambini e gli animali domestici lontani dall'apparecchiatura durante l'uso e durante il raffreddamento.
- Se l'elettrodomestico ha un dispositivo di sicurezza per i bambini sarà opportuno attivarlo.
- I bambini non devono eseguire interventi di pulizia e manutenzione sull'elettrodomestico senza essere supervisionati.

### 1.2 Avvertenze di sicurezza generali

- L'apparecchiatura è destinata solo alla cottura.



- Quest'apparecchiatura è progettata per un uso domestico singolo in un ambiente interno.
- Quest'apparecchiatura può essere utilizzata in uffici, camere d'albergo, camere di bed & breakfast, alloggi in agriturismi e altre sistemazioni simili in cui tale utilizzo non superi i livelli di utilizzo domestico (medi).
- L'installazione dell'apparecchiatura e la sostituzione dei cavideve essere effettuata unicamente da personale qualificato.
- Non utilizzare l'apparecchiatura prima di installarla nella struttura a incasso.
- Prima di ogni operazione di manutenzione, scollegare l'apparecchiatura dall'alimentazione elettrica.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, da un centro di assistenza tecnica autorizzato o da una persona qualificata per evitare situazioni di pericolo elettrico.
- **AVVERTENZA:** Assicurarsi che l'elettrodomestico sia spento prima di sostituire la lampadina per evitare la possibilità di scosse elettriche.
- **AVVERTENZA:** L'elettrodomestico e le parti accessibili si riscaldano molto durante l'uso. Prestare attenzione a non toccare le resistenze o la superficie della cavità dell'apparecchiatura.
- Utilizzare sempre guanti da forno per rimuovere o inserire accessori o pirofile.
- Per rimuovere i supporti del ripiano, tirare prima la parte anteriore del supporto del ripiano e poi l'estremità posteriore lontano dalle pareti laterali. Installare i supporti ripiani seguendo al contrario la procedura indicata.
- Non utilizzare vaporelle per pulire l'elettrodomestico.
- Non utilizzare detergenti abrasivi o raschietti di metallo per pulire il vetro dello sportello per non rigare la superficie e causare la rottura del vetro.

## 2. ISTRUZIONI DI SICUREZZA

### 2.1 Installazione



#### AVVERTENZA!

L'installazione dell'apparecchiatura deve essere eseguita da personale qualificato.

- Rimuovere tutti i materiali di imballaggio.
- Non installare o utilizzare l'apparecchiatura se è danneggiata.
- Attenersi alle istruzioni fornite insieme all'apparecchiatura.
- Prestare sempre attenzione in fase di spostamento dell'apparecchiatura, dato che è pesante. Usare sempre i guanti di sicurezza e le calzature adeguate.
- Non tirare l'apparecchiatura per la maniglia.
- Installare l'apparecchiatura in un luogo sicuro e idoneo che soddisfi i requisiti di installazione.
- È necessario rispettare la distanza minima dalle altre apparecchiature.
- Prima di montare l'apparecchiatura controllare che la porta dell'apparecchio si apra senza limitazioni.
- L'apparecchiatura è dotata di un sistema di raffreddamento elettrico. Quest'ultimo funziona a corrente elettrica.

|                                                                                       |              |
|---------------------------------------------------------------------------------------|--------------|
| Altezza minima del mobiletto (mobiletto sotto all'altezza minima del piano di lavoro) | 580 (600) mm |
|---------------------------------------------------------------------------------------|--------------|

|                         |        |
|-------------------------|--------|
| Larghezza del mobiletto | 560 mm |
|-------------------------|--------|

|                          |              |
|--------------------------|--------------|
| Profondità del mobiletto | 550 (550) mm |
|--------------------------|--------------|

|                                                    |        |
|----------------------------------------------------|--------|
| Altezza della parte anteriore dell'apparecchiatura | 589 mm |
|----------------------------------------------------|--------|

|                                                     |        |
|-----------------------------------------------------|--------|
| Altezza della parte posteriore dell'apparecchiatura | 571 mm |
|-----------------------------------------------------|--------|

|                                                      |        |
|------------------------------------------------------|--------|
| Larghezza della parte anteriore dell'apparecchiatura | 595 mm |
|------------------------------------------------------|--------|

|                                                       |        |
|-------------------------------------------------------|--------|
| Larghezza della parte posteriore dell'apparecchiatura | 559 mm |
|-------------------------------------------------------|--------|

|                                 |        |
|---------------------------------|--------|
| Profondità dell'apparecchiatura | 569 mm |
|---------------------------------|--------|

|                                            |        |
|--------------------------------------------|--------|
| Profondità di incasso dell'apparecchiatura | 548 mm |
|--------------------------------------------|--------|

|                             |         |
|-----------------------------|---------|
| Profondità con porta aperta | 1022 mm |
|-----------------------------|---------|

|                                                                                                      |           |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| Dimensioni minime dell'apertura di ventilazione.<br>Apertura collocata sul lato posteriore inferiore | 560x20 mm |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|

|                                                                                                 |         |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| Lunghezza del cavo di alimentazione. Il cavo è collocato nell'angolo destro del lato posteriore | 1500 mm |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|

|                   |         |
|-------------------|---------|
| Viti di montaggio | 4x25 mm |
|-------------------|---------|

### 2.2 Collegamento elettrico



#### AVVERTENZA!

Rischio di incendio e scossa elettrica.

- Tutti i collegamenti elettrici devono essere realizzati da un elettricista qualificato.
- L'apparecchiatura deve disporre di una messa a terra.
- Verificare che i parametri sulla targhetta siano compatibili con le indicazioni elettriche dell'alimentazione.
- Utilizzare sempre una presa elettrica con contatto di protezione correttamente installata.
- Non utilizzare prese multiple e prolunghe.
- Accertarsi di non danneggiare la spina e il cavo. Qualora il cavo elettrico debba essere sostituito, l'intervento dovrà essere effettuato dal nostro Centro di Assistenza autorizzato.
- Evitare che i cavi entrino a contatto o si trovino vicino alla porta dell'apparecchiatura o sulla nicchia sotto all'apparecchiatura, in particolare quando il dispositivo è in funzione o la porta è calda.
- I dispositivi di protezione da scosse elettriche devono essere fissati in modo tale da non poter essere disattivati senza l'uso di attrezzi.
- Inserire la spina di alimentazione nella presa solo al termine dell'installazione.

- Verificare che la spina di alimentazione rimanga accessibile dopo l'installazione.
- Nel caso in cui la spina di corrente sia allentata, non collegarla alla presa.
  - Non tirare il cavo di alimentazione per scollegare l'apparecchiatura. Tirare sempre dalla spina.
  - Servirsi unicamente di dispositivi di isolamento adeguati: interruttori automatici, fusibili (quelli a tappo devono essere rimossi dal portafusibile), sganciatori per correnti di guasto a terra e relè.
  - L'impianto elettrico deve essere dotato di un dispositivo di isolamento che consenta di scollegare l'apparecchiatura dalla presa di corrente a tutti i poli. Il dispositivo di isolamento deve avere una larghezza dell'apertura di contatto non inferiore ai 3 mm.
  - L'apparecchiatura è fornita solo con un cavo di rete.

#### Tipi di cavi disponibili per l'installazione o la sostituzione per l'Europa:

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

Per la sezione del cavo, fare riferimento alla potenza totale sulla targhetta dei dati. È anche possibile consultare la tabella:

| Potenza totale (W) | Sezione del cavo (mm <sup>2</sup> ) |
|--------------------|-------------------------------------|
| massimo 1.380      | 3x0.75                              |
| massimo 2.300      | 3x1                                 |
| massimo 3.680      | 3x1.5                               |

Il cavo di terra (cavo verde/giallo) deve essere 2 cm più lungo del cavo di fase blu e di quello neutro marrone.

### 2.3 Utilizzo:



#### AVVERTENZA!

Rischio di lesioni, ustioni, scosse elettriche o esplosioni.

- Non modificare le specifiche tecniche dell'apparecchiatura.

- Assicurarsi che le aperture di ventilazione non siano bloccate.
- Non lasciare l'elettrodomestico incustodito durante il funzionamento.
- Spegnerne l'elettrodomestico dopo ogni utilizzo.
- Prestare attenzione in fase di apertura dello sportello dell'elettrodomestico, quando quest'ultimo è in funzione. Può esservi un rilascio di aria calda.
- Non accendere l'elettrodomestico con le mani bagnate o quando è a contatto con l'acqua.
- Non esercitare pressione sullo sportello aperto.
- Non utilizzare l'elettrodomestico come superficie di lavoro o come superficie di deposito.
- Aprire lo sportello dell'elettrodomestico attentamente. L'utilizzo di ingredienti con alcol può provocare una miscela di alcol e aria.
- Non lasciare scintille o fiamme libere a contatto con l'elettrodomestico quando si apre lo sportello.
- Non appoggiare o tenere liquidi o materiali infiammabili, né oggetti facilmente infiammabili sull'apparecchiatura, al suo interno o nelle immediate vicinanze.



#### AVVERTENZA!

Vi è il rischio di danneggiare l'apparecchiatura.

- Per evitare danni o lo scolorimento dello smalto:
  - Non collocare pirofile o altri oggetti all'interno dell'elettrodomestico direttamente sul fondo.
  - Non collocare la pellicola di alluminio direttamente sul fondo della cavità dell'elettrodomestico.
  - Non versare acqua direttamente all'interno dell'elettrodomestico caldo.
  - Non conservare piatti e alimenti umidi all'interno dell'elettrodomestico dopo aver terminato la cottura.
  - Prestare attenzione in fase di rimozione o installazione degli accessori.
- Lo scolorimento dello smalto o dell'acciaio inox non influisce sulle prestazioni dell'elettrodomestico.

- Usare una leccarda per torte umide. I succhi di frutta causano macchie che possono essere permanenti.
- Eseguire sempre la cottura con lo sportello dell'apparecchiatura chiuso.
- Se l'apparecchiatura si trova dietro a un pannello anteriore (ad es. una porta), assicurarsi che questo non sia mai chiuso quando l'apparecchiatura è in funzione. Calore e umidità possono accumularsi sul retro di un pannello chiuso causando danni all'apparecchiatura, all'alloggiamento o al pavimento. Dopo l'uso non chiudere il pannello dell'armadio finché l'apparecchiatura non si è completamente raffreddata.

## 2.4 Pulizia e cura



### AVVERTENZA!

Vi è il rischio di lesioni, incendio o danni all'apparecchiatura.

- Prima di eseguire qualunque intervento di manutenzione, spegnere l'apparecchiatura ed estrarre la spina dalla presa.
- Controllare che l'apparecchiatura sia fredda. Vi è il rischio che i pannelli in vetro si rompano.
- Sostituire immediatamente i pannelli in vetro della porta nel caso in cui siano danneggiati. Contattare il Centro Assistenza Autorizzato.
- Prestare attenzione quando si rimuove la porta dall'apparecchio. La porta è pesante!
- Pulire regolarmente l'apparecchiatura per evitare il deterioramento dei materiali che compongono la superficie.
- Pulire l'apparecchiatura con un panno inumidito e morbido. Utilizzare solo detergenti neutri. Non usare prodotti abrasivi, spugnette abrasive, solventi od oggetti metallici.
- Se si utilizza uno spray per il forno, seguire attentamente le istruzioni di sicurezza sulla confezione.

## 2.5 Illuminazione interna



### AVVERTENZA!

Pericolo di scosse elettriche.

