



Questo manuale d'istruzione è fornito da trovaprezzi.it. Scopri tutte le offerte per [Electrolux EOC6H56H](#) o cerca il tuo prodotto tra le [migliori offerte di Forni](#)



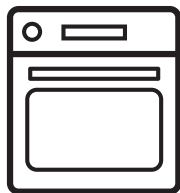
Questo manuale d'istruzione è fornito da trovaprezzi.it. Scopri tutte le offerte per [Electrolux EOC6H56H](#) o cerca il tuo prodotto tra le [migliori offerte di Forni](#)



Electrolux



electrolux.com/register



EOC6H56H

EN	User Manual Steam oven	2
FR	Notice d'utilisation Four vapeur	26
DE	Benutzerinformation Dampfbackofen	52
IT	Istruzioni per l'uso Forno a vapore	79
ES	Manual de instrucciones Horno de vapor	104



Welcome to Electrolux! Thank you for choosing our appliance.



In our drive to be sustainable, we are reducing paper assets and provide full user manuals online. Access your full user manual at electrolux.com/manuals



Get usage advice, brochures, trouble shooter, service and repair information at electrolux.com/support



For more recipes, hints, troubleshooting download **My Electrolux Kitchen** app.



Subject to change without notice.

CONTENTS

1. SAFETY INFORMATION.....	2
2. SAFETY INSTRUCTIONS.....	4
3. INSTALLATION.....	7
4. PRODUCT DESCRIPTION.....	8
5. CONTROL PANEL.....	9
6. BEFORE FIRST USE.....	9
7. DAILY USE.....	10
8. ADDITIONAL FUNCTIONS.....	15
9. CLOCK FUNCTIONS.....	16
10. USING THE ACCESSORIES.....	17
11. HINTS AND TIPS.....	18
12. CARE AND CLEANING.....	20
13. TROUBLESHOOTING.....	23
14. ENERGY EFFICIENCY.....	24
15. ENVIRONMENTAL CONCERNS.....	24

1. ⚠ SAFETY INFORMATION

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

1.1 Children and vulnerable people safety

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning

the use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children of less than 8 years of age and persons with very extensive and complex disabilities shall be kept away from the appliance unless continuously supervised.

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

1.2 General Safety

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

- **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements or the surface of the appliance cavity.
- Always use oven gloves to remove or insert accessories or ovenware.
- To remove the shelf supports first pull the front of the shelf support and then the rear end away from the side walls. Install the shelf supports in the opposite sequence.
- Do not use a steam cleaner to clean the appliance.
- Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the glass door since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.

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 (Cabinet under the worktop minimum height)	580 (600) mm
Cabinet width	560 mm
Cabinet depth	550 (550) mm

Height of the front of the appliance	589 mm
Height of the back of the appliance	571 mm
Width of the front of the appliance	595 mm
Width of the back of the appliance	559 mm
Depth of the appliance	569 mm
Built in depth of the appliance	548 mm
Depth with open door	1022 mm
Ventilation opening minimum size. Opening placed on the bottom rear side	560x20 mm
Mains supply cable length. Cable is placed in the right 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 with a main plug and a main cable.

Cable types applicable for installation or replacement for Europe:

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

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

Total power (W)	Section of the cable (mm²)
maximum 1380	3x0.75
maximum 2300	3x1
maximum 3680	3x1.5

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

2.3 Use

WARNING!

Risk of injury, burns and electric shock or explosion.

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

WARNING!

Risk of burns and damage to the appliance.

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

2.6 Internal lighting

WARNING!

Risk of electric shock.

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

2.7 Service

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

2.8 Disposal

WARNING!

Risk of injury or suffocation.

- Contact your municipal authority for information on how to dispose of the appliance.
- Disconnect the appliance from the mains supply.
- Cut off the mains electrical cable close to the appliance and dispose of it.

- Remove the door catch to prevent children or pets from becoming trapped in the appliance.

3. INSTALLATION



WARNING!

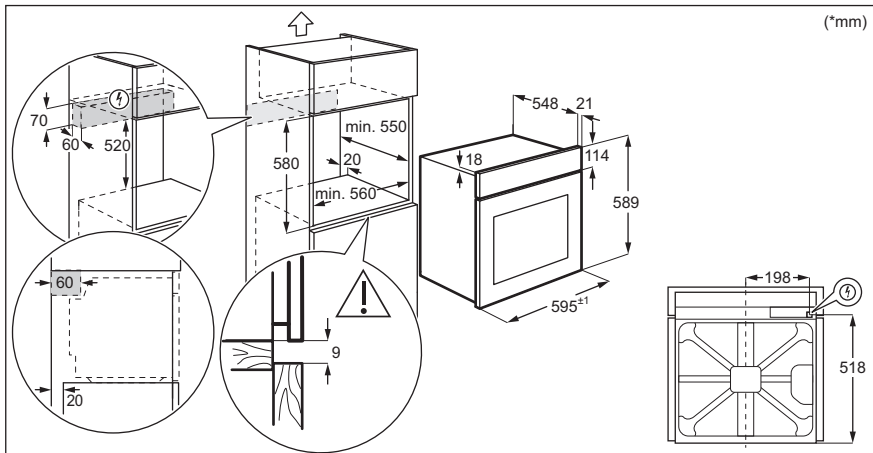
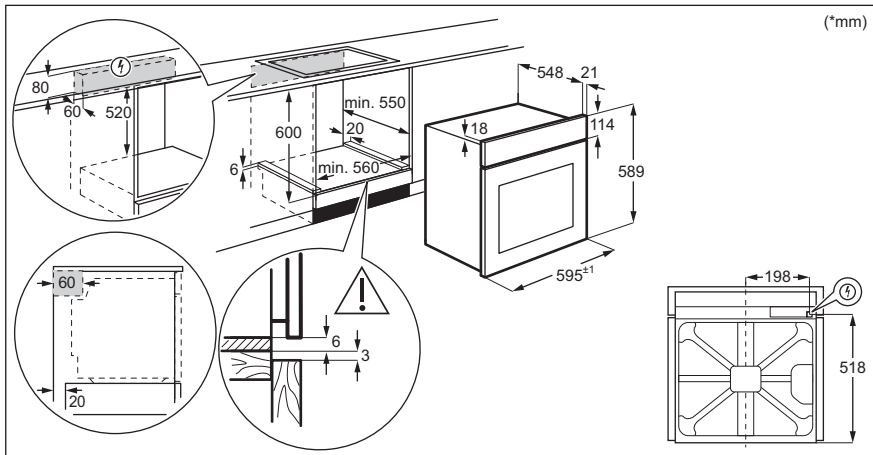
Refer to Safety chapters.

3.1 Building in

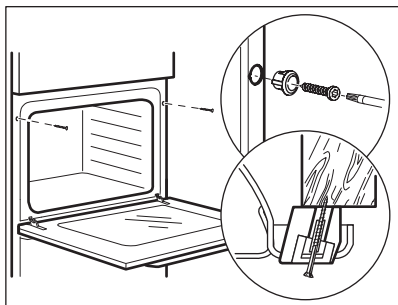


www.youtube.com/electrolux
www.youtube.com/aeg

How to install your AEG/Electrolux
 Oven - Column installation

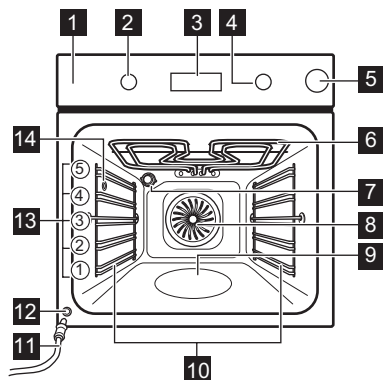


3.2 Securing the oven to the cabinet



4. PRODUCT DESCRIPTION

4.1 General overview



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

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.
- **Telescopic runners**
For inserting and removing trays and wire shelf more easily.

5. CONTROL PANEL

5.1 Switching the appliance on and off

To turn on the appliance:

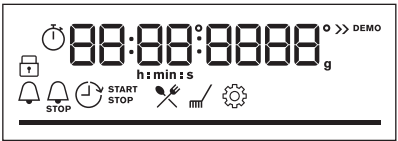
1. Press the knob. The knob comes out.
2. Turn the knob for the heating functions to select a function.
3. Turn the control knob to select the desired temperature.
4. Press OK.

To turn off the appliance, turn the knob for the heating functions to the .

5.2 Control panel overview

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

5.3 Display indicators



Display with key functions.

	The appliance is locked.
	Enter the menu and select the icon to open: Assisted Cooking.
	Enter the menu and select the icon to open: Cleaning.
	Enter the menu and select the icon to open: Settings.
	Fast Heat Up is turned on.
	The water tank is empty. Refill the tank.
	The water tank is half full.
	The water tank is full.
	Minute minder is turned on.
	End time is turned on.
	Time Delay is turned on.
	Uptimer is turned on.
	For temperature or time. The bar is fully red when the appliance reaches the set temperature.

6. BEFORE FIRST USE



WARNING!

Refer to Safety chapters.

6.1 Initial cleaning

1. Remove all accessories and removable shelf supports from the appliance.

2. Clean the appliance and the accessories only with a microfibre cloth, warm water and a mild detergent.
3. Put the accessories and removable shelf supports back to their initial position.

6.2 Initial preheating

Before the first use, set the clock and preheat the empty appliance.

1. Remove all accessories and removable shelf supports from the appliance.
2. Set the function . Set the maximum temperature.
Let the appliance operate for 1 h.
3. Set the function . Set the maximum temperature.
Let the appliance operate for 15 min.

4. Set the function . Set the maximum temperature.

Let the appliance operate for 15 min.
Turn off the appliance and wait until it is cold.
The appliance can emit an odour and smoke.
Make sure that the airflow in the room is sufficient.

7. DAILY USE

WARNING!

Refer to Safety chapters.

7.1 Heating functions



True Fan Cooking

To bake on up to three shelf positions at the same time and to dry food. Set the temperature 20 - 40 °C lower than for Conventional Cooking.



Conventional Cooking / Aqua Clean

To bake and roast food on one shelf position. Refer to "Care and cleaning" chapter for more information about: Aqua Clean.



Humidity Low

The function is suitable for meat, poultry, oven dishes and casseroles. Thanks to the combination of steam and heat, the meat gets a juicy and tender texture along with a crusty surface.



Frozen Foods

To make convenience food crispy, e.g. french fries, potato wedges or spring rolls.



Pizza Function

To bake pizza. To make intensive browning and a crispy bottom.



Bottom Heat

To bake cakes with crispy bottom and to preserve food.



Moist Fan Baking

This function is designed to save energy during cooking. When you use this function, the temperature inside the appliance may differ from the set temperature. The residual heat is used. The heating power may be reduced. For more information refer to "Daily Use" chapter, Notes on: Moist Fan Baking.



Grill

To grill thin pieces of food and to toast bread.



Turbo Grilling

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



Menu

To enter the Menu: Assisted Cooking, Clean-ing, Settings.

7.2 Notes on: Moist Fan Baking

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

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

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

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

7.3 Setting: Heating functions

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

 - press and hold to turn on the function: Fast Heat Up. It is available for some oven functions.

7.4 Setting: Steam cooking

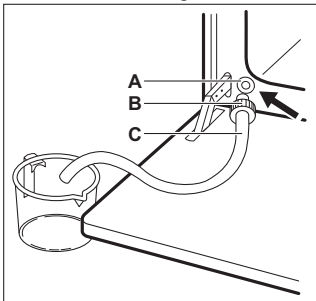
- 1. Press the cover of the water drawer to open it.
- 2. Fill the water drawer with 900 ml of water.
- 3. Push the water drawer to its initial position.
- 4. Turn the knob for the heating functions to select the heating function .
- 5. Turn the control knob to set a temperature °C.

7.5 Emptying water tank

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

If you put too much water into the tank, the safety outlet moves the excess water to the bottom of the oven interior.

- 1. Turn off the appliance, leave it with the door open and wait until the appliance is cold.
- 2. Connect the draining pipe **C** to the outlet valve **A** through the connector **B**.



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

7.6 Setting: Assisted Cooking

Each dish in this submenu has a recommended heating function and temperature. You can adjust the time and the temperature during cooking.

When the function ends, check if the food is ready.

For some of the dishes you can also cook with Weight Automatic.

- 1. Turn the knob for the heating functions to  to enter Menu.
- 2. Select . Press OK.
- 3. Turn the control knob to select a number of the dish. Press OK.
- 4. Place the food inside the appliance. Press OK.

Assisted Cooking

Legend	
	Weight Automatic available.
	Add water to the tank.
	Preheat the appliance before you start cooking.
	Shelf level.

	Dish	Weight	Shelf level / Accessory
P1	Roast Beef, rare		
P2	Roast Beef, medium	1 - 1.5 kg; 4 - 5 cm thick pieces	 2; baking tray Fry the meat for a few minutes on a hot pan. Insert to the appliance.
P3	Roast Beef, well done		
P4	Steak, medium	180 - 220 g per piece; 3 cm thick slices	  3; roasting dish on wire shelf Fry the meat for a few minutes on a hot pan. Insert to the appliance.
P5	Beef roast / braised (prime rib, top round, thick flank)	1.5 - 2 kg	  2; roasting dish on wire shelf Fry the meat for a few minutes on a hot pan. Add liquid. Insert to the appliance.
P6	Roast Beef, rare (slow cooking)		
P7	Roast Beef, medium (slow cooking)	1 - 1.5 kg; 4 - 5 cm thick pieces	 2; baking tray Use your favourite spices or simply salt and fresh ground pepper. Fry the meat for a few minutes on a hot pan. Insert to the appliance.
P8	Roast Beef, well done (slow cooking)		
P9	Fillet of beef, rare (slow cooking)		
P10	Fillet of beef, medium (slow cooking)	0.5 - 1.5 kg; 5 - 6 cm thick pieces	 2; baking tray Use your favourite spices or simply salt and fresh ground pepper. Fry the meat for a few minutes on a hot pan. Insert to the appliance.
P11	Fillet of beef, done (slow cooking)		
P12	Veal roast (e.g. shoulder)	0.8 - 1.5 kg; 4 cm thick pieces	  2; roasting dish on wire shelf Use your favourite spices. Add liquid. Roast covered.
P13	Pork roast neck or shoulder	1.5 - 2 kg	   1; roasting dish on wire shelf Turn the meat after half of the cooking time.
P14	Pulled pork (slow cooking)	1.5 - 2 kg	 2; baking tray Use your favourite spices. Turn the meat after half of the cooking time to get an even browning.
P15	Pork loin, fresh	1 - 1.5 kg; 5 - 6 cm thick pieces	 2; roasting dish on wire shelf Use your favourite spices.
P16	Pork spare ribs	2 - 3 kg; use raw, 2 - 3 cm thin spare ribs	 3; deep pan Add liquid to cover the bottom of a dish. Turn the meat after half of the cooking time.
P17	Lamb leg with bones	1.5 - 2 kg; 7 - 9 cm thick pieces	 2; roasting dish on baking tray Add liquid. Turn the meat after half of the cooking time.
P18	Whole chicken	1 - 1.5 kg; fresh	  2; casserole dish on baking tray Use your favourite spices. Turn the chicken after half of the cooking time to get an even browning.