- Per quanto riguarda la lampada o le lampade all'interno di questo prodotto e le lampade di ricambio vendute separatamente: Queste lampade sono destinate a resistere a condizioni fisiche estreme negli elettrodomestici, come temperatura, vibrazioni, umidità, o sono destinate a segnalare informazioni sullo stato operativo dell'apparecchio. Non sono destinate ad essere utilizzate in altre applicazioni e non sono adatte per l'illuminazione di ambienti domestici.
- Questo prodotto contiene una sorgente luminosa di classe di efficienza energetica G.
- Servirsi unicamente di lampadine con le stesse specifiche tecniche.

## 2.6 Assistenza

- Per far riparare l'apparecchiatura, rivolgersi a un Centro di Assistenza Autorizzato.
- Utilizzare solo ricambi originali.

## 2.7 Smaltimento



### AVVERTENZA!

Rischio di lesioni o soffocamento.

- Contattare le autorità locali per ricevere informazioni su come smaltire correttamente l'apparecchiatura.
- Staccare la spina dall'alimentazione elettrica.
- Tagliare il cavo elettrico dell'apparecchiatura e smaltirlo.
- Togliere il blocco porta per evitare che bambini, o animali restino intrappolati nell'apparecchiatura.

### 3. INSTALLAZIONE



#### AVVERTENZA!

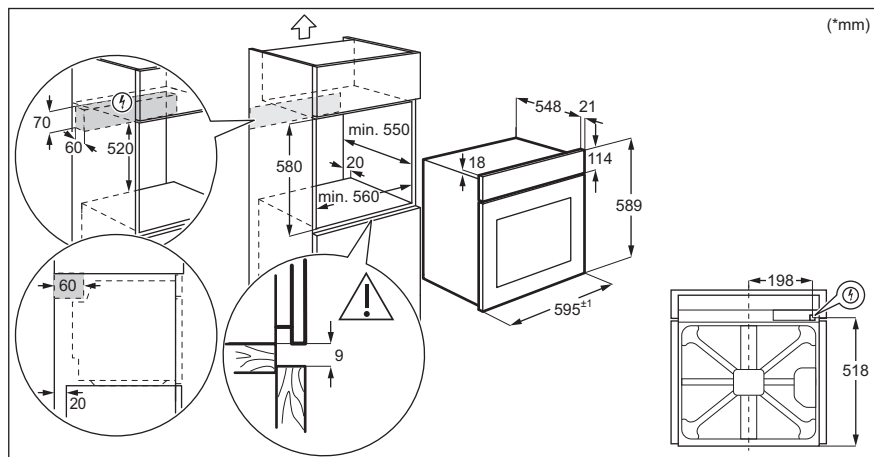
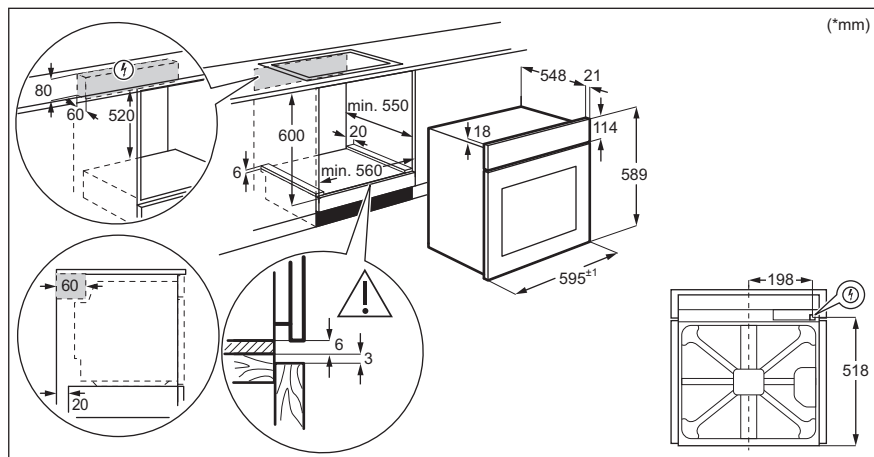
Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

#### 3.1 Incasso

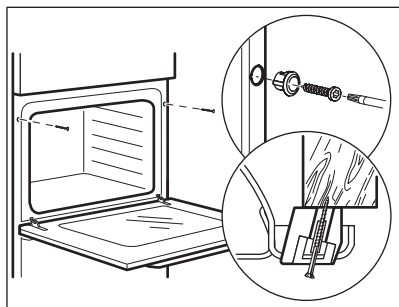


[www.youtube.com/electrolux](http://www.youtube.com/electrolux)  
[www.youtube.com/aeg](http://www.youtube.com/aeg)

How to install your AEG/Electrolux  
 Oven - Column installation

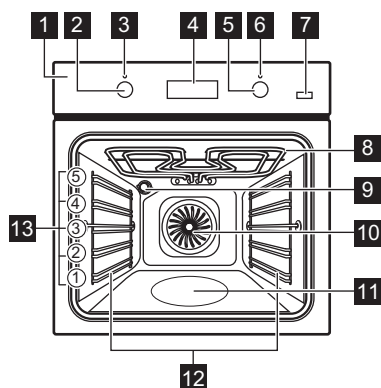


## 3.2 Fissaggio nel mobile



## 4. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

### 4.1 Panoramica generale



- 1** Pannello dei comandi
- 2** Manopola di regolazione delle funzioni cottura
- 3** Spia/simbolo alimentazione
- 4** Display
- 5** Manopola di regolazione (per la temperatura)
- 6** Indicatore/simbolo della temperatura
- 7** Plus vapore
- 8** Resistenza
- 9** Lampadina
- 10** Ventola
- 11** Goffratura cavità - Contenitore pulizia con acqua
- 12** Supporto ripiano, rimovibile
- 13** Posizioni ripiano

### 4.2 Accessori

- **Ripiano a filo**  
Per stoviglie, stampi per dolci, arrosti.
- **Lamiera dolci**  
Per torte e biscotti.

- **Leccarda**  
Per cuocere al forno e arrostito o per raccogliere il grasso.

# 5. PANNELLO DEI COMANDI

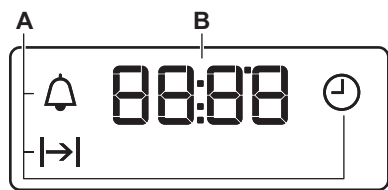
## 5.1 Manopola incassabile

Per utilizzare l'apparecchiatura, premere la manopola. La manopola fuoriesce.

## 5.2 Campo sensore / Pulsante

|                                                                                   |                                                                |
|-----------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------|
| —                                                                                 | Per impostare l'ora.                                           |
|  | Per impostare una funzione orologio.                           |
| +                                                                                 | Per impostare l'ora.                                           |
|  | Per attivare e disattivare la funzione Cottura ventilata PLUS. |

## 5.3 Display



- A. Funzioni dell'orologio
- B. Timer

# 6. PRIMA DI UTILIZZARE L'ELETTRODOMESTICO

 **AVVERTENZA!**  
Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

## 6.1 Prima di utilizzare l'apparecchiatura per la prima volta

Il forno può produrre un odore sgradevole e fumo in fase di preriscaldamento. Accertarsi che la stanza sia ventilata.

|                                                                                     |                                                                                     |                                                                                     |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  |  |
| Passaggio 1                                                                         | Passaggio 2                                                                         | Passaggio 3                                                                         |
| Imposta l'orologio                                                                  | Pulire il forno                                                                     | Preriscaldare il forno vuoto                                                        |

1. - premere per impostare l'ora. Dopo 5 secondi circa, la spia smette di lampeggiare e l'orologio indica l'ora impostata.
1. Rimuovere gli accessori e i supporti ripiano rimovibili dal forno.
1. Impostare la temperatura massima per la funzione: .  
Tempo: 1 h
2. Per pulire il forno e gli accessori, utilizza solo un panno in microfibra imbevuto di acqua tiepida e detergente delicato.
2. Impostare la temperatura massima per la funzione: .  
Tempo: 15 min.
3. Impostare la temperatura massima per la funzione: .  
Tempo: 15 min.

Spegnere il forno e attendere che si raffreddi. Collocare gli accessori e i supporti ripiano rimovibili nel forno.

## 7. UTILIZZO QUOTIDIANO



### AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

### 7.1 Come impostare: Funzione cottura

**Fase 1** Ruotare la manopola delle funzioni di riscaldamento per selezionare una funzione di riscaldamento.

**Fase 2** Ruotare la manopola di controllo per selezionare la temperatura.

**Fase 3** Al termine della cottura, ruotare le manopole fino alla posizione off per spegnere il forno.

### 7.2 Impostazione della funzione: Cottura ventilata PLUS



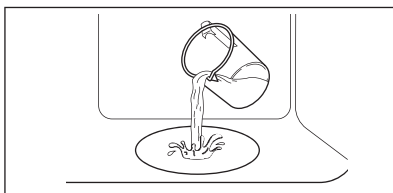
### AVVERTENZA!

Vi è il rischio di ustioni o di danni all'apparecchiatura.

**Fase 1** Accertarsi che il forno sia freddo.

**Passaggio 2** Riempire l'incavo della cavità con acqua di rubinetto.

La capacità massima della goffratura della cavità è 250 ml. Non riempire la goffratura della cavità con acqua durante la cottura o quando il forno è caldo.



**Passaggio 3** Impostare la funzione: .

Premere: . Si accende la spia. Funziona solo con la funzione: Cottura ventilata PLUS.

**Passaggio 4** Ruotare la manopola di regolazione temperatura per impostare la temperatura.



|                    |                                                                                                                                                                                                                                                       |
|--------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Passaggio 5</b> | Preriscaldare il forno vuoto per 10 minuti per creare umidità.                                                                                                                                                                                        |
| <b>Passaggio 6</b> | Mettere gli alimenti in forno.<br>Fare riferimento al capitolo "Consigli e suggerimenti utili".<br>Non aprire mai la porta del forno durante la cottura.                                                                                              |
| <b>Passaggio 7</b> | Per spegnere il forno, ruotare la manopola delle funzioni di riscaldamento fino a portarla in posizione off.<br> - premere per spegnere il forno. La spia si spegne. |
| <b>Passaggio 8</b> | Dopo l'arresto della funzione, aprire la porta con attenzione. L'umidità che fuoriesce può provocare ustioni.                                                                                                                                         |
| <b>Passaggio 9</b> | Accertarsi che il forno sia freddo. Togliere l'acqua rimanente dalla goffratura della cavità.                                                                                                                                                         |

## 7.3 Funzioni cottura

| Funzione cottura                                                                                                                                                                                                                               | Applicazione                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>0</b><br>Posizione spento                                                                                                                                                                                                                   | Il forno è spento.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| <br>Luce forno                                                                                                                                                | Per accendere la lampadina.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|  <br>Cottura ventilata /<br>Cottura ventilata<br>PLUS / Pulizia con<br>acqua | Per cuocere su massimo tre posizioni della griglia contemporaneamente ed essiccare i cibi. Impostare la temperatura di 20 - 40°C inferiore rispetto a Cottura convenzionale.<br>Per aggiungere umidità durante la cottura. Per ottenere il giusto colore e una crosta croccante durante la cottura. Per ottenere una maggiore succosità durante il riscaldamento.<br>Rimandiamo al capitolo "Cura e pulizia" per ulteriori informazioni in merito: Pulizia con acqua. |
| <br>Cottura ventilata<br>umida                                                                                                                              | Questa funzione è progettata per il risparmio energetico durante la cottura. Quando viene usata questa funzione, la temperatura all'interno della cavità potrebbe essere diversa rispetto alla temperatura impostata. La potenza riscaldante potrebbe essere ridotta. Per ulteriori informazioni, consultare il capitolo "Uso quotidiano", Note su: Cottura ventilata umida.                                                                                          |

| Funzione cottura                                                                                             | Applicazione                                                                                                  |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <br>Resistenza inferiore    | Per dorare torte con base croccante e per conservare gli alimenti.                                            |
| <br>Grill rapido            | Per grigliare alimenti di ridotto spessore in grandi quantità e tostare il pane.                              |
| <br>Doppio grill ventilato  | Per arrostiti grandi tagli di carne o pollame con ossa su una posizione della griglia. Per grattare e dorare. |
| <br>Funzione Pizza          | Per cuocere la pizza. Per una doratura intensa e una base croccante.                                          |
| <br>Cottura convenzionale | Per cuocere e arrostiti alimenti su una sola posizione del ripiano.                                           |

## 7.4 Note su: Cottura ventilata umida

Questa funzione è stata utilizzata per la conformità alla classe energetica e ai requisiti di ecodesign (secondo la normativa UE 65/2014 e UE 66/2014). Test conformemente a:

IEC/EN 60350-1

La porta del forno dovrebbe essere chiusa in fase di cottura, in modo che la funzione non

venza interrotta. Ciò garantisce inoltre che il forno funzioni con la più elevata efficienza energetica possibile.

Per le istruzioni di cottura rimandiamo al capitolo "Consigli e suggerimenti", Cottura

ventilata umida. Per indicazioni generali sul risparmio energetico rimandiamo al capitolo "Efficienza energetica", Risparmio energetico.

## 8. FUNZIONI DEL TIMER

### 8.1 Funzioni dell'orologio

| Funzione orologio                                                                                   | Applicazione                                                                                                                                                                         |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <br>Ora del giorno | Permette di modificare o controllare l'ora.                                                                                                                                          |
| <br>Durata         | Per impostare la durata di funzionamento del forno.                                                                                                                                  |
| <br>Contaminuti    | Per impostare il conto alla rovescia. Questa funzione non ha effetto sull'uso del forno. È possibile impostare questa funzione in qualsiasi momento, anche quando il forno è spento. |

### 8.2 Come impostare: Funzioni orologio

#### Come impostare: Ora del giorno

 - lampeggia quando si collega il forno all'alimentazione elettrica, quando c'è stato un blackout o quando il timer non è impostato.

 ,  - premere per impostare l'ora.  
Dopo 5 secondi circa, la spia smette di lampeggiare e l'orologio indica l'ora impostata.

#### Come modificare: Ora del giorno

**Passaggio 1**  - premere ripetutamente per cambiare l'ora del giorno.  - inizia a lampeggiare.

**Passaggio 2**  ,  - premere per impostare l'ora.  
Dopo 5 secondi circa, la spia smette di lampeggiare e l'orologio indica l'ora impostata.

#### Come impostare: Durata

**Passaggio 1** Selezionare una funzione del forno e regolare la temperatura.

**Passaggio 2**  - premere ripetutamente.  - inizia a lampeggiare.

## Come impostare: Durata

**Passaggio 3**  - premere per impostare la durata.  
Il display visualizza:   
 - lampeggia al termine del tempo impostato. Viene emesso un segnale acustico e il forno si spegne.

**Passaggio 4** Premere un tasto per interrompere il segnale.

**Passaggio 5** Portare la manopola nella posizione di spegnimento.

## Come impostare: Contaminuti

**Passaggio 1**  - premere ripetutamente.  - inizia a lampeggiare.

**Passaggio 2**  - premere per impostare l'ora.  
La funzione si attiva automaticamente dopo 5 secondi.  
Quando si conclude il tempo impostato, viene emesso un segnale acustico.

**Passaggio 3** Premere un tasto per interrompere il segnale.

**Passaggio 4** Portare la manopola nella posizione di spegnimento.

## Come annullare: Funzioni orologio

**Passaggio 1**  - premere ripetutamente fino a quando il simbolo della funzione orologio inizia a lampeggiare.

**Passaggio 2** Tenere premuto: .  
La funzione orologio si disattiva dopo pochi secondi.

# 9. UTILIZZO DEGLI ACCESSORI



### AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

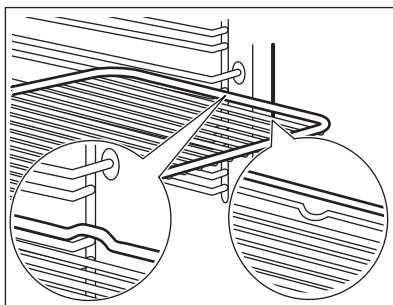
## 9.1 Inserimento di accessori

Un piccolo rientro sulla parte superiore aumenta il livello di sicurezza. Gli incavi sono

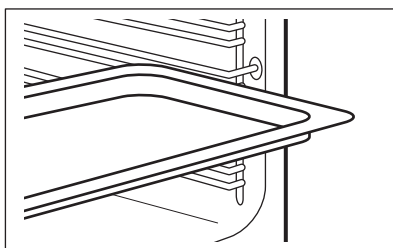
anche dispositivi antiribaltamento. Il bordo alto intorno al ripiano evita che pentole e padelle scivolino dal ripiano.

**Ripiano a filo:**

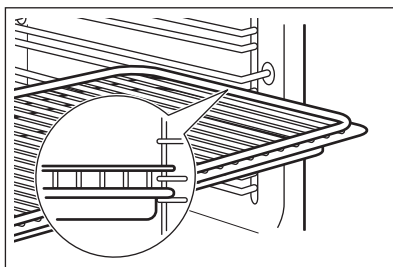
Spingere il ripiano fra le guide del supporto e verificare che i piedini siano rivolti verso il basso.

**Lamiera dolci / Teglia profonda:**

Spingere la lamiera tra le guide del supporto ripiano.

**Ripiano a filo, Lamiera dolci / Teglia profonda:**

Spingere il vassoio tra le guide del supporto ripiano e il ripiano a filo sulle guide sovrastanti.



## 10. FUNZIONI AGGIUNTIVE

### 10.1 Ventola di raffreddamento

Quando l'apparecchiatura è in funzione, la ventola di raffreddamento si attiva in modo automatico per raffreddare le superfici. Dopo aver spento l'apparecchiatura, la ventola di raffreddamento continua a funzionare finché l'apparecchiatura non si è raffreddata.

### 10.2 Termostato di sicurezza

Un utilizzo inappropriato del forno o componenti difettose possono provocare un

surriscaldamento pericoloso. Per evitare che questo accada, il forno è dotato di un termostato di sicurezza che interrompe l'alimentazione della corrente elettrica. All'abbassamento della temperatura, il forno si riaccende automaticamente.

## 11. CONSIGLI E SUGGERIMENTI UTILI



Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

### 11.1 Consigli di cottura

Il forno presenta cinque posizioni di inserimento.

Contare le posizioni della griglia dal basso del forno.

Il forno potrebbe cuocere o arrostito in modo diverso rispetto a quello utilizzato in precedenza.

#### Preparazione di dolci da forno

Non aprire la porta del forno prima che 3/4 del tempo di cottura impostato sia trascorso.

Se si utilizzano due lamiere dolci contemporaneamente, lasciare un livello vuoto tra di esse.

#### Cottura di carne e pesce

Utilizzare una leccarda per alimenti molto grassi per evitare la formazione di macchie potenzialmente permanenti nel forno.

Lasciar riposare la carne per circa 15 minuti prima di tagliarla in modo che il succo non fuoriesca.

Per evitare troppo fumo nel forno durante la cottura arrosto, aggiungere dell'acqua nella leccarda. Per evitare la condensazione di fumo, aggiungere acqua ogni volta che si asciuga.

#### Tempi di cottura

I tempi di cottura dipendono dal tipo di cibo, dalla sua consistenza e dal volume.

All'inizio, controllare il rendimento durante la cottura. Quando si utilizza questa apparecchiatura, trovare le impostazioni migliori (calore, tempo di cottura, ecc.) per le pentole, le ricette e le quantità.

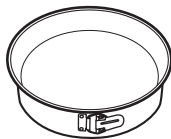
### 11.2 Cottura ventilata umida - accessori consigliati

Usare scatole e contenitori scuri e non riflettenti. Assorbono meglio il calore rispetto al colore chiaro e ai piatti riflettenti.



Teglia da pizza

Scura, non riflettente  
28 cm di diametro



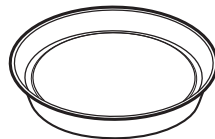
Pirofila

Scura, non riflettente  
26 cm di diametro



Pirofile monoporzione

Ceramica  
diametro 8 cm, altezza 5 cm



Tortiera per flan

Scura, non riflettente  
28 cm di diametro

### 11.3 Cottura ventilata umida

Per ottenere i risultati migliori, attenersi ai suggerimenti elencati nella tabella sottostante.

|  |  | <br>(°C) |  | <br>(min.) |
|----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|
| Roll dolci, 12 pezzi                                                             | vassoio di cottura o leccarda                                                     | 175                                                                                       | 3                                                                                 | 40 - 50                                                                                     |
| Panini, 9 pezzi                                                                  | vassoio di cottura o leccarda                                                     | 180                                                                                       | 2                                                                                 | 35 - 45                                                                                     |
| Pizza surgelata, 0,35 kg                                                         | ripiano a filo                                                                    | 180                                                                                       | 2                                                                                 | 45 - 55                                                                                     |
| Rotolo con marmellata                                                            | vassoio di cottura o leccarda                                                     | 170                                                                                       | 2                                                                                 | 30 - 40                                                                                     |
| Brownie                                                                          | vassoio di cottura o leccarda                                                     | 170                                                                                       | 2                                                                                 | 45 - 50                                                                                     |
| Soufflé, 6 pezzi                                                                 | stampini di ceramica sulla griglia                                                | 190                                                                                       | 3                                                                                 | 45 - 55                                                                                     |
| Base pan di Spagna                                                               | teglia per timballo su griglia                                                    | 180                                                                                       | 2                                                                                 | 35 - 45                                                                                     |
| Pan di Spagna                                                                    | piatto da forno su griglia                                                        | 170                                                                                       | 2                                                                                 | 35 - 50                                                                                     |
| Pesce al vapore, 0,3 kg                                                          | vassoio di cottura o leccarda                                                     | 180                                                                                       | 2                                                                                 | 35 - 45                                                                                     |
| Pesce intero, 0,2 kg                                                             | vassoio di cottura o leccarda                                                     | 180                                                                                       | 3                                                                                 | 25 - 35                                                                                     |
| Filetto di pesce, 0,3 kg                                                         | teglia per pizza su griglia                                                       | 170                                                                                       | 3                                                                                 | 30 - 40                                                                                     |
| Carne al vapore, 0,25 kg                                                         | vassoio di cottura o leccarda                                                     | 180                                                                                       | 3                                                                                 | 35 - 45                                                                                     |
| Shashlik, 0,5 kg                                                                 | vassoio di cottura o leccarda                                                     | 180                                                                                       | 3                                                                                 | 40 - 50                                                                                     |
| Cookie, 16 pezzi                                                                 | vassoio di cottura o leccarda                                                     | 150                                                                                       | 2                                                                                 | 30 - 45                                                                                     |
| Macarons, 20 pezzi                                                               | vassoio di cottura o leccarda                                                     | 180                                                                                       | 2                                                                                 | 45 - 55                                                                                     |
| Muffin, 12 pezzi                                                                 | vassoio di cottura o leccarda                                                     | 170                                                                                       | 2                                                                                 | 30 - 40                                                                                     |
| Pasta saporita, 16 pezzi                                                         | vassoio di cottura o leccarda                                                     | 170                                                                                       | 2                                                                                 | 35 - 45                                                                                     |
| Biscotti di pasta frolla, 20 pezzi                                               | vassoio di cottura o leccarda                                                     | 150                                                                                       | 2                                                                                 | 40 - 50                                                                                     |
| Tortine, 8 pezzi                                                                 | vassoio di cottura o leccarda                                                     | 170                                                                                       | 2                                                                                 | 30 - 40                                                                                     |
| Verdure, al vapore, 0,4 kg                                                       | vassoio di cottura o leccarda                                                     | 180                                                                                       | 2                                                                                 | 35 - 45                                                                                     |
| Omelette vegetariana                                                             | teglia per pizza su griglia                                                       | 180                                                                                       | 3                                                                                 | 35 - 45                                                                                     |
| Verdure alla mediterranea, 0,7 kg                                                | vassoio di cottura o leccarda                                                     | 180                                                                                       | 4                                                                                 | 35 - 45                                                                                     |