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

	Dish	Weight	Shelf level / Accessory
P37	Croquettes, frozen	0.5 kg	 3; baking tray
P38	Pommes, frozen	0.75 kg	 3; baking tray
P39	Meat / vegetable lasagna with dry pasta sheets	1 - 1.5 kg	  1; casserole dish on wire shelf
P40	Potato gratin (raw potatoes)	1 - 1.5 kg	  1; casserole dish on wire shelf Rotate the dish after half of the cooking time.
P41	Pizza fresh, thin	-	  2; baking tray lined with baking paper
P42	Pizza fresh, thick	-	  2; baking tray lined with baking paper
P43	Quiche	-	 2; baking tin on wire shelf
P44	Baguette / Ciabatta / White bread	0.8 kg	  2; baking tray lined with baking paper More time needed for white bread.
P45	Whole grain / Rye / Dark bread	1 kg	  2; baking tray lined with baking paper / loaf pan on wire shelf

7.7 Changing: Settings

1. Turn the knob for the heating functions to  to enter Menu.
2. Select . Press **OK**.
3. Turn the control knob to select the setting. Press **OK**.
4. Adjust the value. Press **OK**.
Turn the knob for the heating functions to the off position to exit Menu.

Menu: Settings

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

Setting	Value
08 Demo mode	Activation code: 2468
09 Software version	Check
10 Reset all settings	Yes / No

7.8 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

The fan and lamp continue to operate. When you turn off the appliance, the display shows the residual heat. You can use that heat to keep the food warm.

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. The residual heat indicator or temperature appears on the display.

Cooking with the lamp off

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

Moist Fan Baking

Function designed to save energy during cooking.

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

8. ADDITIONAL FUNCTIONS

**8.1 Lock **

This function prevents an accidental change of the appliance function.

Turn it on when the appliance works - the set cooking continues, the control panel is locked.

Turn it on when the appliance is off - it cannot be turned on, the control panel is locked.

 - press and hold to turn on the function.

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

 - press and hold to turn off the function.

8.2 Automatic switch-off

For safety reasons the appliance turns off after some time, if a heating function works and you do not change any settings.

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

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

8.3 Cooling fan

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

9. CLOCK FUNCTIONS

9.1 Clock functions description

 Time of day	To set the clock that displays the current time.
 Minute minder	To set a countdown timer. When the timer ends, the signal sounds. This function has no effect on the operation of the oven.
 Cooking time	To set cooking duration. When the timer ends, the signal sounds and the heating function will automatically turn off.
 Time Delay	To postpone the start and / or end of cooking.
 Uptimer	To show how long the appliance operates. Maximum is 23 h 59 min. This function has no effect on the operation of the oven.

9.2 Setting: Time of day

1. Turn the knob for the heating functions to  to enter Menu.
2. Turn the control knob to select  / Time of day.
3. Turn the control knob to set the clock.
4. Press **OK**.

9.3 Setting: Minute minder

1. When the appliance is off press . When the appliance is on press  twice.

The display shows: 0:00 and .

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

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

9.4 Setting: Cooking time

1. Turn the knob to select the heating function and set the temperature.

2. Press  repeatedly.

The display shows: 0:00 and .

3. Turn the control knob to set the Cooking time.

4. Press **OK**.

The timer starts counting down immediately.

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

9.5 Setting: Time Delay

1. Turn the knob for the heating functions to select the function.

2. Press  repeatedly.

The display shows: the time of day  START.

3. Turn the control knob to set the start time.

4. Press **OK**.

The display shows: --:--  STOP.

5. Turn the control knob to set the end time.

6. Press **OK**.

The timer starts counting down at a set start time.

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

9.6 Turning on and off: Uptimer

1. Turn the knob for the heating functions to  to enter Menu.

2. Turn the control knob to select  / Uptimer. Refer to "Daily Use" chapter, Menu: Settings.

3. Press **OK**.

4. Turn the control knob to turn the function on and off.

5. Press **OK**.

10. USING THE ACCESSORIES

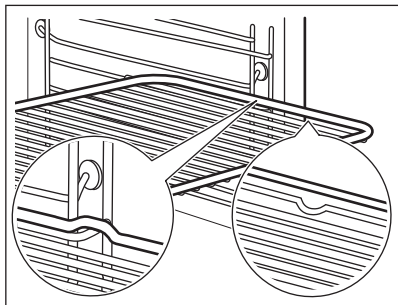
WARNING!

Refer to Safety chapters.

10.1 Inserting accessories

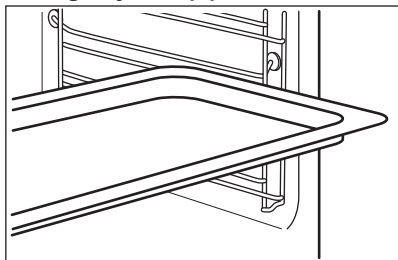
A small indentation at the top increases safety. The indentations are also anti-tip devices. The high rim around the shelf prevents cookware from slipping off the shelf.

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.

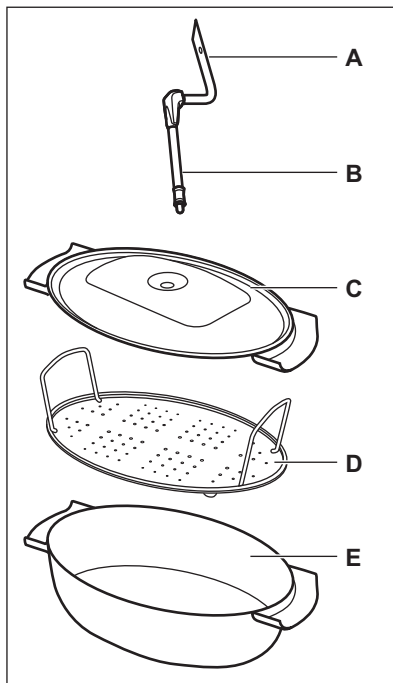
10.2 Dietary baking dish for steam cooking



The dietary baking dish is not supplied with the appliance. For more information, contact your local supplier.

Dietary baking dish consists of:

- A. Injector - for direct steam cooking,
- B. Injector tube - for steam cooking,
- C. Lid,
- D. Steel grill,
- E. Glass bowl.



Do not:

- put the hot baking dish on cold / wet surfaces.
- pour cold liquids into the baking dish when it is hot.
- use the baking dish on a hot cooking surface.

- clean the baking dish with abrasives, scourers and powders.

10.3 Steam cooking in a dietary baking dish

1. Put the food onto the steel grill in the baking dish and cover it with the lid.
2. Put the injector tube into the hole in the lid.
3. Put the baking dish onto the second shelf position from the bottom.
4. Connect the injector tube to the steam inlet. Refer to "Product Description" chapter.
5. Set the appliance for the steam cooking function.

10.4 Direct steam cooking

Put the food onto the steel grill in the baking dish. Add some water. Do not use the lid.

When you cook large portions of meat, put the injector inside the dish.

WARNING!

The injector may be hot when the appliance operates. Always use oven gloves. Remove the injector from the appliance when you do not use the steam function.

1. Put the injector into the injector tube. Connect the other end to the steam inlet. Refer to "Product Description" chapter.
2. Put the baking dish onto the first or second shelf position from the bottom. Make sure that injector tube is not jammed. Keep the injector away from the heating element.
3. Set the appliance for the steam cooking function.

11. HINTS AND TIPS

11.1 Cooking recommendations

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

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

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

Symbols used in the tables:

	Food type
	Heating function
°C	Temperature
	Accessory

	Shelf position
	Cooking time (min)

11.2 Moist Fan Baking - recommended accessories

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

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

11.3 Moist Fan Baking

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

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

11.4 Information for test institutes

Tests according to IEC 60350-1.

				°C	
Small cakes, 20 per tray	Conventional Cooking	Baking tray	3	170	20 - 35
Small cakes, 20 per tray	True Fan Cooking	Baking tray	3	150 - 160	20 - 35
Small cakes, 20 per tray	True Fan Cooking	Baking tray	2 and 4	150 - 160	20 - 35

				°C	
Apple pie, 2 tins Ø20 cm	Conventional Cooking	Wire shelf	2	180	70 - 90
Apple pie, 2 tins Ø20 cm	True Fan Cooking	Wire shelf	2	160	70 - 90
Fatless sponge cake, cake mould Ø26 cm ¹⁾	Conventional Cooking	Wire shelf	2	170	40 - 50
Fatless sponge cake, cake mould Ø26 cm ¹⁾	True Fan Cooking	Wire shelf	2	160	40 - 50
Fatless sponge cake, cake mould Ø26 cm ¹⁾	True Fan Cooking	Wire shelf	2 and 4	160	40 - 60
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 ¹⁾	Grill	Wire shelf	4	max.	1 - 5
Beef burger, 6 pieces, 0.6 kg ²⁾	Grill	Wire shelf, dripping pan	4	max.	20 - 30

¹⁾ Preheat the appliance for 10 minutes.

²⁾ Place the wire shelf on the third level and the dripping pan on the second level of the oven. Preheat the appliance for 10 minutes. Turn the food halfway through the cooking time.

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

minutes. Dry the interior of the appliance only with a microfibre cloth after each use.

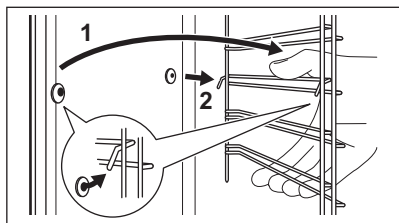
Accessories

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

12.2 Removing the shelf supports

Remove the shelf supports to clean the appliance.

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



Install the shelf supports in the opposite sequence.

The retaining pins on the telescopic runners must point to the front.

12.3 Aqua Clean

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

1. Pour water into the cavity embossment: 300 ml.
2. Set the function .
3. Set the temperature to 90 °C.
4. Let the appliance work for 30 min.
5. Turn off the appliance.
6. Wait until the appliance is cold. Dry the cavity with a soft cloth.

12.4 Cleaning the water tank

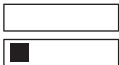
1. Turn off the appliance.

2. Place a deep pan below the steam inlet.
3. Pour water into the water drawer: 850 ml. Add citric acid: 5 teaspoons. Wait for 60 min.
4. Turn on the appliance and set the function: Humidity Low. Set the temperature to 230 °C.
5. Turn off the appliance after 25 min and wait until it is cold.
6. Turn on the appliance and set the function: Humidity Low. Set the temperature between 130 and 230 °C.
7. Turn off the appliance after 10 minutes and wait until it is cold.
8. Empty the water tank. Refer to Daily use, "Emptying the water tank" chapter.

To prevent limestone residue empty the water tank after each steam cooking.

9. Rinse the water tank and clean the remaining limestone residue with a soft cloth.
10. Clean the drain pipe with warm water and a mild detergent.

The table below shows water hardness range (dH) with the corresponding level of calcium deposit and the quality of water. When water hardness exceeds level 4, fill the water drawer with bottled water.

Water hardness		Test strip	Calcium deposit (mg/l)	Water classification	Clean the water tank every
Level	dH				
1	0 - 7		0 - 50	soft	75 cycles - 2.5 months
2	8 - 14		51 - 100	moderately hard	50 cycles - 2 months
3	15 - 21		101 - 150	hard	40 cycles - 1.5 months
4	22 - 28		over 151	very hard	30 cycles - 1 month

12.5 Removing and installing door

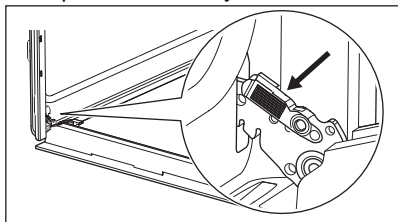
The oven door has three glass panels. You can remove the oven door and the internal glass panels to clean them. Read the whole

"Removing and installing door" instruction before you remove the glass panels.

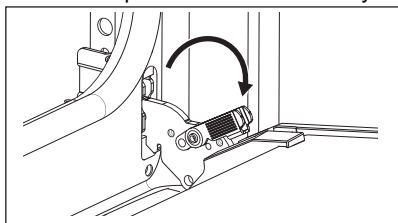
⚠ CAUTION!

Do not use the appliance without the glass panels.

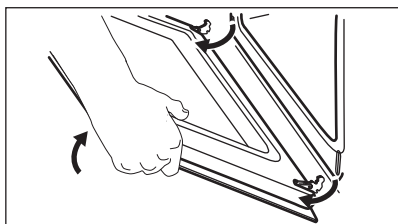
1. Open the door fully and hold both hinges.



2. Lift and pull the latches until they click.

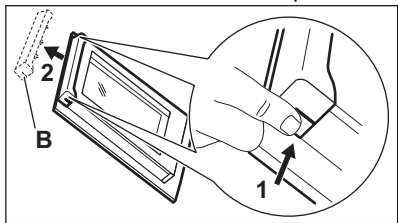


3. Close the oven door halfway to the first opening position. Then lift and pull to remove the door from its seat.



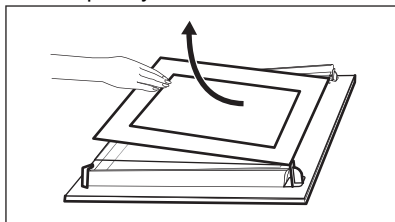
4. Put the door on a soft cloth on a stable surface.

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



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

7. Hold the door glass panels by their top edge and carefully pull them out one by one. Start from the top panel. Make sure the glass slides out of the supports completely.



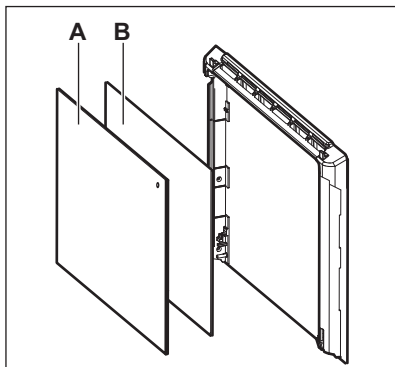
8. Clean the glass panels with water and soap. Dry the glass panels carefully. Do not clean the glass panels in the dishwasher.

9. After cleaning, install the glass panels and the oven door.

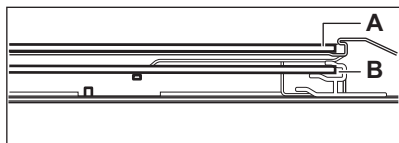
If the door is installed correctly, you will hear a click when closing the latches.

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

When installed correctly, the door trim clicks.



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



12.6 Replacing the lamp

WARNING!