## 11.4 Informazioni per gli istituti di test

Test in conformità alla norma IEC 60350-1.

|  |  |  |  | <br>(°C) | <br>(min.) |  |
|----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| Dolcetti, 20 per lamiera dolci                                                   | Cottura convenzionale                                                             | Lamiera dolci                                                                     | 3                                                                                 | 170                                                                                       | 20 - 30                                                                                     | -                                                                                 |
| Dolcetti, 20 per lamiera dolci                                                   | Cottura ventilata                                                                 | Lamiera dolci                                                                     | 3                                                                                 | 150 - 160                                                                                 | 20 - 35                                                                                     | -                                                                                 |
| Dolcetti, 20 per lamiera dolci                                                   | Cottura ventilata                                                                 | Lamiera dolci                                                                     | 2 e 4                                                                             | 150 - 160                                                                                 | 20 - 35                                                                                     | -                                                                                 |
| Torta di mele, 2 stampi Ø20 cm                                                   | Cottura convenzionale                                                             | Ripiano a filo                                                                    | 2                                                                                 | 180                                                                                       | 70 - 90                                                                                     | -                                                                                 |
| Torta di mele, 2 stampi Ø20 cm                                                   | Cottura ventilata                                                                 | Ripiano a filo                                                                    | 2                                                                                 | 160                                                                                       | 70 - 90                                                                                     | -                                                                                 |
| Sponge cake, stampo per torta Ø26 cm                                             | Cottura convenzionale                                                             | Ripiano a filo                                                                    | 2                                                                                 | 170                                                                                       | 40 - 50                                                                                     | Preriscaldare il forno per 10 minuti.                                             |
| Sponge cake, stampo per torta Ø26 cm                                             | Cottura ventilata                                                                 | Ripiano a filo                                                                    | 2                                                                                 | 160                                                                                       | 40 - 50                                                                                     | Preriscaldare il forno per 10 minuti.                                             |
| Sponge cake, stampo per torta Ø26 cm                                             | Cottura ventilata                                                                 | Ripiano a filo                                                                    | 2 e 4                                                                             | 160                                                                                       | 40 - 60                                                                                     | Preriscaldare il forno per 10 minuti.                                             |
| Frollini al burro                                                                | Cottura ventilata                                                                 | Lamiera dolci                                                                     | 3                                                                                 | 140 - 150                                                                                 | 20 - 40                                                                                     | -                                                                                 |
| Frollini al burro                                                                | Cottura ventilata                                                                 | Lamiera dolci                                                                     | 2 e 4                                                                             | 140 - 150                                                                                 | 25 - 45                                                                                     | -                                                                                 |
| Frollini al burro                                                                | Cottura convenzionale                                                             | Lamiera dolci                                                                     | 3                                                                                 | 140 - 150                                                                                 | 25 - 45                                                                                     | -                                                                                 |
| Toast, 4 - 6 pezzi                                                               | Grill                                                                             | Ripiano a filo                                                                    | 4                                                                                 | max                                                                                       | 2 - 3 minuti sul primo lato; 2 - 3 minuti sul secondo lato                                  | Preriscaldare il forno per 3 minuti.                                              |

|                                                                                  |                                                                                   |                                                                                   |                                                                                   |                                                                                           |                                                                                             |                                                                                                                                                                    |
|----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  |  |  | <br>(°C) | <br>(min.) |                                                                                   |
| Burger di manzo, 6 pezzi, 0,6 kg                                                 | Grill                                                                             | Su ripiano a filo e leccarda                                                      | 4                                                                                 | max                                                                                       | 20 - 30                                                                                     | Sistemare il ripiano a filo sul quarto livello e la leccarda sul terzo livello del forno. A metà cottura girare gli alimenti. Preriscaldare il forno per 3 minuti. |

## 12. PULIZIA E CURA



### AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

### 12.1 Note sulla pulizia



#### Agenti di pulizia

Pulire la parte anteriore dell'apparecchiatura solo con un panno in microfibra imbevuto di acqua tiepida e detergente delicato. Pulire e controllare la guarnizione della porta attorno al telaio della cavità.

Servirsi di una soluzione detergente per pulire le superfici metalliche.

Pulire le macchie con un detergente delicato.



#### Uso quotidiano

Pulire la cavità dopo ogni utilizzo. L'accumulo di grasso o di altri residui potrebbe causare un incendio.

L'umidità può formare condensa nell'apparecchiatura o sui pannelli di vetro dello sportello. Per ridurre la condensa, mettere in funzione l'apparecchiatura 10 minuti prima di iniziare a cucinare. Non lasciare le vivande nell'apparecchiatura per più di 20 minuti. Asciugare la cavità dopo ogni utilizzo solo con un panno in microfibra.



#### Accessori

Pulire tutti gli accessori dopo ogni utilizzo e lasciarli asciugare. Utilizzare solo un panno in microfibra imbevuto di acqua tiepida e un detergente delicato. Non pulire gli accessori in lavastoviglie.

Non pulire gli accessori anti-aderenti con agenti abrasivi o oggetti appuntiti.

### 12.2 Come eseguire la pulizia: Goffratura cavità

Pulire la goffratura della cavità per rimuovere i residui di calcare dopo la pulizia con il vapore.



**Fase 1****Passaggio 2****Fase 3**

Versare: 250 ml di aceto bianco nella goffratura cavità. Utilizzare al massimo 6% di aceto senza additivi.

Lasciare che l'aceto dissolva il calcare residuo a temperatura ambiente per 30 minuti.

Pulire la cavità con acqua tiepida e un panno morbido.

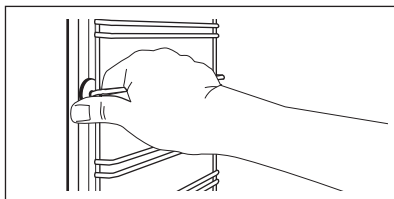
Per la funzione: Cottura ventilata PLUS pulire il forno ogni 5 - 10 cicli di cottura.

## 12.3 Come rimuovere: Supporti del ripiano

Rimuovere i supporti ripiano per pulire il forno.

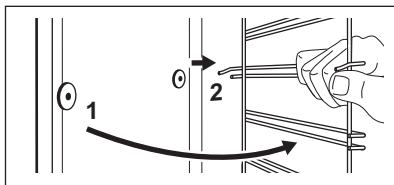
**Passaggio 1** Spegner il forno e attendere che si raffreddi.

**Passaggio 2** Sfilare dapprima la guida di estrazione dalla parete laterale tirandola in avanti.



**Passaggio 3** Estrarre la parte posteriore del supporto ripiano dalla parete laterale e rimuoverla.

**Passaggio 4** Installare i supporti ripiani seguendo al contrario la procedura indicata.



## 12.4 Istruzioni d'uso: Pulizia con acqua

Questa procedura di pulizia con acqua utilizza l'umidità per facilitare la rimozione dei residui di grasso e di cibo dal forno.

**Passaggio 1** Versare l'acqua nella goffratura della cavità: 200 ml.

**Passaggio 2** Impostare la funzione:  .  
Premere: .

**Passaggio 3** Impostare la temperatura a 90°C.

**Passaggio 4** Lasciare in funzione il forno per 30 minuti.

**Passaggio 5** Spegner il forno.

**Passaggio 6** Attendi che il forno si sia raffreddato. Asciugare la cavità con un panno morbido.

## 12.5 Procedura di rimozione e installazione: Sportello

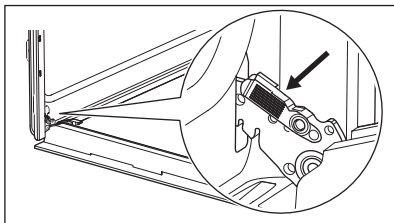
La porta del forno ha due pannelli in vetro. È possibile rimuovere la porta del forno e il pannello in vetro interno per pulirlo. Leggere tutte le istruzioni "Rimozione e installazione della porta" prima di togliere i pannelli in vetro.



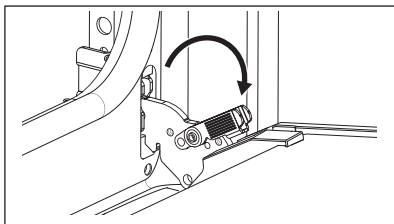
### ATTENZIONE!

Non utilizzare il forno senza i pannelli in vetro.

**Passaggio 1** Aprire completamente la porta e tenere le due cerniere.

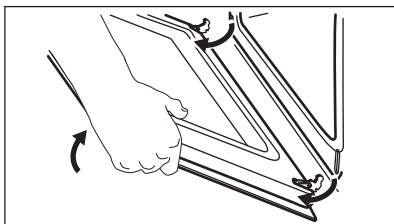


**Passaggio 2** Sollevare e tirare i fermi fino a quando non fanno clic.



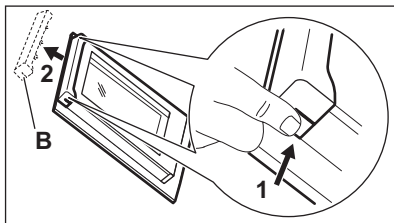
**Passaggio 3** Chiudere la porta del forno fino alla prima posizione di apertura. Quindi sollevare e tirare per rimuovere la porta dalla sua sede.

**Passaggio 4** Appoggiare la porta su un panno morbido su una superficie stabile.

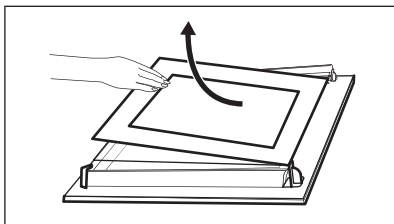


**Passaggio 5** Tenere il rivestimento della porta (B) sul bordo superiore della porta da entrambi i lati e spingere verso l'interno per sbloccare la guarnizione a clip.

**Passaggio 6** Rimuovere il rivestimento tirandolo in avanti.



**Passaggio 7** Tenere il pannello in vetro della porta per l'estremità, ed estrarlo facendo attenzione. Verificare che il vetro scorra completamente fino a uscire dai supporti.



**Passaggio 8** Pulire i pannelli in vetro con acqua e sapone. Asciugare accuratamente i pannelli in vetro. Non pulire i pannelli in vetro in lavastoviglie.