Risk of electric shock.
The lamp can be hot.

1. Turn off the appliance and wait until it is cold.

2. Disconnect the appliance from the mains.
3. Place the cloth on the oven floor.

CAUTION!

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

Back lamp

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

13. TROUBLESHOOTING

WARNING!

Refer to Safety chapters.

13.1 What to do if...

Problem	Check if...
You cannot activate or operate the appliance.	The appliance is correctly connected to an electrical supply.
The appliance does not heat up.	The automatic switch-off is deactivated.
The appliance does not heat up.	The fuse is not blown.
The appliance does not heat up.	Lock is deactivated.
The lamp is turned off.	Moist Fan Baking - is activated.
The lamp does not work.	The lamp is burnt out.
The door gasket is damaged.	Do not use the appliance. Contact an Authorised Service Centre.
The display shows 00:00.	There was a power cut. Set the time of day.
There is water in the oven interior.	There is not too much water in the water tank.
 - indicator is off.	There is enough water in the water tank. If water starts to leak in the appliance, and the indicator is still off contact an Authorised Service Centre.
 - indicator is on.	There is enough water in the tank. If the tank is full and the indicator is still on contact an Authorised Service Centre.
The steam cooking does not work.	There is no lime residue in the steam inlet opening.
The steam cooking does not work.	There is water in the water tank.

Problem	Check if...
It takes more than three minutes to empty the water tank or the water leaks from the steam inlet opening.	There is no lime residue in the steam inlet opening. Clean the water tank.



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

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. It is visible when you open the door. Do not remove the rating plate from the appliance.

We recommend that you write the data here:

Model (MOD.):

Product number (PNC):

Serial number (S.N.):

14. ENERGY EFFICIENCY

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

Supplier's name	Electrolux
Model identification	EOC6H56H 949494271
Energy Efficiency Index	81.2
Energy efficiency class	A+
Energy consumption with a standard load, conventional mode	0.93 kWh/cycle
Energy consumption with a standard load, fan-forced mode	0.69 kWh/cycle
Number of cavities	1
Heat source	Electricity
Volume	72 l
Type of oven	Built-In Oven
Mass	32.0 kg
IEC/EN 60350-1 - Household electric cooking appliances - Part 1: Ranges, ovens, steam ovens and grills - Methods for measuring performance.	

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.

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



Dans un souci de durabilité, nous réduisons les supports papier et proposons les manuels d'utilisation complets en ligne. Accédez à votre manuel d'utilisation complet sur **electrolux.com/manuals**



Obtenir des conseils d'utilisation, des brochures, un dépanneur, des informations sur le service et les réparations sur **electrolux.com/support**



Pour plus de recettes, conseils, informations de dépannage, téléchargez l'application **My Electrolux Kitchen**.



Sous réserve de modifications.

TABLE DES MATIÈRES

1. INFORMATION SUR LA SÉCURITÉ.....	26
2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ.....	28
3. INSTALLATION.....	31
4. DESCRIPTION DE L'APPAREIL.....	33
5. BANDEAU DE COMMANDE.....	33
6. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION.....	34
7. UTILISATION QUOTIDIENNE.....	35
8. FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES.....	40
9. FONCTIONS DE L'HORLOGE.....	41
10. UTILISATION DES ACCESSOIRES.....	42
11. CONSEILS.....	44
12. ENTRETIEN ET NETTOYAGE.....	46
13. DÉPANNAGE.....	50
14. RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE.....	51
15. EN MATIÈRE DE PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT.....	51

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 cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente agréé ou toute personne disposant de qualifications similaires afin d'éviter tout danger électrique.
- **AVERTISSEMENT** : Assurez-vous que l'appareil est éteint avant de remplacer l'ampoule pour éviter tout risque d'électrocution.
- **AVERTISSEMENT** : L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant l'utilisation. Des précautions doivent être prises pour éviter de toucher les éléments chauffants ou la surface de la cavité de l'appareil.
- Utilisez toujours des gants de cuisine pour retirer ou insérer des accessoires ou des plats allant au four.
- Pour retirer les supports de grille, tirez d'abord l'avant du support de grille, puis l'arrière à distance des parois latérales. Installez les supports de grille dans l'ordre inverse.
- N'utilisez pas de nettoyeur à vapeur pour nettoyer l'appareil.
- N'utilisez pas de produits abrasifs ni de racloirs pointus en métal pour nettoyer la porte en verre car ils peuvent rayer la surface, ce qui peut briser le verre.

2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ

2.1 Installation



AVERTISSEMENT!

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

- Retirez l'intégralité de l'emballage.
- N'installez pas et ne branchez pas un appareil endommagé.
- Suivez 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 avec une fiche électrique et un câble d'alimentation.

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

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

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

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

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

2.3 Utilisation

AVERTISSEMENT!

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

- Ne modifiez pas les spécifications de 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 de dommages à l'appareil.

- Pour éviter tout endommagement ou décoloration de l'émail :

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

2.4 Entretien et Nettoyage

AVERTISSEMENT!

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

- Avant toute opération d'entretien, désactivez l'appareil et débranchez la fiche secteur.
- Vérifiez que l'appareil est froid. Les panneaux de verre risquent de se briser.
- Remplacez immédiatement les vitres de la porte si elles sont endommagées. Contactez le service après-vente agréé.
- Soyez prudent lorsque vous retirez la porte de l'appareil. La porte est lourde !
- Nettoyez régulièrement l'appareil afin de maintenir le revêtement en bon état.
- Nettoyez l'appareil avec un chiffon doux et humide. Utilisez uniquement des produits de lavage neutres. N'utilisez pas de

produits abrasifs, de tampons à récurer, de solvants ou d'objets métalliques.

- Si vous utilisez un spray pour four, suivez les consignes de sécurité figurant sur son emballage.

2.5 Cuisson à la vapeur



AVERTISSEMENT!

Risque de brûlures et de dommages à l'appareil.

- La vapeur qui s'échappe peut provoquer des brûlures :
 - Au cours de la cuisson à la vapeur, n'ouvrez pas la porte de l'appareil.
 - Soyez prudent en ouvrant la porte de l'appareil après une cuisson à la vapeur.

2.6 Éclairage interne



AVERTISSEMENT!

Risque d'électrocution.

- Concernant la/les lampe(s) à l'intérieur de ce produit et les lampes de rechange vendues séparément : Ces lampes sont conçues pour résister à des conditions physiques extrêmes dans les appareils électroménagers, telles que la température, les vibrations, l'humidité, ou

sont conçues pour signaler des informations sur le statut opérationnel de l'appareil. Elles ne sont pas destinées à être utilisées dans d'autres applications et ne conviennent pas à l'éclairage des pièces d'un logement.

- Ce produit contient une source lumineuse de classe d'efficacité énergétique G.
- Utilisez uniquement des ampoules ayant les mêmes spécifications.

2.7 Service

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

2.8 Mise au rebut



AVERTISSEMENT!

Risque de blessure ou d'asphyxie.

- Contactez votre service municipal pour obtenir des informations sur la marche à suivre pour mettre l'appareil au rebut.
- Débranchez l'appareil 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

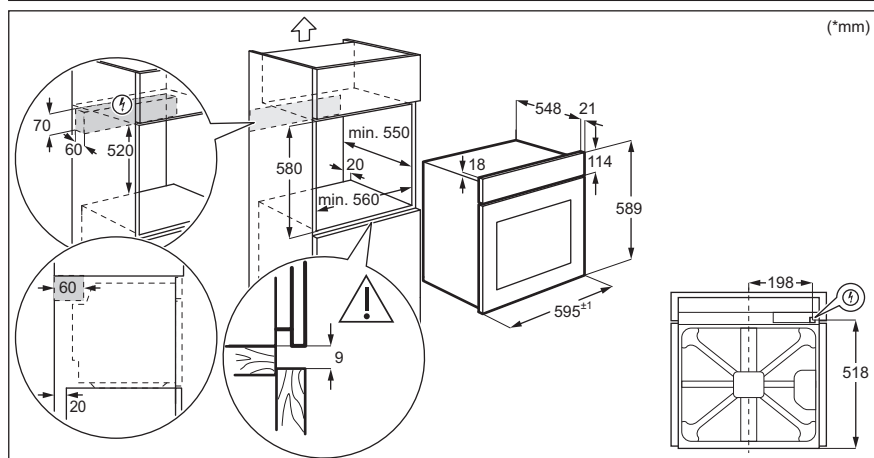
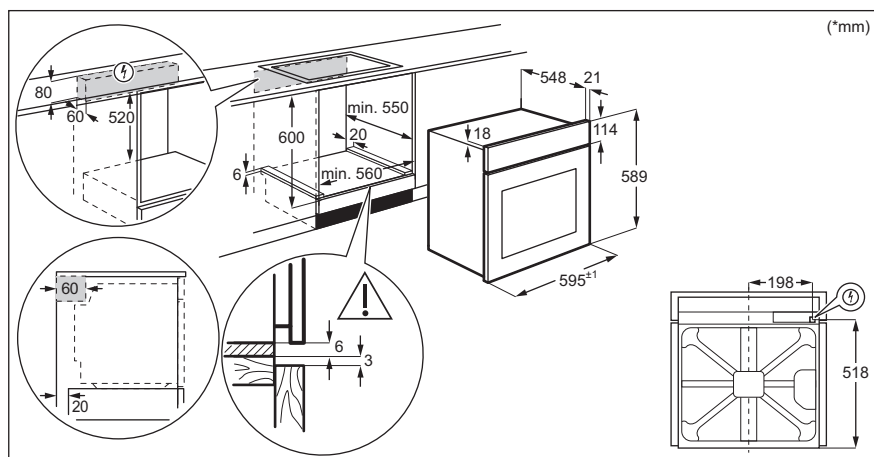


YouTube

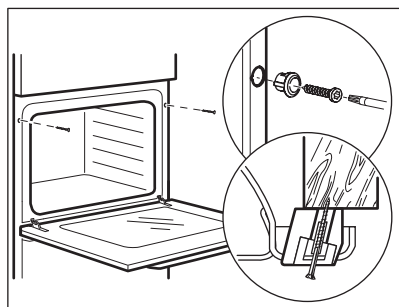
www.youtube.com/electrolux
www.youtube.com/aeg

How to install your AEG/Electrolux
Oven - Column installation



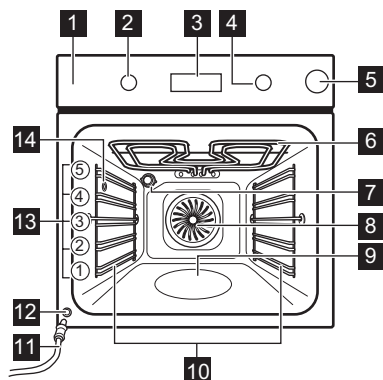


3.2 Fixation du four au meuble



4. DESCRIPTION DE L'APPAREIL

4.1 Vue d'ensemble



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

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.

- **Rails télescopiques**
Pour insérer et retirer les plateaux et grilles métalliques plus facilement.

5. BANDEAU DE COMMANDE

5.1 Mise en marche et arrêt de l'appareil

Mettez en fonctionnement l'appareil.

1. Appuyez sur la manette. La manette sort vers l'extérieur.
2. Tournez la manette de sélection des modes de cuisson pour sélectionner la fonction.
3. Tournez le bouton de commande pour sélectionner la température souhaitée.
4. Appuyez sur OK.

Tournez la manette des modes de cuisson sur la position Arrêt pour éteindre l'appareil.



5.2 Vue d'ensemble du bandeau de commande



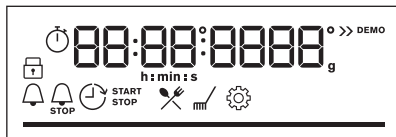
Appuyez pour régler sur Fonctions de l'horloge.



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

	Appuyez pour mettre en fonctionnement et à l'arrêt l'éclairage du four.
	Maintenez la touche enfoncée pour régler la fonction : verrouillage des touches.
OK	Appuyez sur pour confirmer votre sélection.

5.3 Voyants de l'affichage



Affichage avec les principales fonctions.

	L'appareil est verrouillé.
	Accédez au menu et sélectionnez l'icône pour ouvrir : Cuisson assistée.
	Accédez au menu et sélectionnez l'icône pour ouvrir : Nettoyage.

	Accédez au menu et sélectionnez l'icône pour ouvrir : Configurations
	Préchauffage rapide est allumé.
	Le réservoir d'eau est vide. Remplissez le réservoir.
	Le réservoir d'eau est à moitié plein.
	Le réservoir d'eau est plein.
	Minuteur est allumé.
	Fin de cuisson est allumé.
	Départ différé est allumé.
	Compteur est allumé.
	Pour la température ou la durée. La barre est entièrement rouge lorsque l'appareil atteint la température réglée.

6. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION



AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

6.1 Nettoyage initial

1. Retirez tous les accessoires et les supports de grille amovibles de l'appareil.
2. Nettoyez l'appareil et les accessoires uniquement avec un chiffon en microfibre, de l'eau chaude et un détergent doux.
3. Remettez les accessoires et les supports d'étagère amovibles à leur position initiale.

6.2 Préchauffage initial

Avant la première utilisation, réglez l'horloge et préchauffez l'appareil vide.

1. Retirez tous les accessoires et les supports de grille amovibles de l'appareil.
2. Réglez la fonction . Réglez la température maximale. Laissez l'appareil fonctionner pendant 1 h.
3. Réglez la fonction . Réglez la température maximale. Laissez l'appareil fonctionner pendant 15 min.
4. Réglez la fonction . Réglez la température maximale. Laissez l'appareil fonctionner pendant 15 min.

Éteignez l'appareil et attendez qu'il refroidisse. L'appareil peut émettre une odeur et de la fumée. Assurez-vous que le débit d'air dans la pièce est suffisant.

7. UTILISATION QUOTIDIENNE

AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

7.1 Modes de cuisson



Chaleur tournante

Pour faire cuire sur trois niveaux en même temps et pour déshydrater des aliments. Diminuez les températures de 20 à 40 °C par rapport à la Chauffage Haut/Bas.



Chauffage Haut/Bas / Nettoyage Aqua Clean

Pour cuire et rôtir des aliments sur un seul niveau.
Reportez-vous au chapitre « Entretien et nettoyage » pour obtenir plus d'informations sur : Aqua Clean.



Humidité Faible

Cette fonction convient pour la viande, la volaille, le plat au four et les ragoûts. Grâce à sa combinaison de vapeur et de chaleur, la viande conserve une texture tendre et juteuse, ainsi qu'une surface croustillante.



Plats Surgelés

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



Fonction Pizza

Pour cuire des pizzas. Pour faire dorer de façon intensive et obtenir un dessous croustillant.



Cuisson de sole

Pour cuire des gâteaux avec dessous croustillant et pour stériliser des aliments.



Chaleur Tournante Humide

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



Gril

Pour faire griller des aliments peu épais et du pain.



Turbo gril

Pour rôtir de gros morceaux de viande ou de volaille avec os sur un seul niveau. Pour gratiner et faire dorer.



Menu

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

7.2 Remarques sur : Chaleur Tournante Humide

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

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

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

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

7.3 Réglage : Modes de cuisson

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

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

7.4 Réglage : Cuisson à la vapeur

1. Appuyez sur le couvercle du bac à eau pour l'ouvrir.
2. Remplissez le bac à eau avec 900 ml d'eau.

3. Remplacez le bac à eau dans sa position initiale.
4. Tournez la manette des modes de cuisson pour sélectionner le mode de cuisson .
5. Tournez le bouton de commande pour régler la température °C.

7.5 Vidange du réservoir d'eau

Affichage de la réserve d'eau



Le réservoir est plein.



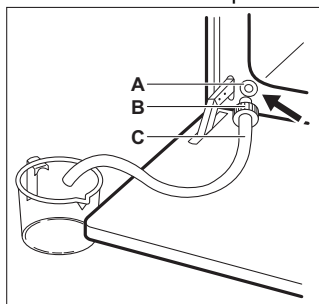
Le réservoir est à moitié plein.



Le réservoir est vide. Remplissez le réservoir.

Si vous versez trop d'eau dans le réservoir, le dispositif de sécurité déversera l'excédent d'eau dans le fond de la cavité.

1. Éteignez l'appareil, laissez la porte ouverte et attendez que l'appareil soit froid.
2. Raccordez le tuyau de vidange **C** à la vanne de sortie **A** par le connecteur **B**.



3. Maintenez l'extrémité du tuyau au-dessous du niveau **A** et appuyez à

plusieurs reprises sur **B** pour récupérer l'eau résiduelle.

4. Détachez **C B** et séchez l'appareil avec une éponge douce.

7.6 Réglage : Cuisson assistée

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

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

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

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

Cuisson assistée

Légende



Poids automatique disponible.



Ajoutez de l'eau dans le réservoir.



Préchauffez l'appareil avant de commencer la cuisson.



Niveau de grille.

	Plat	Poids	Niveau/Accessoire
P1	Rôti de bœuf, saignant		
P2	Rôti de bœuf, à point	1 - 1.5 kg ; 4 à 5 cm d'épaisseur	 2 ; plateau de cuisson Faire frire la viande pendant quelques minutes sur une poêle chaude. Insérez-le dans l'appareil.
P3	Rôti de bœuf, bien cuit		
P4	Steak de bœuf, à point	180 - 220 g par pièce ; 3 cm d'épaisseur	  3 ; plat à rôtir sur grille métallique Faire frire la viande pendant quelques minutes sur une poêle chaude. Insérez-le dans l'appareil.
P5	Bœuf rôti/braisé (côte de bœuf, intérieur de ronde, flanchet)	1.5 - 2 kg	  2 ; plat à rôtir sur grille métallique Faire frire la viande pendant quelques minutes sur une poêle chaude. Ajoutez du liquide. Insérez-le dans l'appareil.
P6	Rôti de bœuf, saignant (cuisson basse température)		
P7	Rôti de bœuf, à point (cuisson basse température)	1 - 1.5 kg ; 4 à 5 cm d'épaisseur	 2 ; plateau de cuisson Servez-vous de vos épices préférées ou simplement du sel et du poivre fraîchement moulu. Faire frire la viande pendant quelques minutes sur une poêle chaude. Insérez-le dans l'appareil.
P8	Rôti de bœuf, bien cuit (cuisson basse température)		
P9	Filet de bœuf rare (cuisson lente)		
P10	Filet de bœuf, moyen (cuisson lente)	0,5 à 1,5 kg ; 5 à 6 cm d'épaisseur	 2 ; plateau de cuisson Servez-vous de vos épices préférées ou simplement du sel et du poivre fraîchement moulu. Faire frire la viande pendant quelques minutes sur une poêle chaude. Insérez-le dans l'appareil.
P11	Filet de bœuf, cuit (cuisson lente)		
P12	Rôti de veau (par ex. épaule)	0.8 - 1.5 kg ; 4 cm d'épaisseur	  2 ; plat à rôtir sur grille métallique Utilisez vos épices préférées. Ajoutez du liquide. Rôti couvert.
P13	Rôti de porc - collet ou épaule	1.5 - 2 kg	  1 ; plat à rôtir sur grille métallique Retournez la viande à la moitié du temps de cuisson.
P14	Émincé de porc (cuisson lente)	1.5 - 2 kg	 2 ; plateau de cuisson Utilisez vos épices préférées. Retournez la viande à la moitié du temps de cuisson pour faire dorer de manière homogène.
P15	Filet de porc frais	1 - 1.5 kg ; 5 à 6 cm d'épaisseur	 2 ; plat à rôtir sur grille métallique Utilisez vos épices préférées.
P16	Travers de porc	2 - 3 kg ; côtes levées crues, 2 à 3 cm d'épaisseur	 3 plat profond Ajoutez du liquide pour recouvrir le fond d'un plat. Retournez la viande à la moitié du temps de cuisson.

	Plat	Poids	Niveau/Accessoire
P17	Gigot d'agneau avec os	1.5 - 2 kg ; 7 à 9 cm d'épaisseur	 2 ; plat à rôtir sur plateau de cuisson Ajoutez du liquide. Retournez la viande à la moitié du temps de cuisson.
P18	Poulet entier	1 - 1.5 kg ; frais	  2 ; cocotte sur plateau de cuisson Utilisez vos épices préférées. Retournez le poulet à la moitié du temps de cuisson pour faire dorer de manière homogène.
P19	Demi poulet	0.5 - 0.8 kg	 3 ; plateau de cuisson Utilisez vos épices préférées.
P20	Escalope de poulet	180 - 200 g par pièce	  2 ; cocotte sur grille métallique Utilisez vos épices préférées. Faire frire la viande pendant quelques minutes sur une poêle chaude.
P21	Cuisses de poulet, fraîches	-	 3 ; plateau de cuisson Si vous avez mariné les cuisses de poulet, réglez une température inférieure et faites-les cuire plus longtemps.
P22	Canard entier	2 - 3 kg	  2 ; plat à rôtir sur grille métallique Utilisez vos épices préférées. Placez la viande sur un plat à rôtir. Retournez le canard à la moitié du temps de cuisson.
P23	Oie entière	4 - 5 kg	  2 ; poêle profonde Utilisez vos épices préférées. Placez la viande sur un plateau de cuisson profond. Retournez l'oie à la moitié du temps de cuisson.
P24	Rôti haché	1 kg	 2 ; grille métallique Utilisez vos épices préférées.
P25	Poisson entier, grillé	0.5 - 1 kg par poisson	 2 ; plateau de cuisson Remplissez le poisson avec du beurre et utilisez vos épices et herbes préférées.
P26	Filet de poisson	-	  3 ; cocotte sur grille métallique Utilisez vos épices préférées.
P27	Cheesecake	-	 2 ;  moule à charnière de 28 cm sur grille métallique
P28	Gâteau aux pommes	-	 3 ; plateau de cuisson
P29	Tarte aux pommes	-	 2 ; moule à tarte sur grille métallique
P30	Tarte aux pommes	-	 1 ;  moule à tarte de 22 cm sur grille métallique
P31	Brownies	2 kg de pâte	 3 ; plat profond

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

7.7 Modification : Configurations

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

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

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

Menu : Configurations

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

7.8 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 fonctionnement. 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

L'éclairage et le ventilateur continuent de fonctionner. Lorsque vous mettez à l'arrêt l'appareil, l'affichage montre la chaleur résiduelle. Vous pouvez utiliser cette chaleur pour le maintien au chaud des aliments.

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. La température ou le voyant de chaleur résiduelle s'affichent.

Cuisson avec l'éclairage éteint

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

Chaleur Tournante Humide

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

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

8. FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES

8.1 Touches Verrouil

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

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

Allumez-le lorsque l'appareil est éteint - il ne peut pas être allumé, le bandeau de commande est verrouillé.

- maintenez la touche enfoncée pour activer la fonction.

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

- maintenez la touche enfoncée pour activer la fonction.

8.2 Arrêt automatique

Pour des raisons de sécurité, l'appareil s'éteint au bout d'un certain temps si un mode de cuisson est en cours et vous ne modifiez aucun réglage.

(°C)	(h)
30 - 115	12.5

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

L'arrêt automatique ne fonctionne pas avec les fonctions : Eclairage four, Départ différé.

8.3 Ventilateur de refroidissement

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

9. FONCTIONS DE L'HORLOGE

9.1 Description des fonctions de l'horloge

 Heure actuelle	Pour régler l'horloge qui affiche l'heure actuelle.
 Minuteur	Pour régler un compte à rebours. Lorsque le minuteur termine le décompte, le signal sonore retentit. Cette fonction n'a aucun effet sur le fonctionnement du four.
 Heure de cuisson	Pour régler la durée de cuisson. Lorsque le minuteur se termine, le signal retentit et le mode de cuisson s'éteint automatiquement.
 Départ différé	Pour reporter le début et / ou la fin de la cuisson.
 Compteur	Pour indiquer la durée de fonctionnement de l'appareil. Le maximum est de 23 h 59 min. Cette fonction n'a aucun effet sur le fonctionnement du four.

9.2 Réglage : Heure actuelle

1. Tournez la manette des modes de cuisson vers pour saisir Menu .

2. Tournez la manette de réglage pour sélectionner / Heure actuelle.
3. Tournez la manette de commande pour régler l'horloge.
4. Appuyez sur la touche OK.

9.3 Réglage : Minuteur

1. Lorsque l'appareil est éteint, appuyez sur . Lorsque l'appareil est allumé, appuyez deux fois sur .

L'affichage indique : 0:00 et .

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

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

9.4 Réglage : Heure de cuisson

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

L'affichage indique : 0:00 et  STOP.

3. Tournez la manette de commande pour régler les Heure de cuisson.

4. Appuyez sur la touche OK.

Le minuteur commence son décompte immédiatement.

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

9.5 Réglage : Départ différé

1. Tournez la manette de sélection des modes de cuisson pour sélectionner la fonction.

2. Appuyez à plusieurs reprises su .

L'affichage indique : l'heure actuelle 
DÉMARRER.

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

4. Appuyez sur la touche OK.

L'affichage indique : --:--  ARRÊTER

5. Tournez le bouton de commande pour régler l'heure de fin.

6. Appuyez sur la touche OK.

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

Lorsque la durée est écoulée, appuyez sur

OK et tournez la manette des modes de cuisson sur la position arrêt.

9.6 Activation et désactivation : Compteur

1. Tournez la manette des modes de cuisson vers  pour saisir Menu .

2. Tournez le bouton de commande pour sélectionner  / Compteur. Consulter le chapitre « Utilisation quotidienne », Menu : Configurations.

3. Appuyez sur la touche OK.

4. Tournez la manette de commande pour activer et désactiver la fonction.

5. Appuyez sur la touche OK.

10. UTILISATION DES ACCESSOIRES



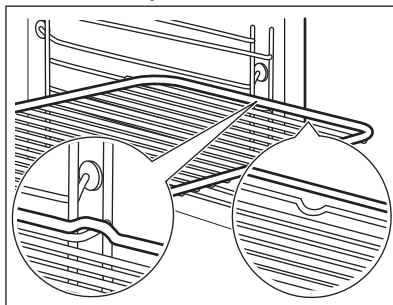
AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

10.1 Insertion des accessoires

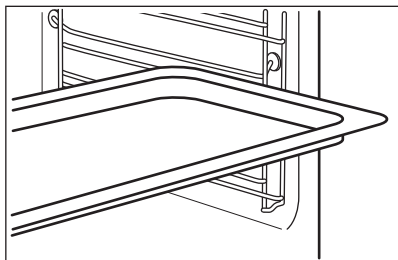
Une petite indentation sur le dessus apporte plus de sécurité. Les indentations sont également des dispositifs anti-bascule. Le rebord élevé de la grille empêche les ustensiles de cuisine de glisser sur la grille.

Grille métallique



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.

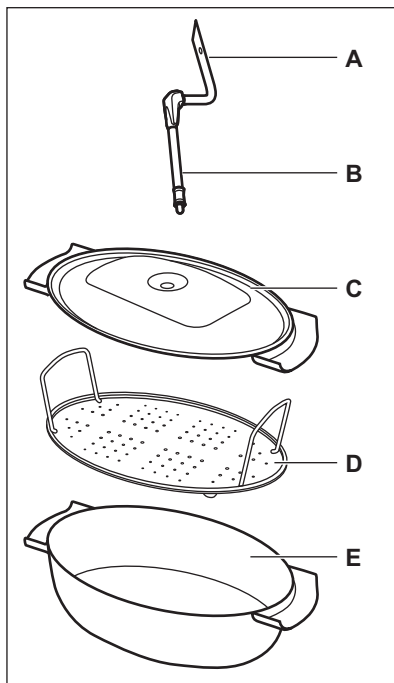
10.2 Plat de cuisson alimentaire pour la cuisson à la vapeur



Le plat de cuisson alimentaire n'est pas fourni avec l'appareil. Pour plus d'informations, veuillez contacter votre revendeur local.

Plat de cuisson alimentaire se compose de :

- A. Injecteur - pour la cuisson à la vapeur directe,
- B. Tube injecteur - pour la cuisson à la vapeur,
- C. Couvercle,
- D. Gril en acier,
- E. Bol en verre.



Veillez à ne pas :

- poser le plat de cuisson chaud sur des surfaces froides ou mouillées.
- verser des liquides froids dans le plat de cuisson lorsqu'il est chaud.
- mettre le plat de cuisson sur une surface de cuisson chaude.
- nettoyer le plat de cuisson avec des éponges et des poudres abrasifs.

10.3 Cuisson à la vapeur dans un plat de cuisson alimentaire

1. Placez le plat de cuisson sur le gril en acier et couvrez-le avec le couvercle.
2. Insérez le tuyau d'injection dans l'orifice du couvercle.
3. Placez le plat de cuisson sur le deuxième niveau de grille partant du bas.
4. Raccordez le tuyau d'injection à l'arrivée de la vapeur. Reportez-vous au chapitre « Description du produit ».
5. Réglez l'appareil pour la fonction de cuisson à la vapeur.

10.4 Cuisson à la vapeur directe

placer les aliments sur le grill en acier dans le plat de cuisson. Ajoutez de l'eau. N'utilisez pas le couvercle.

Lorsque vous faites cuire de grandes portions de viande, placez l'injecteur à l'intérieur du plat.



AVERTISSEMENT!

L'injecteur peut être chaud lorsque l'appareil fonctionne. Utilisez toujours des gants de cuisine. Retirez l'injecteur du four lorsque vous n'utilisez pas la fonction vapeur.