### Passaggio 9

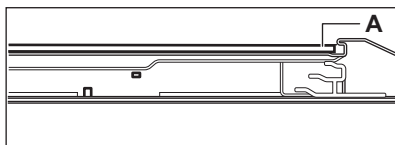
Al termine della pulizia installare il pannello in vetro e la porta del forno.

Se la porta è installata correttamente, si sentirà uno clic quando si chiudono i fermi.

La zona serigrafata deve essere rivolta verso il lato interno della porta. Verificare che dopo l'installazione, la superficie della cornice del pannello in vetro, nelle zone serigrafate, non risulti ruvida al tatto.

Se installato correttamente, il profilo della porta emette un clic.

Assicurarsi di installare correttamente nelle sedi il pannello in vetro interno.



## 12.6 Come sostituire: Lampadina



### AVVERTENZA!

Pericolo di scosse elettriche.  
La lampada potrebbe essere calda.

Tenere sempre la lampadina alogena con uno straccio, per evitare che dei residui di grasso vi brucino sopra.

### Prima di sostituire la lampadina:

#### Passaggio 1

Spegnere il forno. Attendere che il forno sia freddo.

#### Passaggio 2

Estrarre la spina dalla presa di corrente.

#### Passaggio 3

Appoggiare un panno sul fondo della cavità.

## Lampadina posteriore

**Passaggio 1** Girare il rivestimento di vetro per toglierlo.

**Passaggio 2** Pulire il coperchio in vetro.

**Passaggio 3** Sostituire la lampadina con una resistente al calore fino a 300 °C.

**Passaggio 4** Installare il coperchio in vetro.

## 13. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI



### AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

### 13.1 Cosa fare se...

Per tutti i casi non inclusi in questa tabella si prega di contattare un Centro di assistenza autorizzato.

| Problema                                         | Controllare se...                                                              |
|--------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------|
| Il forno non scalda.                             | È saltato il fusibile.                                                         |
| La guarnizione della porta è danneggiata.        | Non utilizzare il forno. Contattare un Centro Assistenza Autorizzato.          |
| Il display mostra "12.00".                       | Si è verificata un'interruzione dell'alimentazione elettrica. Impostare l'ora. |
| L'acqua fuoriesce dalla goffratura della cavità. | La goffratura della cavità contiene un'eccessiva quantità di acqua.            |

| Problema                                                                        | Controllare se...                                     |
|---------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------|
| Prestazioni di cottura insoddisfacenti della funzione: Cottura ventilata PLUS . | La goffratura della cavità è stata riempita di acqua. |
| La lampadina non funziona.                                                      | La lampadina è bruciata.                              |

## 13.2 Dati dell'Assistenza

Qualora non sia possibile trovare una soluzione al problema, contattare il rivenditore o un Centro di assistenza autorizzato.

Le informazioni necessarie per il Centro Assistenza si trovano sulla targhetta dei dati. La targhetta si trova sul telaio anteriore della cavità dell'apparecchiatura. Non rimuovere la targhetta dei dati dalla cavità dell'apparecchiatura.

### Consigliamo di annotare i dati qui:

Modello (Mod.) .....

Codice prodotto (PNC) .....

Numero di serie (S.N.) .....

## 14. EFFICIENZA ENERGETICA

### 14.1 Informazioni sul prodotto e scheda informativa sul prodotto

|                                                                                   |                    |
|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------------|
| Nome del fornitore                                                                | Electrolux         |
| Identificazione modello                                                           | COD3S40X 949499354 |
| Indice di efficienza energetica                                                   | 95.3               |
| Classe di efficienza energetica                                                   | A                  |
| Consumo energetico con carico standard, modalità tradizionale                     | 0.93 kWh/ciclo     |
| Consumo di energia con un carico standard, modalità a circolazione d'aria forzata | 0.81 kWh/ciclo     |
| Numero di cavità                                                                  | 1                  |
| Fonte di calore                                                                   | Elettricità        |
| Volume                                                                            | 72 l               |
| Tipo di forno                                                                     | Forno da incasso   |
| Massa                                                                             | 28.0 kg            |

## 14.2 Risparmio energetico



L'apparecchiatura ha di funzioni che consentono di aiutarvi a risparmiare energia durante le operazioni di cottura di tutti i giorni.

Assicurarsi che la porta dell'apparecchiatura sia chiusa quando l'apparecchiatura è in funzione. Non aprire troppo spesso la porta durante la cottura. Tenere pulita la guarnizione della porta e assicurarsi che sia ben fissata nella posizione corretta.

Servirsi di pentole in metallo per migliorare il risparmio energetico .

Ove possibile, non pre-riscaldare l'apparecchiatura prima della cottura.

Ridurre quanto più possibile gli intervalli fra le diverse operazioni di cottura quando vengono preparati più piatti contemporaneamente.

### **Cucinare con ventola**

Ove possibile, servirsi delle funzioni di cottura con la ventola per risparmiare energia.

### **Calore residuo**

Quando la durata di cottura è superiore ai 30 minuti, ridurre la temperatura dell'apparecchiatura al minimo 3-10 minuti prima della fine del processo di cottura. La cottura proseguirà grazie al calore residuo all'interno dell'apparecchiatura.

Utilizzare il calore residuo per scaldare altri piatti.

### **Tenere in caldo gli alimenti**

Scegliere l'impostazione di temperatura più bassa per sfruttare il calore residuo e mantenere calda la pietanza.

### **Cottura ventilata umida**

Funzione progettata per risparmiare energia in fase di cottura.

## 15. CONSIDERAZIONI SULL'AMBIENTE

Riciclare i materiali con il simbolo . Buttare l'imballaggio negli appositi contenitori per il riciclaggio. Aiutare a proteggere l'ambiente e la salute umana e a riciclare rifiuti derivanti da apparecchiature elettriche ed elettroniche. Non smaltire le apparecchiature che

riportano il simbolo insieme ai normali rifiuti domestici. Portare il prodotto al punto di riciclaggio più vicino o contattare il comune di residenza.

WE'RE THINKING OF YOU

Thank you for purchasing an Electrolux appliance. You've chosen a product that brings with it decades of professional experience and innovation. Ingenious and stylish, it has been designed with you in mind. So whenever you use it, you can be safe in the knowledge that you'll get great results every time.  
Welcome to Electrolux.

Visit our website to:



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



Register your product for better service:  
[www.registerelectrolux.com](http://www.registerelectrolux.com)



Buy Accessories, Consumables and Original spare parts for your appliance:  
[www.electrolux.com/shop](http://www.electrolux.com/shop)

CUSTOMER CARE AND SERVICE

Always use original spare parts.  
When contacting our Authorised Service Centre, ensure that you have the following data available: Model, PNC, Serial Number.  
The information can be found on the rating plate.

- Warning / Caution-Safety information
- General information and tips
- Environmental information

Subject to change without notice.

CONTENTS

|                                 |     |
|---------------------------------|-----|
| 1. SAFETY INFORMATION.....      | 95  |
| 2. SAFETY INSTRUCTIONS.....     | 96  |
| 3. INSTALLATION.....            | 99  |
| 4. PRODUCT DESCRIPTION.....     | 101 |
| 5. CONTROL PANEL.....           | 101 |
| 6. BEFORE FIRST USE.....        | 102 |
| 7. DAILY USE.....               | 102 |
| 8. CLOCK FUNCTIONS.....         | 104 |
| 9. USING THE ACCESSORIES.....   | 105 |
| 10. ADDITIONAL FUNCTIONS.....   | 106 |
| 11. HINTS AND TIPS.....         | 107 |
| 12. CARE AND CLEANING.....      | 110 |
| 13. TROUBLESHOOTING.....        | 113 |
| 14. ENERGY EFFICIENCY.....      | 114 |
| 15. ENVIRONMENTAL CONCERNS..... | 115 |

## **1. ⚠ SAFETY INFORMATION**

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

### **1.1 Children and vulnerable people safety**

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

### **1.2 General Safety**

- This appliance is for cooking purposes only.
- This appliance is designed for single household domestic use in an indoor environment.
- This appliance may be used in, offices, hotel guest rooms, bed & breakfast guest rooms, farm guest houses and other

similar accommodation where such use does not exceed (average) domestic usage levels.

- Only a qualified person must install this appliance and replace the cable.
- Do not use the appliance before installing it in the built-in structure.
- Disconnect the appliance from the power supply before carrying out any maintenance.
- If the mains power supply cable is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its Authorised Service Centre or similarly qualified persons to avoid an electrical hazard.
- **WARNING:** Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.
- **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements or the surface of the appliance cavity.
- Always use oven gloves to remove or insert accessories or ovenware.
- To remove the shelf supports first pull the front of the shelf support and then the rear end away from the side walls. Install the shelf supports in the opposite sequence.
- Do not use a steam cleaner to clean the appliance.
- Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the glass door since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.

## 2. SAFETY INSTRUCTIONS

### 2.1 Installation



#### **WARNING!**

Only a qualified person must install this appliance.

- Remove all the packaging.
- Do not install or use a damaged appliance.
- Follow the installation instructions supplied with the appliance.

- Always take care when moving the appliance as it is heavy. Always use safety gloves and enclosed footwear.
- Do not pull the appliance by the handle.
- Install the appliance in a safe and suitable place that meets installation requirements.
- Keep the minimum distance from other appliances and units.
- Before mounting the appliance, check if the appliance door opens without restraint.



- The appliance is equipped with an electric cooling system. It must be operated with the electric power supply.

|                                                                                       |              |
|---------------------------------------------------------------------------------------|--------------|
| Cabinet minimum height<br>(Cabinet under the worktop<br>minimum height)               | 580 (600) mm |
| Cabinet width                                                                         | 560 mm       |
| Cabinet depth                                                                         | 550 (550) mm |
| Height of the front of the<br>appliance                                               | 589 mm       |
| Height of the back of the<br>appliance                                                | 571 mm       |
| Width of the front of the ap-<br>pliance                                              | 595 mm       |
| Width of the back of the<br>appliance                                                 | 559 mm       |
| Depth of the appliance                                                                | 569 mm       |
| Built in depth of the appli-<br>ance                                                  | 548 mm       |
| Depth with open door                                                                  | 1022 mm      |
| Ventilation opening mini-<br>mum size. Opening placed<br>on the bottom rear side      | 560x20 mm    |
| Mains supply cable length.<br>Cable is placed in the right<br>corner of the back side | 1500 mm      |
| Mounting screws                                                                       | 4x25 mm      |

## 2.2 Electrical connection



### **WARNING!**

Risk of fire and electric shock.

- All electrical connections should be made by a qualified electrician.
- The appliance must be earthed.
- Make sure that the parameters on the rating plate are compatible with the electrical ratings of the mains power supply.
- Always use a correctly installed shockproof socket.
- Do not use multi-plug adapters and extension cables.
- Make sure not to cause damage to the mains plug and to the mains cable. Should the mains cable need to be

replaced, this must be carried out by our Authorised Service Centre.

- Do not let mains cables touch or come near the appliance door or the niche below the appliance, especially when it operates or the door is hot.
- The shock protection of live and insulated parts must be fastened in such a way that it cannot be removed without tools.
- Connect the mains plug to the mains socket only at the end of the installation. Make sure that there is access to the mains plug after the installation.
- If the mains socket is loose, do not connect the mains plug.
- Do not pull the mains cable to disconnect the appliance. Always pull the mains plug.
- Use only correct isolation devices: line protecting cut-outs, fuses (screw type fuses removed from the holder), earth leakage trips and contactors.
- The electrical installation must have an isolation device which lets you disconnect the appliance from the mains at all poles. The isolation device must have a contact opening width of minimum 3 mm.
- This appliance is supplied only with a main cable.