1. Placez l'injecteur dans le tube de l'injecteur. Raccordez l'autre extrémité à l'entrée de vapeur. Reportez-vous au chapitre « Description du produit ».
2. Placez le plat de cuisson sur le premier ou le deuxième niveau de grille partant du bas.
Assurez-vous que le tuyau d'injection ne soit pas coincé. Éloignez l'injecteur de l'élément chauffant.
3. Réglez l'appareil pour la fonction de cuisson à la vapeur.

11. CONSEILS

11.1 Recommandations de cuisson

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

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

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

Symboles utilisés dans les tableaux :



Type d'aliment



Mode de cuisson



Température



Accessoire



Niveau de la grille



Heure de cuisson (min)

11.2 Chaleur Tournante Humide - accessoires recommandés

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

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

11.3 Chaleur Tournante Humide

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



Petits pains sucrés,
16 morceaux



Plateau de cuisson ou plat à
rôtir



180



2



20 - 30

		°C		
Petits pains, 9 morceaux	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	180	2	30 - 40
Pizza, surgelée, 0,35 kg	grille métallique	220	2	10 - 15
Gâteau Roulé	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	170	2	25 - 35
Brownie	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	175	3	25 - 30
Soufflé, 6 morceaux	ramequins en céramique sur une grille métallique	200	3	25 - 30
Fond de tarte en génoise	moule à tarte sur une grille métallique	180	2	15 - 25
Gâteau à étages	Plat de cuisson sur la grille métallique	170	2	40 - 50
Poisson poché, 0,3 kg	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	180	3	20 - 25
Poisson entier, 0,2 kg	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	180	3	25 - 35
Filet de poisson, 0,3 kg	plaque à pizza sur la grille métallique	180	3	25 - 30
Viande pochée, 0,25 kg	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	200	3	35 - 45
Chachlyk, 0,5 kg	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	200	3	25 - 30
Cookies, 16 morceaux	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	180	2	20 - 30
Meringues, 24 morceaux	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	180	2	25 - 35
Muffins, 12 morceaux	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	170	2	30 - 40
Petite pâtisserie sa-lée, 20 morceaux	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	180	2	25 - 30
Biscuits à pâte sablée, 20 morceaux	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	150	2	25 - 35
Tartelettes, 8 morceaux	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	170	2	20 - 30
Légumes, pochés, 0,4 kg	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	180	3	35 - 45
Omelette végétarienne	plaque à pizza sur la grille métallique	200	3	25 - 30
Légumes méditerranéens, 0,7 kg	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	180	4	25 - 30

11.4 Informations pour les organismes de contrôle

Tests conformes à la norme IEC 60350-1.

				°C	
Petits gâteaux, 20 par plateau	Chauffage Haut/Bas	Plateau de cuisson	3	170	20 - 35
Petits gâteaux, 20 par plateau	Chaleur tournante	Plateau de cuisson	3	150 - 160	20 - 35
Petits gâteaux, 20 par plateau	Chaleur tournante	Plateau de cuisson	2 et 4	150 - 160	20 - 35
Tarte aux pommes, 2 moules Ø20 cm	Chauffage Haut/Bas	Grille métallique	2	180	70 - 90
Tarte aux pommes, 2 moules Ø20 cm	Chaleur tournante	Grille métallique	2	160	70 - 90
Génoise, moule à gâteau Ø26 cm ¹⁾	Chauffage Haut/Bas	Grille métallique	2	170	40 - 50
Génoise, moule à gâteau Ø26 cm ¹⁾	Chaleur tournante	Grille métallique	2	160	40 - 50
Génoise, moule à gâteau Ø26 cm ¹⁾	Chaleur tournante	Grille métallique	2 et 4	160	40 - 60
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
Pain grillé, 4 à 6 morceaux ¹⁾	Gril	Grille métallique	4	max.	1 - 5
Steak haché de bœuf, 6 pièces, 0,6 kg ²⁾	Gril	Grille métallique, lèchefrite	4	max.	20 - 30

¹⁾ Préchauffez l'appareil pendant 10 minutes.

²⁾ Placez la grille métallique sur le troisième niveau et la lèchefrite sur le deuxième niveau du four. Préchauffez l'appareil pendant 10 minutes. Retournez les aliments à la moitié du temps de cuisson.

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

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

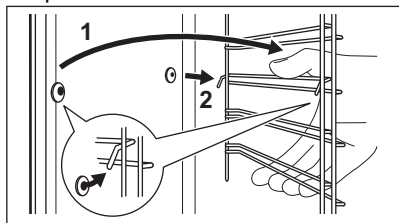
Accessoires

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

12.2 Retrait des supports de grille

Retirez les supports de grille pour nettoyer le four.

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



Installez les supports de grille dans l'ordre inverse.

Les goupilles de retenue sur les rails télescopiques doivent pointer vers l'avant.

12.3 Nettoyage Aqua Clean

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

1. Versez de l'eau dans le bac de la cavité : 300 ml.
2. Réglez la fonction .
3. Réglez la température sur 90 °C.
4. Laissez l'appareil fonctionner pendant 30 min.
5. Mettez à l'arrêt l'appareil.
6. Attendez que l'appareil soit froid. Séchez la cavité avec un chiffon doux.

12.4 Nettoyage du réservoir d'eau

1. Mettez à l'arrêt l'appareil.
2. Placez un plat profond sous le tuyau d'arrivée de la vapeur.
3. Versez de l'eau dans le bac à eau : 850. Ajoutez l'acide citrique : 5 cuillères à café. Attendez 60 min.
4. Allumez l'appareil et sélectionnez la fonction : Humidité Faible. Réglez la température sur 230 °C.
5. Éteignez l'appareil après 25 min et attendez qu'il refroidisse.
6. Allumez l'appareil et sélectionnez la fonction : Humidité Faible. Réglez la température entre 130 et 230 °C.
7. Éteignez l'appareil au bout de 10 minutes et attendez qu'il refroidisse.
8. Vidangez le réservoir d'eau. Reportez-vous à Utilisation quotidienne, chapitre « Vidange du réservoir d'eau ».

Pour empêcher la formation de résidus de calcaire, videz le réservoir d'eau après chaque cuisson à la vapeur.

9. Rincez le réservoir d'eau et nettoyez les résidus de calcaire restants avec un chiffon doux.
 10. Nettoyez le tuyau de vidange avec de l'eau chaude et un détergent doux.
- Le tableau ci-dessous indique la plage de dureté de l'eau (th) avec le niveau correspondant de dépôt calcaire et la qualité

de l'eau. Si la dureté de l'eau dépasse le niveau 4, remplissez le bac à eau avec de l'eau en bouteille.

Dureté de l'eau		Bandelette de test	Dépôt de calcium (mg/l)	Classification de l'eau	Nettoyez le réservoir d'eau tous les
Niveau	tH				
1	0 - 7		0 - 50	douce	75 cycles - 2,5 mois
2	8 - 14		51 - 100	modérément dure	50 cycles - 2 mois
3	15 - 21		101 - 150	dure	40 cycles - 1,5 mois
4	22 - 28		plus de 151	très dure	30 cycles - 1 mois

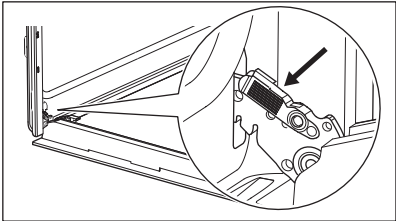
12.5 Retrait et installation de la porte

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

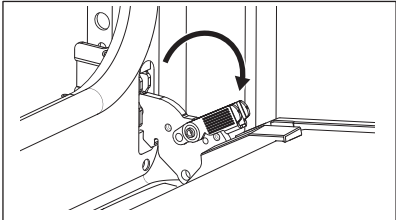
⚠ ATTENTION!

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

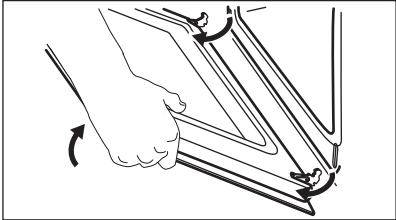
1. Ouvrez complètement la porte et saisissez les 2 charnières de porte.



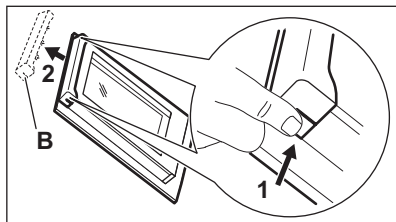
2. Soulevez et tirez les loquets jusqu'à ce qu'ils produisent un clic.



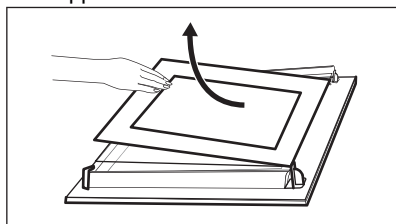
3. Fermez la porte du four à mi-chemin de la première position d'ouverture. Puis, soulevez et tirez pour retirer la porte de son emplacement.



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

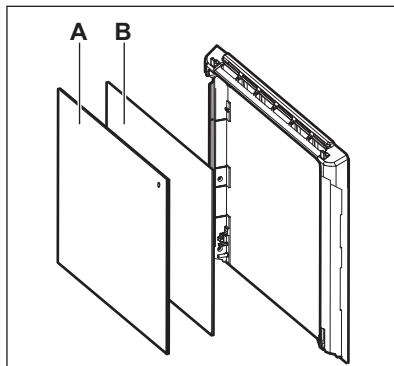


6. Retirez le cache de la porte en le tirant vers l'avant.
7. Saisissez les panneaux de verre de la porte par leur bord supérieur et dégagez-les un par un. Commencez par le panneau supérieur. Assurez-vous que la vitre glisse entièrement hors de ses supports.

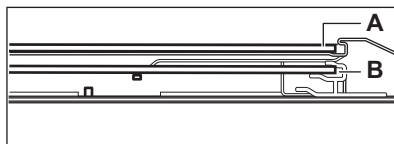


8. Nettoyez les vitres à l'eau savonneuse. Essuyez soigneusement les panneaux de verre. Ne passez pas les panneaux en verre au lave-vaisselle.
 9. Après le nettoyage, installez les panneaux de verre et la porte du four.
- Si la porte est installée correctement, vous entendrez un clic lors de la fermeture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

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



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



12.6 Remplacement de l'ampoule

⚠ AVERTISSEMENT!

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

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

⚠ ATTENTION!

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

Lampe arrière

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

13. DÉPANNAGE



AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

13.1 Que faire si...

Problème	Vérifiez si...
Vous ne pouvez ni activer ni faire fonctionner l'appareil.	L'appareil est correctement branché à l'électricité.
L'appareil ne chauffe pas.	L'arrêt automatique est désactivé.
L'appareil ne chauffe pas.	Le fusible n'a pas disjoncté.
L'appareil ne chauffe pas.	Touche Verrouil est désactivée.
L'éclairage est éteint.	Chaleur Tournante Humide - est activée.
L'éclairage ne fonctionne pas.	L'ampoule est grillée.
Le joint de porte est endommagé.	N'utilisez pas l'appareil. Contactez un service après-vente agréé.
L'affichage indique 00:00.	Une coupure de courant s'est produite. Réglez l'heure actuelle.
Il y a de l'eau à l'intérieur du four.	Le réservoir d'eau n'est pas trop rempli.
Le voyant  est éteint.	Le réservoir d'eau est assez rempli. Si de l'eau commence à fuir dans l'appareil et que le voyant est toujours éteint, contactez un service après-vente agréé.
Le voyant  est allumé.	Il y a assez d'eau dans le réservoir. Si le réservoir est plein et que le voyant est toujours allumé, contactez un service après-vente agréé.
La cuisson à la vapeur ne fonctionne pas.	Il n'y a aucun résidu de calcaire dans l'ouverture du tuyau d'arrivée de la vapeur.
La cuisson à la vapeur ne fonctionne pas.	De l'eau est présente dans le réservoir d'eau.
Il faut plus de trois minutes pour vidanger le réservoir d'eau ou l'eau fuit de l'ouverture du tuyau d'arrivée de la vapeur.	Il n'y a aucun résidu de calcaire dans l'ouverture du tuyau d'arrivée de la vapeur. Nettoyez le réservoir de l'eau.



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

13.2 Données de maintenance

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

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

Nous vous recommandons d'écrire les informations ici :

Modèle (MOD.) :

Référence produit
(PNC) :

Numéro de série (SN) :

14. RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE

14.1 Informations sur le produit et fiche d'information sur le produit conformément aux réglementations européennes sur l'écoconception et l'étiquetage énergétique

Nom du fournisseur	Electrolux
Identification du modèle	EOC6H56H 949494271
Indice d'efficacité énergétique	81.2
Classe d'efficacité énergétique	A+
Consommation d'énergie avec charge standard, en mode conventionnel	0.93kWh/cycle
Consommation d'énergie avec charge standard, en mode chaleur tournante	0.69kWh/cycle
Nombre de cavités	1
Source de chaleur	Électricité
Volume	72l
Type de four	Four encastrable
Masse	32.0kg

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

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.

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



In unserem Bestreben, nachhaltig zu sein, reduzieren wir Papierbestände und stellen vollständige Benutzerhandbücher online zur Verfügung. Greifen Sie auf Ihr vollständiges Benutzerhandbuch zu unter **electrolux.com/manuals**
Holen Sie sich Anwendungshinweise, Prospekte, Fehlerbehebungs-, Service- und Reparatur-Informationen unter **electrolux.com/support**

Für weitere Rezepte, Tipps und Fehlerbehebung laden Sie die App **My Electrolux Kitchen** herunter.



Änderungen vorbehalten.

INHALTSVERZEICHNIS

1. SICHERHEITSHINWEISE.....	52
2. SICHERHEITSANWEISUNGEN.....	54
3. MONTAGE.....	57
4. GERÄTEBESCHREIBUNG.....	59
5. BEDIENFELD.....	59
6. VOR DER ERSTEN VERWENDUNG.....	60
7. TÄGLICHER GEBRAUCH.....	60
8. ZUSATZFUNKTIONEN.....	66
9. UHRFUNKTIONEN.....	67
10. VERWENDUNG DES ZUBEHÖRS.....	68
11. TIPPS UND HINWEISE.....	69
12. REINIGUNG UND PFLEGE.....	72
13. FEHLERSUCHE.....	75
14. ENERGIEEFFIZIENZ.....	76
15. INFORMATIONEN ZUR ENTSORGUNG.....	76

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 häuslichen Gebrauch im Haushalt in Innenräumen konzipiert.
- Dieses Gerät darf in Büros, Hotelzimmern, Gästezimmern in Pensionen, Bauernhöfen und anderen ähnlichen Unterkünften verwendet werden, wenn diese Nutzung das (durchschnittliche) Nutzungsniveau im Haushalt nicht überschreitet.

- Die Montage des Geräts und der Austausch des Kabels muss von einer Fachkraft vorgenommen werden.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, bevor es in den Einbauschrank gesetzt wird.
- Vor Wartungsarbeiten ist das Gerät von der elektrischen Stromversorgung zu trennen.
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, seinem autorisierten Kundenservice oder einer gleichermaßen qualifizierten Person ausgetauscht werden, um Gefahren durch elektrischen Strom zu vermeiden.
- **WARNUNG:** Vergewissern Sie sich, dass das Gerät ausgeschaltet ist, bevor Sie die Lampe austauschen, um einen Stromschlag zu vermeiden.
- **ACHTUNG:** 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!

Nur eine qualifizierte Fachkraft darf die Montage des Geräts vornehmen.

- Entfernen Sie das gesamte Verpackungsmaterial.

- Montieren Sie ein beschädigtes Gerät nicht und benutzen Sie es nicht.
- 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 Schanks unter der Arbeitsplatte)	580 (600) mm
Schranksbreite	560 mm
Schranksiefe	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 (Schraubsicherungen müssen aus dem Halter entfernt werden können), Fehlerstromschutzschalter und Schütze.
- Die elektrische Installation muss eine Trenneinrichtung aufweisen, mit der Sie das Gerät allpolig von der Stromversorgung trennen können. Die Trenneinrichtung muss mit einer Kontaktöffnungsbreite von mindestens 3 mm ausgeführt sein.
- Das Gerät wird mit einem Netzstecker und Netzkabel geliefert.

Einsetzbare Kabeltypen für Einbau oder Austausch in Europa:

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

Für den Kabelabschnitt siehe die Gesamtleistung auf dem Typenschild. Du kannst auch die Tabelle heranziehen:

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

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

2.3 Gebrauch

⚠️ WARNUNG!

Verletzungs-, Verbrennungs-, Stromschlag- oder Explosionsgefahr.

- Nehmen Sie keine technischen Änderungen am Gerät vor.
- Vergewissern Sie sich, dass die Lüftungsöffnungen nicht blockiert sind.
- Lassen Sie das Gerät während des Betriebs nicht unbeaufsichtigt.
- Schalten Sie das Gerät nach jedem Gebrauch aus.
- Gehen Sie beim Öffnen der Tür vorsichtig vor, wenn das Gerät in Betrieb ist. Es kann heiße Luft freigesetzt werden.
- Benutzen Sie das Gerät nicht mit nassen Händen oder wenn es mit Wasser Kontakt hat.
- Üben Sie keinen Druck auf die offene Tür aus.
- Verwenden Sie das Gerät nicht als Arbeits- oder Abstellfläche.
- Öffnen Sie die Gerätetür vorsichtig. Die Verwendung von Zutaten mit Alkohol kann eine Mischung aus Alkohol und Luft verursachen.
- Lassen Sie beim Öffnen der Tür keine Funken oder offenen Flammen mit dem Gerät in Kontakt kommen.

- 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 fleckige Kuchen. Fruchtsäfte verursachen Flecken, die dauerhaft sein können.
- Kochen Sie immer bei geschlossener Gerätetür.
- Ist das Gerät hinter einer Möbelfront (wie etwa einer Tür) installiert, achten Sie darauf, dass die Tür während des Gerätebetriebs nicht geschlossen wird. Hinter einer geschlossenen Möbelfront können sich Hitze und Feuchtigkeit ansammeln und das Gerät, das Gehäuse oder den Boden beschädigen. Schließen Sie die Möbelfront nicht, bevor das Gerät nach dem Gebrauch völlig abgekühlt ist.

2.4 Reinigung und Pflege

⚠️ WARNUNG!

Verletzungsgefahr, Brandgefahr oder Beschädigung des Geräts.

- Vor Wartungsarbeiten das Gerät deaktivieren und den Stecker des Anschlusskabels aus der Steckdose ziehen.

- 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!
- Reinige das Gerät regelmäßig, um eine Verschlechterung des Oberflächenmaterials zu verhindern.
- Reinige das Gerät mit einem feuchten, weichen Lappen. Verwende ausschließlich Neutralreiniger. Verwende keine Scheuermittel, Scheuerschwämme, scharfe Reinigungsmittel oder Metallgegenstände.
- Falls Sie ein Backofenspray verwenden, befolgen Sie die Sicherheitsanweisungen auf seiner Verpackung.

2.5 Dampfgaren

WARNUNG!

Verbrennungs- und Beschädigungsgefahr am Gerät.

- Freigesetzter Dampf kann Verbrennungen verursachen:
 - Öffnen Sie während des Dampfgarens nicht die Gerätetür.
 - Öffnen Sie die Gerätetür vorsichtig nach dem Dampfgaren.

2.6 Innenbeleuchtung

WARNUNG!

Stromschlaggefahr.

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

2.7 Wartung

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

2.8 Entsorgung

WARNUNG!

Verletzungs- und Erstickungsgefahr.

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

3. MONTAGE

WARNUNG!

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

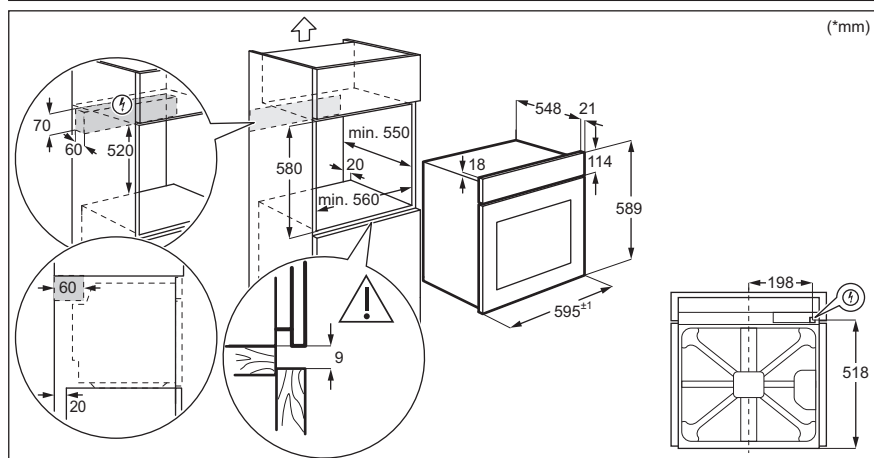
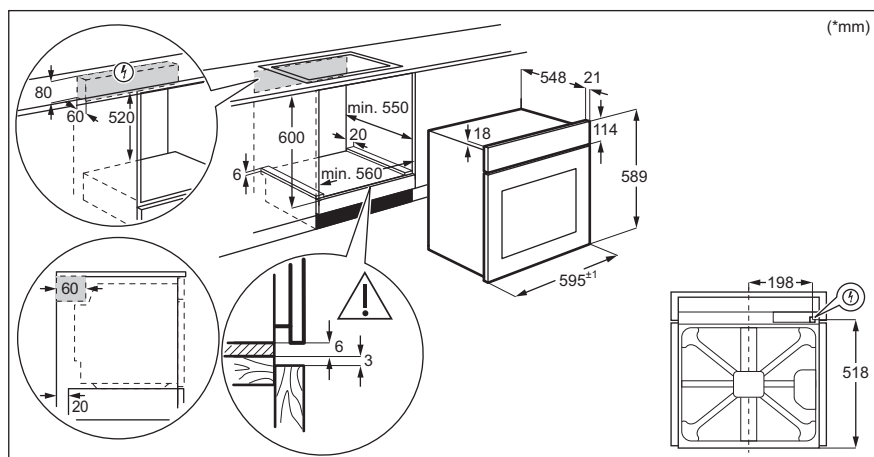
3.1 Montage



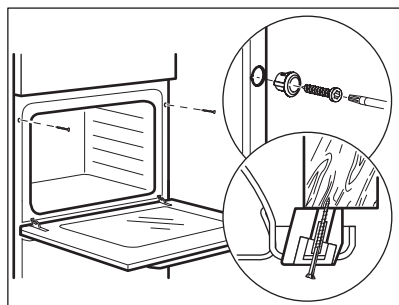
www.youtube.com/electrolux
www.youtube.com/aeg

How to install your AEG/Electrolux Oven - Column installation



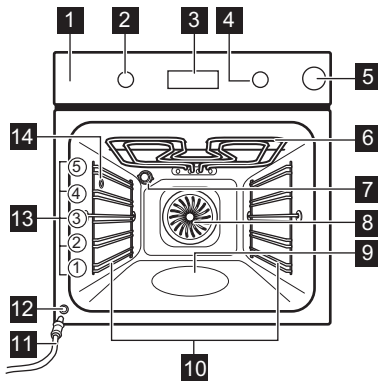


3.2 Befestigung des Ofens am Möbel



4. GERÄTEBESCHREIBUNG

4.1 Gesamtansicht



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

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.

- **Teleskopschienen**
Zum einfacheren Einsetzen und Entnehmen der Backbleche und des Kombirosts.

5. BEDIENFELD

5.1 Ein- und Ausschalten des Geräts

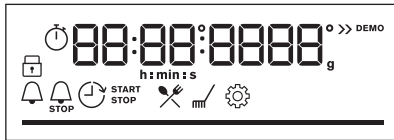
Einschalten des Geräts:

1. Drücke den Knopf. Der Knopf lässt sich herausziehen.
 2. Drehe den Knopf für die Ofenfunktionen zur Auswahl einer Funktion.
 3. Drehe den Bedienknopf, um die gewünschte Temperatur einzustellen.
 4. Drücke OK.
- Drehe den Knopf für die Ofenfunktionen in die [0]-Position, um das Gerät auszuschalten.

5.2 Überblick – Bedienfeld

	Zum Einstellen Uhrfunktionen drücken.
	Zum Einstellen der Funktion gedrückt halten: Schnellaufheizung.
	Zum Ein- und Ausschalten der Backofenlampe drücken.
	Zum Einstellen der Funktion gedrückt halten: Tastensperre.
OK	Zur Bestätigung der Auswahl drücken.

5.3 Display-Anzeigen



Display mit Tastenfunktionen.

	Das Gerät ist verriegelt.
	Öffne das Menü und wähle das zu öffnende Symbol aus: Koch-Assistent.
	Öffne das Menü und wähle das zu öffnende Symbol aus: Reinigung.
	Öffne das Menü und wähle das zu öffnende Symbol aus: Einstellungen
	Schnellaufheizung ist eingeschaltet.

	Der Wassertank ist leer. Fülle den Tank auf.
	Der Wassertank ist halb voll.
	Der Wassertank ist voll.
	Kurzzeit-Wecker ist eingeschaltet.
	Ende ist eingeschaltet.
	Zeitvorwahl ist eingeschaltet.
	Uptimer ist eingeschaltet.
	Für Temperatur oder Zeit. Der Balken ist vollständig rot, wenn das Gerät die eingestellte Temperatur erreicht.

6. VOR DER ERSTEN VERWENDUNG

WARNUNG!

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

6.1 Erste Reinigung

1. Entferne alle Zubehörteile und die herausnehmbaren Einhängegitter aus dem Gerät.
2. Reinige das Gerät und das Zubehör nur mit einem Mikrofasertuch, warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel.
3. Setze die Zubehörteile und die entnehmbaren Einhängegitter wieder in ihre ursprüngliche Position ein.

6.2 Erstes Vorheizen

Stelle vor dem ersten Gebrauch die Uhr ein und heize das leere Gerät vor.

1. Entferne alle Zubehörteile und die herausnehmbaren Einhängegitter aus dem Gerät.
2. Einstellen der Funktion Einstellen der Höchsttemperatur.
Lasse das Gerät für 1 Std laufen.
3. Einstellen der Funktion Einstellen der Höchsttemperatur.
Lasse das Gerät für 15 Min laufen.
4. Einstellen der Funktion Einstellen der Höchsttemperatur.
Lasse das Gerät für 15 Min laufen.
Schalte das Gerät aus und warte, bis es abgekühlt ist. Das Gerät kann Geruch und Rauch verströmen. Stelle sicher, dass die Luftzirkulation im Raum ausreichend ist.

7. TÄGLICHER GEBRAUCH

WARNUNG!

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

7.1 Ofenfunktionen

	Heißluft Zum Backen auf bis zu 3 Einschubebenen gleichzeitig und zum Dörren. Stelle eine 20 - 40 °C niedrigere Temperatur als bei Ober-/ Unterhitze ein.
	Ober-/Unterhitze / Aqua Reinigung Backen und Braten von Speisen auf einer Einschubebene. Weitere Informationen zu folgenden Themen findest du im Kapitel „Pflege und Reinigung“: Aqua-Reinigung.
	Feuchtigkeit, niedrig Diese Funktion ist geeignet für Fleisch, Geflügel, Ofengerichte und Aufläufe. Durch die Kombination von Dampf und Hitze werden Fleischstücke zart und saftig und erhalten eine knusprige Oberfläche.
	Tiefkühlgerichte Lässt Fertiggerichte (z. B. Pommes frites, Kartoffelspalten oder Frühlingsrollen) schön knusprig werden.
	Pizzastufe Zum Backen von Pizza. Für ein intensives Überbacken und einen knusprigen Boden.
	Unterhitze Zum Backen von Kuchen mit knusprigen Böden und zum Einkochen von Lebensmitteln.
	Feuchte Umluft Diese Funktion ist darauf ausgelegt, beim Kochen Energie zu sparen. Wenn du diese Funktion verwendest, kann die Temperatur im Gerät von der eingestellten Temperatur abweichen. Die Restwärme wird verwendet. Der Heizstrom kann reduziert werden. Weitere Informationen findest du im Kapitel „Tägliche Verwendung“, Hinweise zu: Feuchte Umluft.
	Grill Zum Grillen dünner Lebensmittel und zum Toasten von Brot.
	Heißluftgrillen Zum Braten großer Fleischstücke oder von Geflügel mit Knochen auf einer Ebene. Gratinieren und Überbacken.
	Menü Aufrufen des Menüs: Koch-Assistent, Reinigung, Einstellungen.

7.2 Hinweise zum:Feuchte Umluft

Diese Funktion wurde zur Einhaltung der Energieeffizienzklassen- und Umweltdesignanforderungen (gemäß EU

65/2014 und EU 66/2014) verwendet. Tests gemäß:IEC/EN 60350-1.

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

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

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

7.3 Einstellung: Ofenfunktionen

1. Drehe den Backofen-Einstellknopf auf eine Ofenfunktion.
2. Drehe den Bedienknopf zur Einstellung der Temperatur °C.

 - gedrückt halten zur Auswahl der Funktion: Schnellaufheizung. Sie ist für einige Ofenfunktionen verfügbar.

7.4 Einstellung: Garen mit Dampf

1. Drücke auf den Deckel des Wassertanks, um ihn zu öffnen.
2. Befülle den Wassertank mit 900 ml Wasser.
3. Schiebe den Wassertank in seine ursprüngliche Position.
4. Drehe den Knopf für die Ofenfunktionen, zur Auswahl der Funktion .
5. Drehe den Bedienknopf zur Einstellung der Temperatur °C.