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

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

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

| <b>Total power (W)</b> | <b>Section of the cable (mm²)</b> |
|------------------------|-----------------------------------|
| maximum 1380           | 3x0.75                            |
| maximum 2300           | 3x1                               |
| maximum 3680           | 3x1.5                             |

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

## 2.3 Use



### **WARNING!**

Risk of injury, burns and electric shock or explosion.

- Do not change the specification of this appliance.
- Make sure that the ventilation openings are not blocked.
- Do not let the appliance stay unattended during operation.
- Deactivate the appliance after each use.
- Be careful when you open the appliance door while the appliance is in operation. Hot air can release.
- Do not operate the appliance with wet hands or when it has contact with water.
- Do not apply pressure on the open door.
- Do not use the appliance as a work surface or as a storage surface.
- Open the appliance door carefully. The use of ingredients with alcohol can cause a mixture of alcohol and air.
- Do not let sparks or open flames to come in contact with the appliance when you open the door.
- Do not put flammable products or items that are wet with flammable products in, near or on the appliance.



### **WARNING!**

Risk of damage to the appliance.

- To prevent damage or discoloration to the enamel:
  - do not put ovenware or other objects in the appliance directly on the bottom.
  - do not put aluminium foil directly on the bottom of cavity of the appliance.
  - do not put water directly into the hot appliance.
  - do not keep moist dishes and food in the appliance after you finish the cooking.
  - be careful when you remove or install the accessories.
- Discoloration of the enamel or stainless steel has no effect on the performance of the appliance.
- Use a deep pan for moist cakes. Fruit juices cause stains that can be permanent.

- Always cook with the appliance door closed.
- If the appliance is installed behind a furniture panel (e.g. a door) make sure the door is never closed when the appliance operates. Heat and moisture can build up behind a closed furniture panel and cause subsequent damage to the appliance, the housing unit or the floor. Do not close the furniture panel until the appliance has cooled down completely after use.

## 2.4 Care and cleaning



### **WARNING!**

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

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

## 2.5 Internal lighting



### **WARNING!**

Risk of electric shock.

- Concerning the lamp(s) inside this product and spare part lamps sold separately: These lamps are intended to withstand extreme physical conditions in household appliances, such as temperature, vibration, humidity, or are intended to signal information about the operational status of the appliance. They are not intended to be used in other applications and are not suitable for household room illumination.

- This product contains a light source of energy efficiency class G.
- Use only lamps with the same specifications.

## 2.6 Service

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

## 2.7 Disposal



### WARNING!

Risk of injury or suffocation.

- Contact your municipal authority for information on how to dispose of the appliance.
- Disconnect the appliance from the mains supply.
- Cut off the mains electrical cable close to the appliance and dispose of it.
- Remove the door catch to prevent children or pets from becoming trapped in the appliance.

# 3. INSTALLATION



### WARNING!

Refer to Safety chapters.

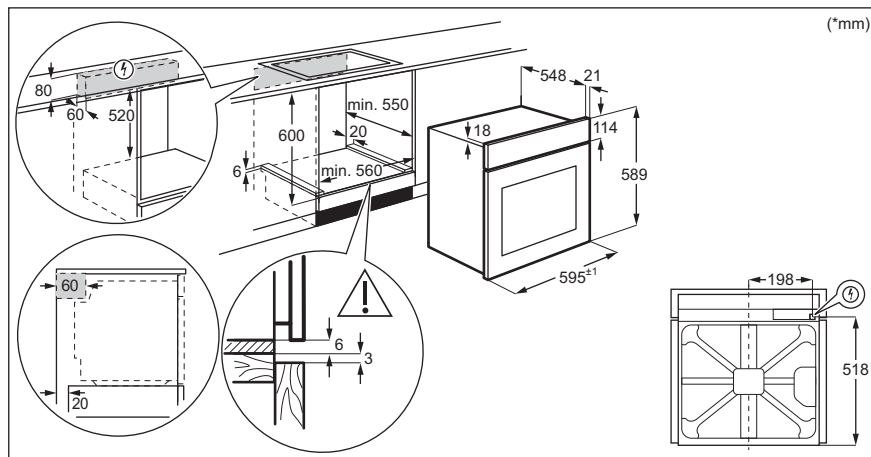
## 3.1 Building in

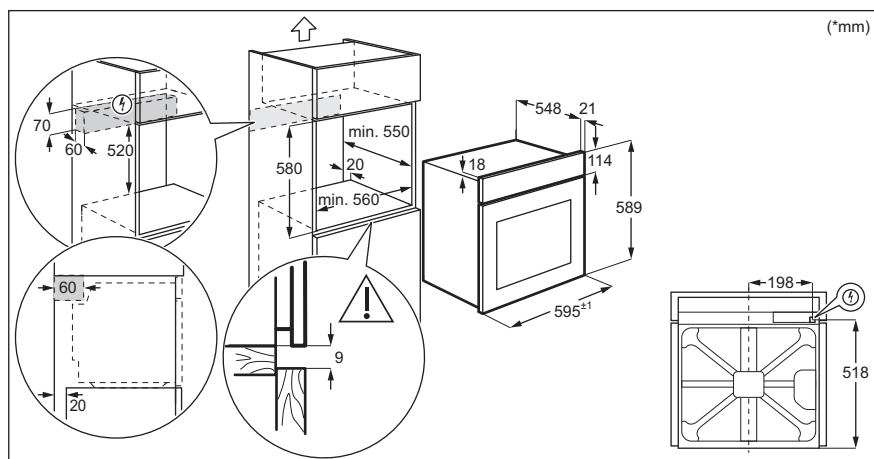


YouTube

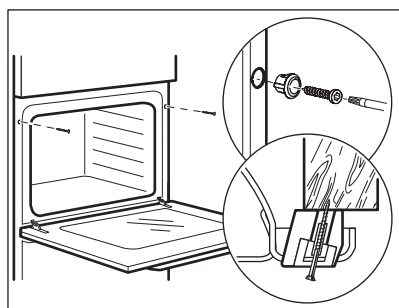
[www.youtube.com/electrolux](http://www.youtube.com/electrolux)  
[www.youtube.com/aeg](http://www.youtube.com/aeg)

How to install your AEG/Electrolux  
Oven - Column installation



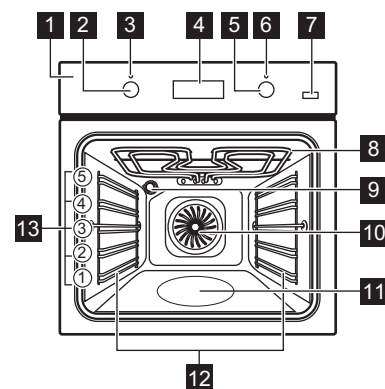


### 3.2 Securing the oven to the cabinet



# 4. PRODUCT DESCRIPTION

## 4.1 General overview



- 1 Control panel
- 2 Knob for the heating functions
- 3 Power lamp / symbol
- 4 Display
- 5 Control knob (for the temperature)
- 6 Temperature indicator / symbol
- 7 Plus Steam
- 8 Heating element
- 9 Lamp
- 10 Fan
- 11 Cavity embossment - Aqua cleaning container
- 12 Shelf support, removable
- 13 Shelf positions

## 4.2 Accessories

- **Wire shelf**  
For cookware, cake tins, roasts.
- **Baking tray**  
For cakes and biscuits.
- **Grill- / Roasting pan**  
To bake and roast or as pan to collect fat.

# 5. CONTROL PANEL

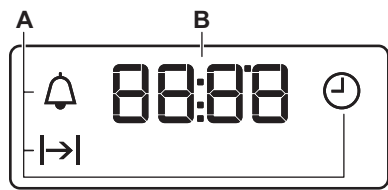
## 5.1 Retractable knobs

To use the appliance press the knob. The knob comes out.

## 5.2 Sensor fields / Buttons

|   |                                                        |
|---|--------------------------------------------------------|
| — | To set the time.                                       |
| ⌚ | To set a clock function.                               |
| + | To set the time.                                       |
| 👆 | To turn the True Fan Cooking PLUS function on and off. |

5.3 Display



- A. Clock functions
- B. Timer

6. BEFORE FIRST USE

 **WARNING!**  
Refer to Safety chapters.

6.1 Before first use

The oven can emit an odour and smoke during preheating. Make sure that the room is ventilated.

| <br>Step 1                                                                                                                 | <br>Step 2                                                                                               | <br>Step 3                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Set the clock                                                                                                                                                                                               | Clean the oven                                                                                                                                                                            | Preheat the empty oven                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| <div>1.  - press to set the time.<br/>After approximately 5 sec., the flashing stops and the display shows the time.</div> | <div>1. Remove all accessories and removable shelf supports from the oven.<br/>2. Clean the oven and the accessories only with a microfibre cloth, warm water and a mild detergent.</div> | <div>1. Set the maximum temperature for the function: <br/>Time: 1 h.<br/>2. Set the maximum temperature for the function: <br/>Time: 15 min.<br/>3. Set the maximum temperature for the function:  <br/>Time: 15 min.</div> |
| Turn off the oven and wait until it is cold. Place the accessories and the removable shelf supports in the oven.                                                                                            |                                                                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |

7. DAILY USE

 **WARNING!**  
Refer to Safety chapters.

7.1 How to set: Heating function

**Step 1** Turn the knob for the heating functions to select a heating function.

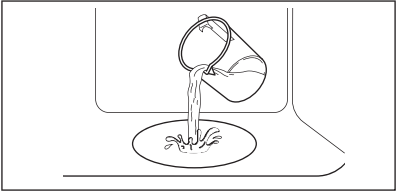
|               |                                                                                 |
|---------------|---------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Step 2</b> | Turn the control knob to select the temperature.                                |
| <b>Step 3</b> | When the cooking ends, turn the knobs to the off position to turn off the oven. |

7.2 Setting the function: True Fan Cooking PLUS



**WARNING!**

Risk of burns and damage to the appliance.

|        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|--------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Step 1 | Make sure that the oven is cold.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| Step 2 | <div><div>Fill the cavity embossment with tap water.<br/> The maximum capacity of the cavity embossment is 250 ml. Do not refill the cavity embossment during cooking or when the oven is hot.</div><div></div></div> |
| Step 3 | <div>Set the function: </div> <div>Press: . The indicator turns on. It works only with the function: True Fan Cooking PLUS.</div>                                                                                     |
| Step 4 | Turn the control knob for the temperature to set temperature.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| Step 5 | Preheat the empty oven for 10 min to create humidity.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| Step 6 | <div>Put food in the oven.<br/>Refer to "Hints and tips" chapter.<br/>Do not open the oven door during cooking.</div>                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| Step 7 | <div>Turn the knob for the heating functions to the off position to turn off the oven.<br/> - press to turn off the oven. The indicator turns off.</div>                                                                                                                                               |
| Step 8 | After the function ends, carefully open the door. Released humidity can cause burns.                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| Step 9 | Make sure that the oven is cold. Remove the remaining water from the cavity embossment.                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |

7.3 Heating functions

| Heating function                                                                    | Application          |
|-------------------------------------------------------------------------------------|----------------------|
|  | The oven is off.     |
|  | To turn on the lamp. |

| Heating function                                                                                                                                                       | Application                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <div><br/>True Fan Cook-<br/>ing / True Fan<br/>Cooking PLUS /<br/>Aqua Clean</div> | <div>To bake on up to three shelf positions at the same time and to dry food.<br/>Set the temperature 20 - 40 °C lower than for Conventional Cooking.<br/>To add humidity during the cooking. To get the right colour and crispy crust during baking. To give more juiciness during reheating.<br/>Refer to "Care and cleaning" chapter for more information about: Aqua Clean.</div> |

| Heating function                                                                                      | Application                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <br>Moist Fan Baking | <p>This function is designed to save energy during cooking. When you use this function, the temperature in the cavity may differ from the set temperature. The heating power may be reduced. For more information refer to "Daily Use" chapter, Notes on: Moist Fan Baking.</p> |
| <br>Bottom Heat      | <p>To bake cakes with crispy bottom and to preserve food.</p>                                                                                                                                                                                                                   |
| <br>Fast Grilling    | <p>To grill thin pieces of food in large quantities and to toast bread.</p>                                                                                                                                                                                                     |
| <br>Turbo Grilling   | <p>To roast large meat joints or poultry with bones on one shelf position. To make gratins and to brown.</p>                                                                                                                                                                    |
| <br>Pizza Function   | <p>To bake pizza. To make intensive browning and a crispy bottom.</p>                                                                                                                                                                                                           |

| Heating function                                                                                          | Application                                          |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------|
| <br>Conventional Cooking | <p>To bake and roast food on one shelf position.</p> |

## 7.4 Notes on: Moist Fan Baking

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

IEC/EN 60350-1

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

For the cooking instructions refer to "Hints and tips" chapter, Moist Fan Baking. For general energy saving recommendations refer to "Energy Efficiency" chapter, Energy Saving.

## 8. CLOCK FUNCTIONS

### 8.1 Clock functions

| Clock function                                                                                       | Application                                                                                                                                            |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <br>Time of Day   | <p>To set, change or check the time of day.</p>                                                                                                        |
| <br>Duration      | <p>To set how long the oven works.</p>                                                                                                                 |
| <br>Minute Minder | <p>To set a countdown. This function has no effect on the operation of the oven. You can set this function at any time, also when the oven is off.</p> |

### 8.2 How to set: Clock functions

#### How to set: Time of Day

 - flashes when you connect the oven to the electrical supply, when there was a power cut or when the timer is not set.



### How to set: Time of Day

**+**, **-** - press to set the time.  
After approximately 5 sec., the flashing stops and the display shows the time.

### How to change: Time of Day

**Step 1**  - press repeatedly to change the time of day.  - starts to flash.

**Step 2** **+**, **-** - press to set the time.  
After approximately 5 sec., the flashing stops and the display shows the time.

### How to set: Duration

**Step 1** Set an oven function and the temperature.

**Step 2**  - press repeatedly.  - starts to flash.

**Step 3** **+**, **-** - press to set the duration.  
The display shows:   
 - flashes when the set time ends. The signal sounds and the oven turns off.

**Step 4** Press any button to stop the signal.

**Step 5** Turn the knobs to the off position.

### How to set: Minute Minder

**Step 1**  - press repeatedly.  - starts to flash.

**Step 2** **+**, **-** - press to set the time.  
The function starts automatically after 5 sec.  
When the set time ends, the signal sounds.

**Step 3** Press any button to stop the signal.

**Step 4** Turn the knobs to the off position.

### How to cancel: Clock functions

**Step 1**  - press repeatedly until the clock function symbol starts to flash.

**Step 2** Press and hold: **---**.  
The clock function turns off after few seconds.

## 9. USING THE ACCESSORIES



### WARNING!

Refer to Safety chapters.

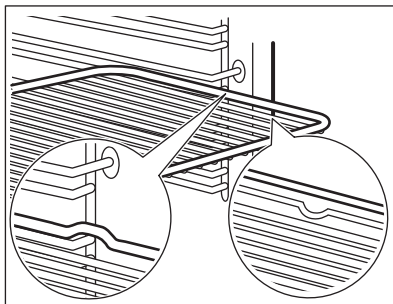
### 9.1 Inserting accessories

A small indentation at the top increases safety. The indentations are also anti-tip

devices. The high rim around the shelf prevents cookware from slipping of the shelf.

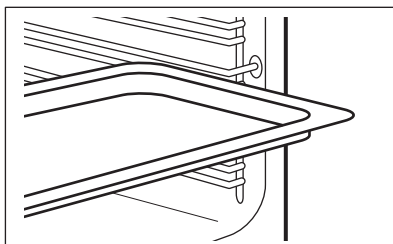
**Wire shelf:**

Push the shelf between the guide bars of the shelf support and make sure that the feet point down.



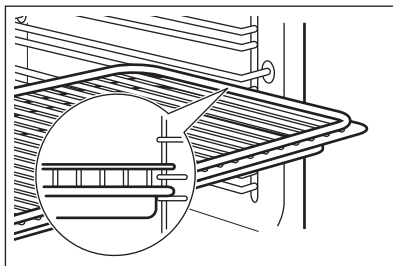
**Baking tray / Deep pan:**

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



**Wire shelf, Baking tray / Deep pan:**

Push the tray between the guide bars of the shelf support and the wire shelf on the guide bars above.



## 10. ADDITIONAL FUNCTIONS

### 10.1 Cooling fan

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

### 10.2 Safety thermostat

Incorrect operation of the oven or defective components can cause dangerous overheating. To prevent this, the oven has a safety thermostat which interrupts the power supply. The oven turns on again automatically when the temperature drops.

# 11. HINTS AND TIPS

 Refer to Safety chapters.

## 11.1 Cooking recommendations

The oven has five shelf positions.  
Count the shelf positions from the bottom of the oven floor.  
Your oven may bake or roast differently to the oven you had before.

**Baking cakes**  
Do not open the oven door before 3/4 of the set cooking time is up.

If you use two baking trays at the same time, keep one empty level between them.

**Cooking meat and fish**  
Use a deep pan for very fatty food to prevent the oven from stains that can be permanent.

Leave the meat for approximately 15 minutes before carving so that the juice does not seep out.

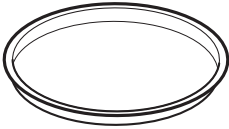
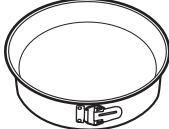
To prevent too much smoke in the oven during roasting, add some water into the deep pan. To prevent the smoke condensation, add water each time after it dries up.

**Cooking times**  
Cooking times depend on the type of food, its consistency, and volume.

Initially, monitor the performance when you cook. Find the best settings (heat setting, cooking time, etc.) for your cookware, recipes and quantities when you use this appliance.

## 11.2 Moist Fan Baking - recommended accessories

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

|                                                                                  |                                                                                   |                                                                                   |                                                                                    |
|----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  |  |  |
| Pizza pan                                                                        | Baking dish                                                                       | Ramekins                                                                          | Flan base tin                                                                      |
| Dark, non-reflective<br>28 cm diameter                                           | Dark, non-reflective<br>26 cm diameter                                            | Ceramic<br>8 cm diameter, 5<br>cm height                                          | Dark, non-reflective<br>28 cm diameter                                             |

## 11.3 Moist Fan Baking

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

|                                                                                    |                                                                                     |                                                                                     |                                                                                     |                                                                                     |
|------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  |  |  |  |
| Sweet rolls, 12 pieces                                                             | baking tray or dripping pan                                                         | (°C)                                                                                |                                                                                     | (min)                                                                               |
| 175                                                                                |                                                                                     | 3                                                                                   |                                                                                     | 40 - 50                                                                             |

|  |  | <br>(°C) |  | <br>(min) |
|----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|
| Rolls, 9 pieces                                                                  | baking tray or dripping pan                                                       | 180                                                                                       | 2                                                                                 | 35 - 45                                                                                    |
| Pizza, frozen, 0.35 kg                                                           | wire shelf                                                                        | 180                                                                                       | 2                                                                                 | 45 - 55                                                                                    |
| Swiss roll                                                                       | baking tray or dripping pan                                                       | 170                                                                                       | 2                                                                                 | 30 - 40                                                                                    |
| Brownie                                                                          | baking tray or dripping pan                                                       | 170                                                                                       | 2                                                                                 | 45 - 50                                                                                    |
| Soufflé, 6 pieces                                                                | ceramic ramekins on wire shelf                                                    | 190                                                                                       | 3                                                                                 | 45 - 55                                                                                    |
| Sponge flan base                                                                 | flan base tin on wire shelf                                                       | 180                                                                                       | 2                                                                                 | 35 - 45                                                                                    |
| Victoria sandwich                                                                | baking dish on wire shelf                                                         | 170                                                                                       | 2                                                                                 | 35 - 50                                                                                    |
| Poached fish, 0.3 kg                                                             | baking tray or dripping pan                                                       | 180                                                                                       | 2                                                                                 | 35 - 45                                                                                    |
| Whole fish, 0.2 kg                                                               | baking tray or dripping pan                                                       | 180                                                                                       | 3                                                                                 | 25 - 35                                                                                    |
| Fish fillet, 0.3 kg                                                              | pizza pan on wire shelf                                                           | 170                                                                                       | 3                                                                                 | 30 - 40                                                                                    |
| Poached meat, 0.25 kg                                                            | baking tray or dripping pan                                                       | 180                                                                                       | 3                                                                                 | 35 - 45                                                                                    |
| Shashlik, 0.5 kg                                                                 | baking tray or dripping pan                                                       | 180                                                                                       | 3                                                                                 | 40 - 50                                                                                    |
| Cookies, 16 pieces                                                               | baking tray or dripping pan                                                       | 150                                                                                       | 2                                                                                 | 30 - 45                                                                                    |
| Macaroons, 20 pieces                                                             | baking tray or dripping pan                                                       | 180                                                                                       | 2                                                                                 | 45 - 55                                                                                    |
| Muffins, 12 pieces                                                               | baking tray or dripping pan                                                       | 170                                                                                       | 2                                                                                 | 30 - 40                                                                                    |
| Savory pastry, 16 pieces                                                         | baking tray or dripping pan                                                       | 170                                                                                       | 2                                                                                 | 35 - 45                                                                                    |
| Short crust biscuits, 20 pieces                                                  | baking tray or dripping pan                                                       | 150                                                                                       | 2                                                                                 | 40 - 50                                                                                    |
| Tartlets, 8 pieces                                                               | baking tray or dripping pan                                                       | 170                                                                                       | 2                                                                                 | 30 - 40                                                                                    |
| Vegetables, poached, 0.4 kg                                                      | baking tray or dripping pan                                                       | 180                                                                                       | 2                                                                                 | 35 - 45                                                                                    |
| Vegetarian omelette                                                              | pizza pan on wire shelf                                                           | 180                                                                                       | 3                                                                                 | 35 - 45                                                                                    |
| Mediterranean vegetables, 0.7 kg                                                 | baking tray or dripping pan                                                       | 180                                                                                       | 4                                                                                 | 35 - 45                                                                                    |

## 11.4 Information for test institutes

Tests according to IEC 60350-1.