7.5 Entleeren des Wassertanks

Wassertank-Füllstandsanzeige



Der Tank ist voll.



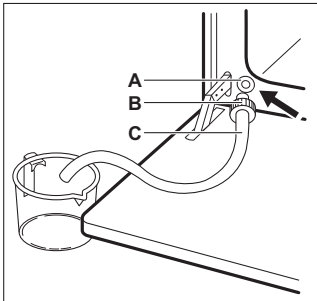
Der Tank ist halb voll.



Der Tank ist leer. Fülle den Tank auf.

Wenn du zu viel Wasser in den Tank füllst, leitet der Sicherheitsauslass das überschüssige Wasser in den Boden des Innenraums des Backofens.

- 1. Schalte das Gerät aus, lasse es bei geöffneter Tür stehen und warte, bis das Gerät abgekühlt ist.
- 2. Schließe den Ablaufschlauch C am Auslassventil A mit Hilfe des Verbindungsteils B an.



- 3. Halte das Ende des Schlauchs unter der Höhe A und drücke mehrmals B, um das restliche Wasser aufzufangen.
- 4. Trenne C und B und trockne das Gerät mit einem weichen Schwamm.

7.6 Einstellung: Koch-Assistent

Jedes Gericht in diesem Untermenü hat eine empfohlene Ofenfunktion und Temperatur.

Du kannst die Zeit und Temperatur während des Garvorgangs einstellen.

Wenn die Funktion beendet ist, prüfe nach, ob das Gericht fertig ist.

Einige der Speisen können auch mit Gewichtsautomatik zubereitet werden.

- 1. Drehe den Knopf für die Ofenfunktionen auf , um zu Menü zu gelangen.
- 2. Wähle . Drücke OK.
- 3. Drehe den Einstellknopf, um die Nummer des Gerichts auszuwählen. Drücke OK.
- 4. Das Gericht in das Gerät geben. Drücke OK.

Koch-Assistent

Legende	
	Gewichtsautomatik verfügbar.
	Gib Wasser in den Wassertank.
	Heize das Gerät vor, bevor du mit dem Kochen beginnst.
	Einschubebene.

Speise		Gewicht	Einschubebene / Zubehör
P1	Roastbeef, blutig		
P2	Roastbeef, rosa	1 - 1.5 kg; 4 – 5 cm dicke Stücke	2; Backblech Brate das Fleisch einige Minuten in einer heißen Pfanne. In das Gerät einlegen.
P3	Roastbeef, durch		
P4	Steak, rosa	180 - 220 g pro Stück; 3 cm dicke Scheiben	3; Bräter auf Kombirost Brate das Fleisch einige Minuten in einer heißen Pfanne. In das Gerät einlegen.
P5	Rinderbraten / geschmort (Prime Rib, obere runde, dicke Flanke)	1.5 - 2 kg	2; Bräter auf Kombirost Brate das Fleisch einige Minuten in einer heißen Pfanne. Flüssigkeit hinzugeben. In das Gerät einlegen.

	Speise	Gewicht	Einschubebene / Zubehör
P6	Roastbeef, blutig (Niedertemperatur-Garen)		
P7	Roastbeef, rosa (Niedertemperatur-Garen)	1 - 1.5 kg; 4 – 5 cm dicke Stücke	 2; Backblech Verwende deine Lieblingsgewürze oder einfach Salz und frisch gemahlenen Pfeffer. Brate das Fleisch einige Minuten in einer heißen Pfanne. In das Gerät einlegen.
P8	Roastbeef, durch (Niedertemperatur-Garen)		
P9	Rindfleischfilet, blutig (Niedertemperatur Garen)		
P10	Rindfleischfilet, rosa (Niedertemperatur Garen)	0,5 – 1,5 kg; 5 – 6 cm dicke Stücke	 2; Backblech Verwende deine Lieblingsgewürze oder einfach Salz und frisch gemahlenen Pfeffer. Brate das Fleisch einige Minuten in einer heißen Pfanne. In das Gerät einlegen.
P11	Rindfleischfilet, fertig (Niedertemperatur Garen)		
P12	Kalbsbraten (z. B. Schulter)	0.8 - 1.5 kg; 4 cm dicke Stücke	 2; Bräter auf Kombirost Verwende deine Lieblingsgewürze. Flüssigkeit hinzugeben. Braten zugedeckt.
P13	Schweinebraten Nacken oder Schulter	1.5 - 2 kg	  1; Bräter auf Kombirost Wende das Fleisch nach der Hälfte der Garzeit.
P14	Pulled Pork (Niedertemperatur Garen)	1.5 - 2 kg	 2; Backblech Verwende deine Lieblingsgewürze. Wende das Fleisch nach der Hälfte der Garzeit, um eine gleichmäßige Bräunung zu erzielen.
P15	Schweinelende, frisch	1 - 1.5 kg; 5 – 6 cm dicke Stücke	 2; Bräter auf Kombirost Verwende deine Lieblingsgewürze.
P16	Schweinefleisch-Spareribs	2 - 3 kg; verwende rohe, 2 – 3 cm dünne Spare Ribs	 3; tiefe Pfanne Flüssigkeit hinzufügen, um den Boden eines Gerichts zu bedecken. Wende das Fleisch nach der Hälfte der Garzeit.
P17	Lammkeule mit Knochen	1.5 - 2 kg; 7 – 9 cm dicke Stücke	 2; Bräter auf Backblech Flüssigkeit hinzugeben. Wende das Fleisch nach der Hälfte der Garzeit.
P18	Hähnchen, ganz	1 - 1.5 kg; frisch	 2; Auflaufform auf Backblech Verwende deine Lieblingsgewürze. Das Hähnchen nach der Hälfte der Garzeit wenden, um eine gleichmäßige Bräunung zu erzielen.
P19	Halbes Hähnchen	0.5 - 0.8 kg	 3; Backblech Verwende deine Lieblingsgewürze.

	Speise	Gewicht	Einschubebene / Zubehör
P20	Hähnchenbrust	180 - 200 g pro Stück	  2; Auflaufform auf Kombirost Verwende deine Lieblingsgewürze. Brate das Fleisch einige Minuten in einer heißen Pfanne.
P21	Hähnchenschenkel, frisch	-	 3; Backblech Wenn du die Hähnchenschenkel zuerst marinierst, stelle die niedrigere Temperatur ein und gare sie länger.
P22	Ente, ganz	2 - 3 kg	  2; Bräter auf Kombirost Verwende deine Lieblingsgewürze. Lege das Fleisch in den Bräter. Die Ente nach der Hälfte der Garzeit wenden.
P23	Gans, ganz	4 - 5 kg	  2; tiefe Pfanne Verwende deine Lieblingsgewürze. Lege das Fleisch auf das tiefe Backblech. Die Gans nach der Hälfte der Garzeit wenden.
P24	Hackbraten	1 kg	 2; Kombirost Verwende deine Lieblingsgewürze.
P25	Ganzer Fisch, gegrillt	0.5 - 1 kg pro Fisch	 2; Backblech Fisch mit Butter füllen und deine Lieblingsgewürze und Kräuter verwenden.
P26	Fischfilet	-	  3; Auflaufform auf Kombirost Verwende deine Lieblingsgewürze.
P27	Käsekuchen	-	 2;  Springform 28 cm auf Kombirost
P28	Apfelkuchen	-	 3; Backblech
P29	Apfelkuchen	-	 2; Kuchenform auf Kombirost
P30	Apfelkuchen	-	 1;  22 cm Kuchenform auf Kombirost
P31	Brownies	2 kg Teig	 3; tiefe Pfanne
P32	Schokoladenmuffins	-	 3; Muffin-Blech auf Kombirost
P33	Brotkuchen	-	 2; Brotpfanne auf Kombirost
P34	Ofenkartoffeln	1 kg	 2; Backblech Die ganzen Kartoffeln mit der Schale auf das Backblech geben.
P35	Kartoffelspalten	1 kg	 3; Backblech mit Backpapier ausgekleidet Verwende deine Lieblingsgewürze. Kartoffeln in Stücke schneiden.

	Speise	Gewicht	Einschubebene / Zubehör
P36	Gemischtes Grillgemüse	1 - 1.5 kg	 3; Backblech mit Backpapier ausgekleidet Verwende deine Lieblingsgewürze. Gemüse in Stücke schneiden.
P37	Kroketten, gefroren	0.5 kg	 3; Backblech
P38	Pommes frites, gefroren	0.75 kg	 3; Backblech
P39	Fleisch- / Gemüselsagne mit trockenen Nudelblättern	1 - 1.5 kg	  1; Auflaufform auf Kombirost
P40	Kartoffelgratin (rohe Kartoffeln)	1 - 1.5 kg	  1; Auflaufform auf Kombirost Drehe das Gericht nach der Hälfte der Garzeit um.
P41	Pizza frisch, dünn	-	  2; Backblech mit Backpapier ausgekleidet
P42	Pizza frisch, dick	-	  2; Backblech mit Backpapier ausgekleidet
P43	Quiche	-	 2; Backform auf Kombirost
P44	Baguette / Ciabatta / Weißbrot	0.8 kg	  2; mit Backpapier ausgelegtes Backblech Für Weißbrot mehr Zeit nötig.
P45	Vollkorn- / Roggen- / dunkles Brot	1 kg	  2; Backblech mit Backpapier ausgekleidet / Kastenform auf Kombirost

7.7 Ändern: Einstellungen

1. Drehe den Knopf für die Ofenfunktionen auf , um zu Menü zu gelangen.
2. Wähle . Drücke OK.
3. Drehe den Bedienknopf, um die Einstellung auszuwählen. Drücke OK.
4. Passen Sie den Wert an. Drücke OK.
Drehe den Knopf für die Ofenfunktionen in die Aus-Position, um Menü zu verlassen.

Menü: Einstellungen

	Einstellung	Wert
01	Uhrzeit	Ändern
02	Helligkeit	1 - 5
03	Tastentöne	1 – Piepton, 2 – Klicken, 3 – Ton aus
04	Lautstärke	1 - 4
05	Uptimer	Ein / Aus

	Einstellung	Wert
06	Backofenbeleuchtung	Ein / Aus
07	Schnellaufheizung	Ein / Aus
08	DEMO	Aktivierungscode: 2468
09	Softwareversion	Prüfen
10	Gerät auf Werkseinstellungen zurücksetzen	Ja / Nein

7.8 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

Ventilator und Lampe funktionieren weiter. Sobald Sie das Gerät ausschalten, wird im Display die Restwärme angezeigt. Die Restwärme kann zum Warmhalten von Speisen genutzt werden.

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. Die Restwärmeanzeige oder Temperatur werden auf dem Display angezeigt.

Garen bei ausgeschalteter Backofenbeleuchtung

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

Feuchte Umluft

Diese Funktion soll während des Garvorgangs Energie sparen.

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

8. ZUSATZFUNKTIONEN

8.1 Verriegelung

Diese Funktion verhindert ein versehentliches Verstellen der Gerätefunktion.

Einschalten, wenn das Gerät in Betrieb ist – das eingestellte Garen wird fortgesetzt und das Bedienfeld ist verriegelt.

Schalte sie ein, wenn das Gerät ausgeschaltet ist – sie kann nicht eingeschaltet werden, denn das Bedienfeld ist verriegelt.

 – gedrückt halten, um die Funktion einzuschalten.

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

 – gedrückt halten, um die Funktion auszuschalten.

8.2 Automatische Abschaltung

Aus Sicherheitsgründen schaltet sich das Gerät nach einiger Zeit aus, wenn eine Ofenfunktion eingeschaltet ist und du die Einstellungen nicht änderst.

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

Die Abschaltautomatik funktioniert nicht mit den Funktionen: Backofenbeleuchtung, Zeitvorwahl.

8.3 Kühlgebläse

Wenn das Gerät in Betrieb ist, schaltet sich das Kühlgebläse automatisch ein, um die Oberflächen des Geräts kühl zu halten. Nach

dem Abschalten des Geräts kann das Kühlgebläse weiterlaufen, bis das Gerät abgekühlt ist.

9. UHRFUNKTIONEN

9.1 Beschreibung der Uhrfunktionen

 Uhrzeit	Einstellen der Uhr, die die aktuelle Uhrzeit anzeigt.
 Kurzzzeit-Wecker	Einstellen einer Countdownzeit. Nach Ablauf der Zeit ertönt der Signalton. Diese Funktion hat keine Auswirkung auf den Backofenbetrieb.
 Garzeitdauer	Einstellen der Gardauer. Nach Ablauf des Timers ertönt ein akustisches Signal und die Ofenfunktion stoppt automatisch.
 Zeitvorwahl	Verzögerung des Starts und/oder des Endes des Kochens.
 Uptimer	Anzeigen der Einschaltzeit des Geräts. Die maximale Zeit beträgt 23 Std 59 Min. Diese Funktion wirkt sich nicht auf den Betrieb des Backofens aus.

9.2 Einstellung: Uhrzeit

1. Drehe den Knopf für die Ofenfunktionen auf , um zu Menü zu gelangen.
2. Drehe den Bedienknopf, um /Uhrzeit auszuwählen.
3. Drehe den Bedienknopf, um die Uhr einzustellen.
4. Drücke OK.

9.3 Einstellung: Kurzzzeit-Wecker

1. Wenn das Gerät ausgeschaltet ist, drücke . Wenn das Gerät eingeschaltet ist, drücke  zweimal.
Im Display wird Folgendes angezeigt: 0:00 und .
2. Drehe den Bedienknopf, um die Kurzzzeit-Wecker einzustellen.
3. Drücke OK. Der Timer startet umgehend.

Wenn die Zeit abgelaufen ist, drücke OK und drehe den Knopf für die Ofenfunktionen auf die Position „Aus“.

9.4 Einstellung: Garzeitdauer

1. Drehe den Knopf, um die Ofenfunktion auszuwählen und die Temperatur einzustellen.
2. Drücke  wiederholt.
Im Display wird Folgendes angezeigt: 0:00 und .
3. Drehe den Bedienknopf, um die Garzeitdauer einzustellen.
4. Drücke OK.
Der Timer startet umgehend.

Wenn die Zeit abgelaufen ist, drücke OK und drehe den Knopf für die Ofenfunktionen auf die Position „Aus“.

9.5 Einstellung: Zeitvorwahl

1. Drehe den Knopf für die Ofenfunktionen zur Auswahl der Funktion.
 2. Drücke  wiederholt.
- Das Display zeigt die Uhrzeit  an START.
3. Drehe den Knopf, um die Startzeit einzustellen.
 4. Drücke OK.

Im Display wird Folgendes angezeigt: --:--  STOPP.

5. Drehe den Bedienknopf, um das Ende einzustellen.
6. Drücke OK.
Der Countdown des Timers beginnt zu der eingestellten Startzeit.