|  |  |  |  | <br>(°C) | <br>(min) |                                                                                            |
|----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Small cakes, 20 per tray                                                         | Conventional Cooking                                                              | Baking tray                                                                       | 3                                                                                 | 170                                                                                       | 20 - 30                                                                                    | -                                                                                                                                                                           |
| Small cakes, 20 per tray                                                         | True Fan Cooking                                                                  | Baking tray                                                                       | 3                                                                                 | 150 - 160                                                                                 | 20 - 35                                                                                    | -                                                                                                                                                                           |
| Small cakes, 20 per tray                                                         | True Fan Cooking                                                                  | Baking tray                                                                       | 2 and 4                                                                           | 150 - 160                                                                                 | 20 - 35                                                                                    | -                                                                                                                                                                           |
| Apple pie, 2 tins Ø20 cm                                                         | Conventional Cooking                                                              | Wire shelf                                                                        | 2                                                                                 | 180                                                                                       | 70 - 90                                                                                    | -                                                                                                                                                                           |
| Apple pie, 2 tins Ø20 cm                                                         | True Fan Cooking                                                                  | Wire shelf                                                                        | 2                                                                                 | 160                                                                                       | 70 - 90                                                                                    | -                                                                                                                                                                           |
| Sponge cake, cake mould Ø26 cm                                                   | Conventional Cooking                                                              | Wire shelf                                                                        | 2                                                                                 | 170                                                                                       | 40 - 50                                                                                    | Preheat the oven for 10 minutes.                                                                                                                                            |
| Sponge cake, cake mould Ø26 cm                                                   | True Fan Cooking                                                                  | Wire shelf                                                                        | 2                                                                                 | 160                                                                                       | 40 - 50                                                                                    | Preheat the oven for 10 minutes.                                                                                                                                            |
| Sponge cake, cake mould Ø26 cm                                                   | True Fan Cooking                                                                  | Wire shelf                                                                        | 2 and 4                                                                           | 160                                                                                       | 40 - 60                                                                                    | Preheat the oven for 10 minutes.                                                                                                                                            |
| Short bread                                                                      | True Fan Cooking                                                                  | Baking tray                                                                       | 3                                                                                 | 140 - 150                                                                                 | 20 - 40                                                                                    | -                                                                                                                                                                           |
| Short bread                                                                      | True Fan Cooking                                                                  | Baking tray                                                                       | 2 and 4                                                                           | 140 - 150                                                                                 | 25 - 45                                                                                    | -                                                                                                                                                                           |
| Short bread                                                                      | Conventional Cooking                                                              | Baking tray                                                                       | 3                                                                                 | 140 - 150                                                                                 | 25 - 45                                                                                    | -                                                                                                                                                                           |
| Toast, 4 - 6 pieces                                                              | Grill                                                                             | Wire shelf                                                                        | 4                                                                                 | max.                                                                                      | 2 - 3 minutes first side; 2 - 3 minutes second side                                        | Preheat the oven for 3 minutes.                                                                                                                                             |
| Beef burger, 6 pieces, 0.6 kg                                                    | Grill                                                                             | Wire shelf and dripping pan                                                       | 4                                                                                 | max.                                                                                      | 20 - 30                                                                                    | Put the wire shelf on the fourth level and the dripping pan on the third level of the oven. Turn the food halfway through the cooking time. Preheat the oven for 3 minutes. |

# 12. CARE AND CLEANING

 **WARNING!**  
Refer to Safety chapters.

## 12.1 Notes on cleaning



### Cleaning Agents

Clean the front of the appliance only with a microfibre cloth with warm water and a mild detergent. Clean and check the door gasket around the frame of the cavity.

Use a cleaning solution to clean metal surfaces.

Clean stains with a mild detergent.



### Everyday Use

Clean the cavity after each use. Fat accumulation or other residue may cause fire.

Moisture can condense in the appliance or on the door glass panels. To decrease the condensation, let the appliance work for 10 minutes before cooking. Do not store the food in the appliance for longer than 20 minutes. Dry the cavity only with a microfibre cloth after each use.



### Accessories

Clean all accessories after each use and let them dry. Use only a microfibre cloth with warm water and a mild detergent. Do not clean the accessories in a dishwasher.

Do not clean the non-stick accessories using abrasive cleaner or sharp-edged objects.

## 12.2 How to clean: Cavity embossment

Clean the cavity embossment to remove limestone residue after cooking with steam.

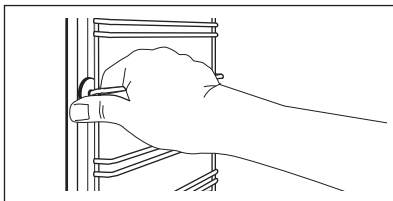
| Step 1                                                                                                  | Step 2                                                                                    | Step 3                                             |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------|
| Pour: 250 ml of white vinegar into the cavity embossment. Use maximum 6% vinegar without any additives. | Let the vinegar dissolve the limestone residue at the ambient temperature for 30 minutes. | Clean the cavity with warm water and a soft cloth. |
| For the function: True Fan Cooking PLUS clean the oven for every 5 - 10 cooking cycles.                 |                                                                                           |                                                    |

## 12.3 How to remove: Shelf supports

Remove the shelf supports to clean the oven.

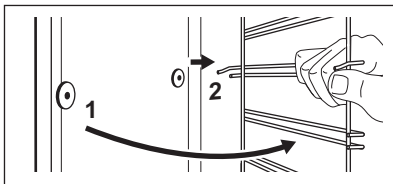
**Step 1** Turn off the oven and wait until it is cold.

**Step 2** Pull the front of the shelf support away from the side wall.



**Step 3** Pull the rear end of the shelf support away from the side wall and remove it.

**Step 4** Install the shelf supports in the opposite sequence.



## 12.4 How to use: Aqua Clean

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

**Step 1** Pour water into the cavity embossment: 200 ml.

**Step 2** Set the function:    
Press: 

**Step 3** Set the temperature to 90 °C.

**Step 4** Let the oven work for 30 min.

**Step 5** Turn off the oven.

**Step 6** Wait until the oven is cold. Dry the cavity with a soft cloth.

## 12.5 How to remove and install: Door

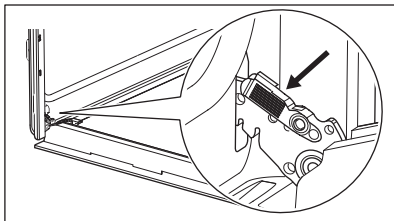
The oven door has two glass panels. You can remove the oven door and the internal glass panel to clean it. Read the whole "Removing and installing door" instruction before you remove the glass panels.



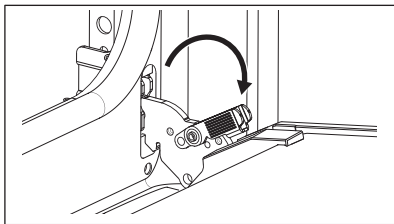
### CAUTION!

Do not use the oven without the glass panels.

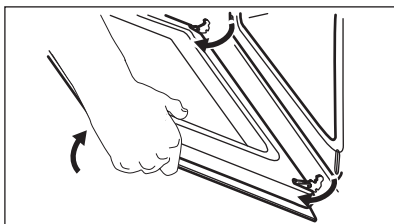
**Step 1** Open the door fully and hold both hinges.



**Step 2** Lift and pull the latches until they click.



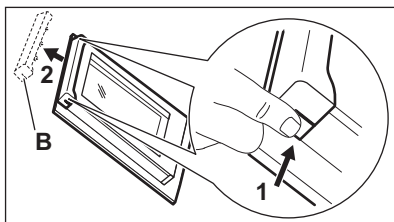
**Step 3** Close the oven door halfway to the first opening position. Then lift and pull to remove the door from its seat.



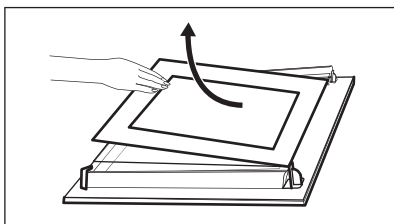
**Step 4** Put the door on a soft cloth on a stable surface.

**Step 5** Hold the door trim (B) on the top edge of the door at the two sides and push inwards to release the clip seal.

**Step 6** Pull the door trim to the front to remove it.



**Step 7** Hold the door glass panel by its top edge and carefully pull it out. Make sure the glass slides out of the supports completely.

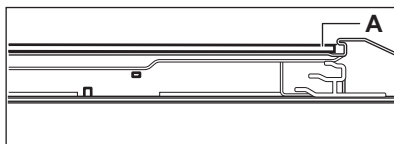


**Step 8** Clean the glass panels with water and soap. Dry the glass panels carefully. Do not clean the glass panels in the dishwasher.

**Step 9** After cleaning, install the glass panel and the oven door.

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

The screen-printing zone must face the inner side of the door. Make sure that after the installation the surface of the glass panel frame on the screen-printing zones is not rough when you touch it. When installed correctly the door trim clicks. Make sure that you install the internal glass panel in the seats correctly.





## 12.6 How to replace: Lamp



### WARNING!

Risk of electric shock.  
The lamp can be hot.

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

### Before you replace the lamp:

| Step 1                                          | Step 2                              | Step 3                                   |
|-------------------------------------------------|-------------------------------------|------------------------------------------|
| Turn off the oven. Wait until the oven is cold. | Disconnect the oven from the mains. | Put a cloth on the bottom of the cavity. |

## Back lamp

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

## 13. TROUBLESHOOTING



### WARNING!

Refer to Safety chapters.

### 13.1 What to do if...

In any cases not included in this table please contact with an Authorised Service Centre.

| Problem                     | Check if...                                                   |
|-----------------------------|---------------------------------------------------------------|
| The oven does not heat up.  | The fuse is blown.                                            |
| The door gasket is damaged. | Do not use the oven.<br>Contact an Authorised Service Centre. |

| Problem                                                                   | Check if...                                       |
|---------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------|
| The display shows "12.00".                                                | There was a power cut.<br>Set the time of day.    |
| The water leaks out of the cavity embossment.                             | There is too much water in the cavity embossment. |
| Unsatisfying cooking performance of the function: True Fan Cooking PLUS . | You filled the cavity embossment with water.      |
| The lamp does not work.                                                   | The lamp is burnt out.                            |

### 13.2 Service data

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

The necessary data for the service centre is on the rating plate. The rating plate is on the front frame of the appliance cavity. Do not remove the rating plate from the appliance cavity.

**We recommend that you write the data here:**

Model (MOD.) .....

Product number (PNC) .....

Serial number (S.N.) .....

## 14. ENERGY EFFICIENCY

### 14.1 Product Information and Product Information Sheet

|                                                            |                    |
|------------------------------------------------------------|--------------------|
| Supplier's name                                            | Electrolux         |
| Model identification                                       | COD3S40X 949499354 |
| Energy Efficiency Index                                    | 95.3               |
| Energy efficiency class                                    | A                  |
| Energy consumption with a standard load, conventional mode | 0.93 kWh/cycle     |
| Energy consumption with a standard load, fan-forced mode   | 0.81 kWh/cycle     |
| Number of cavities                                         | 1                  |
| Heat source                                                | Electricity        |
| Volume                                                     | 72 l               |
| Type of oven                                               | Built-In Oven      |
| Mass                                                       | 28.0 kg            |

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

### 14.2 Energy saving



The appliance has features which help you save energy during everyday cooking.

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

Use metal cookware to improve energy saving.

When possible, do not preheat the appliance before cooking.

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

#### **Cooking with fan**

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

#### **Residual heat**

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

Use the residual heat to warm up other dishes.

#### **Keep food warm**

Choose the lowest possible temperature setting to use residual heat and keep a meal warm.

#### **Moist Fan Baking**

Function designed to save energy during cooking.

## 15. ENVIRONMENTAL CONCERNS

Recycle materials with the symbol . Put the packaging in relevant containers to recycle it. Help protect the environment and human health by recycling waste of electrical and electronic appliances. Do not dispose of

appliances marked with the symbol  with the household waste. Return the product to your local recycling facility or contact your municipal office.



867376295-A-392022