Wenn die Zeit abgelaufen ist, drücke OK und drehe den Knopf für die Ofenfunktionen auf die Position „Aus“.

9.6 Ein- und Ausschalten: Uptimer



1. Drehe den Knopf für die Ofenfunktionen auf , um zu Menü zu gelangen.
2. Drehe den Bedienknopf, um  / Uptimer auszuwählen. Siehe Kapitel „Tägliche Verwendung“, Menü: Einstellungen.

3. Drücke OK.
4. Drehe den Bedienknopf, um die Funktion ein- und auszuschalten.
5. Drücke OK.

10. VERWENDUNG DES ZUBEHÖRS



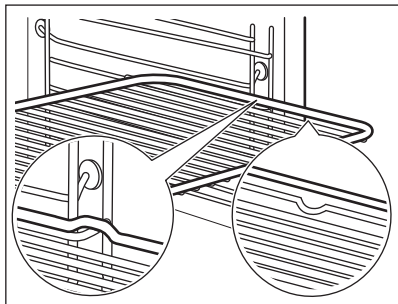
WARNUNG!

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

10.1 Einsetzen des Zubehörs

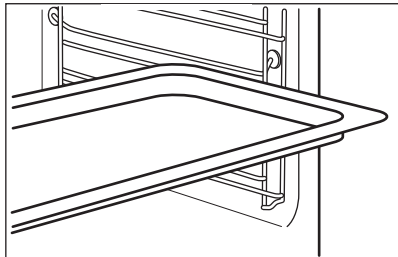
Die kleine Einkerbung auf der Oberseite erhöht die Sicherheit. Die Vertiefungen sind auch Kippsicherungen. Durch den umlaufend erhöhten Rand des Rosts ist das Kochgeschirr gegen Abrutschen vom Rost gesichert.

Kombirost



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

Backblech / Auflauffanne



Schiebe das Backblech zwischen die Führungsstäbe der Einhängegitter.

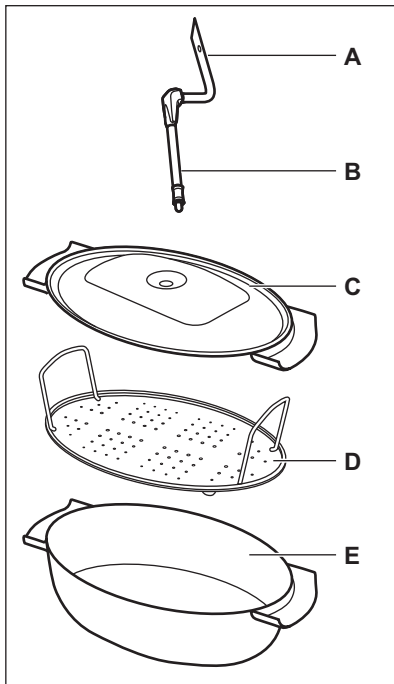
10.2 Diätaufaufform für Dampfgarfunktionen



Die Diätaufaufform wird nicht mit dem Gerät geliefert. Wende dich für weitere Informationen an deinen Händler vor Ort.

Diätbräter besteht aus:

- A. Injektor - zum direkten Dampfgaren,
- B. Injektionsrohr - zum Dampfgaren,
- C. Deckel,
- D. Stahlgrill,
- E. Glasschüssel.



Nicht erlaubt:

- Stelle die heiße Auflaufform nicht auf kalte oder nasse Oberflächen.
- Gib keine kalten Flüssigkeiten in die Auflaufform, wenn sie heiß ist.
- Verwende die Auflaufform nicht auf einer heißen Kochfläche.
- Reinige die Auflaufform nicht mit Scheuermitteln, Scheuerschwämmchen und Scheuerpulvern.

10.3 Dampfgaren in einer Diätauflaufform

1. Lege die Lebensmittel auf den Stahlrost der Auflaufform und decke sie mit dem Deckel ab.

2. Stecke den Injektorschlauch in die Öffnung im Deckel.
3. Setze die Auflaufform in die zweite Einschubebene von unten ein.
4. Schließe den Injektorschlauch an den Dampfeinlass an. Siehe Kapitel „Gerätebeschreibung“.
5. Stelle das Gerät für die Dampfgarfunktion ein.

10.4 Direktdampfgaren

Lege die Lebensmittel auf den Stahlrost der Auflaufform. Gib etwas Wasser hinzu. Verwende den Deckel nicht.

Wenn du große Portionen Fleisch garen willst, lege den Injektor in das Gericht.

! WARNUNG!

Der Injektor kann beim Betrieb des Backofens heiß sein. Trage stets Ofenhandschuhe. Entferne den Injektor aus dem Backofen, wenn du keine Dampffunktion verwendest.

1. Setze den Injektor in den Injektorschlauch ein. Schließe das andere Ende an den Dampfeinlass an. Siehe Kapitel „Gerätebeschreibung“.
2. Setze die Auflaufform in die erste oder zweite Einschubebene von unten ein. Vergewissere dich, dass der Injektorschlauch nicht verstopft ist. Halte die Dampfstrahldüse vom Heizelement fern.
3. Stelle das Gerät für die Dampfgarfunktion ein.

11. TIPPS UND HINWEISE

11.1 Garempfehlungen

Die Temperaturen und Garzeiten in den Tabellen dienen nur als Richtwerte. Sie

hängen von den Rezepten sowie der Qualität und Menge der verwendeten Zutaten ab.

Dein Gerät backt oder brät unter Umständen anders als dein früheres Gerät. Die Hinweise

unten enthalten die empfohlenen Einstellungen für Temperatur, Garzeit und Einschubebene für die einzelnen Speisen.

Findest du für ein bestimmtes Rezept keine konkreten Einstellungen, orientiere dich an einem ähnlichen Rezept.

In den Tabellen verwendete Symbole:

	Lebensmittelsart
	Ofenfunktion
	Temperatur
	Zubehör
	Einschubebene
	Garzeit (Min)

11.2 Feuchte Umluft - Empfohlenes Zubehör

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

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

11.3 Feuchte Umluft

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

		°C		
Brötchen, süß, 16 Stück	Backblech oder tiefes Blech	180	2	20 - 30
Brötchen, 9 Stück	Backblech oder tiefes Blech	180	2	30 - 40
Pizza, gefroren, 0,35 kg	Kombirost	220	2	10 - 15
Biskuitrolle	Backblech oder tiefes Blech	170	2	25 - 35
Brownie	Backblech oder tiefes Blech	175	3	25 - 30
Soufflé, 6 Stück	Keramikförmchen auf Kombi- rost	200	3	25 - 30
Biskuitboden	Biskuitform auf Kombirost	180	2	15 - 25
Englischer Sandwich- kuchen à la Victoria	Backform auf Kombirost	170	2	40 - 50
Fisch, pochiert, 0,3 kg	Backblech oder tiefes Blech	180	3	20 - 25
Fisch, ganz, 0,2 kg	Backblech oder tiefes Blech	180	3	25 - 35
Fischfilet, 0,3 kg	Pizzapfanne auf Kombirost	180	3	25 - 30
Fleisch, pochiert, 0,25 kg	Backblech oder tiefes Blech	200	3	35 - 45
Schaschlik, 0,5 kg	Backblech oder tiefes Blech	200	3	25 - 30
Plätzchen, 16 Stück	Backblech oder tiefes Blech	180	2	20 - 30
Makronen, 24 Stück	Backblech oder tiefes Blech	180	2	25 - 35
Muffins, 12 Stück	Backblech oder tiefes Blech	170	2	30 - 40

		°C		
Kleingebäck, pikant, 20 Stück	Backblech oder tiefes Blech	180	2	25 - 30
Mürbeteigplätzchen, 20 Stück	Backblech oder tiefes Blech	150	2	25 - 35
Törtchen, 8 Stück	Backblech oder tiefes Blech	170	2	20 - 30
Gemüse, pochiert, 0,4 kg	Backblech oder tiefes Blech	180	3	35 - 45
Vegetarisches Omelett	Pizzapfanne auf Kombirost	200	3	25 - 30
Mediterranes Gemüse, 0,7 kg	Backblech oder tiefes Blech	180	4	25 - 30

11.4 Informationen für Prüfinstitute

Tests gemäß IEC 60350-1.

				°C	
Törtchen, 20 pro Blech	Ober-/Unterhitze	Backblech	3	170	20 - 35
Törtchen, 20 pro Blech	Heißluft	Backblech	3	150 - 160	20 - 35
Törtchen, 20 pro Blech	Heißluft	Backblech	2 und 4	150 - 160	20 - 35
Apfelkuchen, 2 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
Fettfreier Biskuit, Kuchenform Ø 26 cm ¹⁾	Ober-/Unterhitze	Kombirost	2	170	40 - 50
Fettfreier Biskuit, Kuchenform Ø 26 cm ¹⁾	Heißluft	Kombirost	2	160	40 - 50
Fettfreier Biskuit, Kuchenform Ø 26 cm ¹⁾	Heißluft	Kombirost	2 und 4	160	40 - 60
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 ¹⁾	Grill	Kombirost	4	Max.	1 - 5
Hamburger aus Rindfleisch, 6 Stück, 0,6 kg ²⁾	Grill	Kombirost, Fettpfanne	4	Max.	20 - 30

¹⁾ Gerät 10 Minuten vorheizen.

²⁾ Kombirost in die dritte und Fettpfanne in die zweite Einschubebene des Backofens einschieben. Gerät 10 Minuten vorheizen. Wende das Gericht nach der Hälfte der Garzeit.

12. REINIGUNG UND PFLEGE

WARNUNG!

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

12.1 Hinweise zur Reinigung

Reinigungsmittel

- Reinige die Vorderseite des Geräts nur mit einem Mikrofasertuch mit warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel. Reinige und überprüfe die Türdichtung um den Garraumrahmen.
- Reinige die Metalloberflächen mit einer geeigneten Reinigungslösung.
- Reinige Flecken mit einem milden Reinigungsmittel.

Täglicher Gebrauch

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

Zubehör

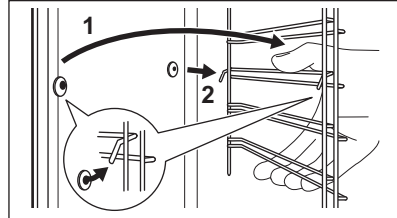
- Reinige alle Zubehöreile nach jedem Gebrauch und lasse sie trocknen. Verwende nur ein Mikrofasertuch mit warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel. Reinige die Zubehöreile nicht im Geschirrspüler.
- Reinige das Zubehör mit Antihafbeschichtung nicht mit Scheuermitteln oder scharfkantigen Gegenständen.

12.2 Entfernen der Einhängegitter

Entferne die Eihängegitter zur Reinigung des Geräts.

1. Schalte das Gerät aus und warte, bis es abgekühlt ist.

2. Ziehe das Eihängegitter vorne von der Seitenwand weg.
3. Ziehe das Eihängegitter hinten von der Seitenwand weg und nehme es heraus.



Setze die Eihängegitter in umgekehrter Reihenfolge ein.

Die Haltestifte an den Teleskopläufern müssen nach vorne zeigen.

12.3 Aqua Reinigung

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

1. Fülle Wasser in die Garraumvertiefung: 300 ml.
2. Schalte die Funktion  ein.
3. Stelle die Temperatur auf 90 °C ein.
4. Lasse das Gerät für 30 Min arbeiten.
5. Schalte das Gerät aus.
6. Warte, bis das Gerät kalt ist. Trockne den Garraum mit einem weichen Lappen ab.

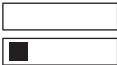
12.4 Reinigung des Wassertanks

1. Schalte das Gerät aus.
2. Setze eine Auflauffanne unter dem Dampfeinlass ein.
3. Fülle Wasser in den Wassertank: 850 ml. Zitronensäure hinzugeben: 5 Teelöffel. Warte 60 Min lang.
4. Schalte das Gerät ein und stelle die Funktion ein: Feuchtigkeit, niedrig. Stelle die Temperatur auf 230 °C ein.
5. Schalte das Gerät nach 25 Min aus und warte, bis es abgekühlt ist.
6. Schalte das Gerät ein und stelle die Funktion ein: Feuchtigkeit, niedrig. Stelle die Temperatur zwischen 130 und 230 °C ein.

7. Schalte das Gerät nach 10 Minuten aus und warte, bis es abgekühlt ist.
8. Wassertank leeren. Siehe Täglicher Gebrauch, Kapitel „Wassertank leeren“. Leere den Wassertank nach dem Dampfgaren, um Kalkrückstände zu verhindern.
9. Spüle den Wassertank aus und reinige die restlichen Kalkrückstände mit einem weichen Lappen.

10. Reinige den Ablaufschlauch mit warmem Wasser und einem milden Spülmittel.

Die Tabelle unten zeigt den Wasserhärtebereich (°dH) mit dem zugehörigen Kalkgehalt und die Qualität des Wassers. Übersteigt die Wasserhärte Grad 4, fülle den Wassertank mit abgefülltem Wasser.

Wasserhärte		Teststreifen	Calcium-Ablagerung (mg/l)	Wassereinstufung	Reinige den Wassertank alle
Grad	°dH				
1	0 - 7		0 - 50	weich	75 Zyklen - 2,5 Monate
2	8 - 14		51 - 100	mittelhart	50 Zyklen - 2 Monate
3	15 - 21		101 - 150	hart	40 Zyklen - 1,5 Monate
4	22 - 28		über 151	sehr hart	30 Zyklen - 1 Monat

12.5 Aus- und Einbauen der Tür

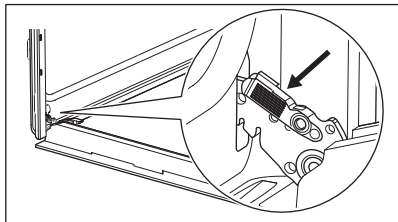
Die Backofentür hat drei Glasscheiben. Du kannst die Backofentür und die inneren Glasscheiben entfernen, um sie zu reinigen. Lese die gesamte Anleitung „Aus- und Einbauen der Tür“, bevor du die Glasscheiben entfernst.



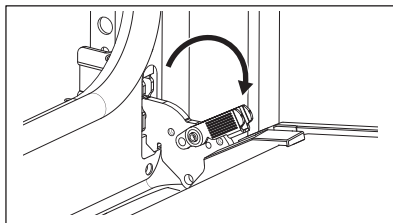
VORSICHT!

Verwende den Backofen nicht ohne die Glasscheiben.

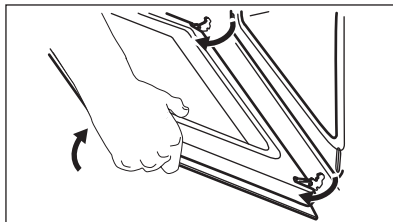
1. Öffne die Backofentür vollständig und halte beide Scharniere fest.



2. Hebe und ziehe die Verriegelungen an, bis sie einrasten.

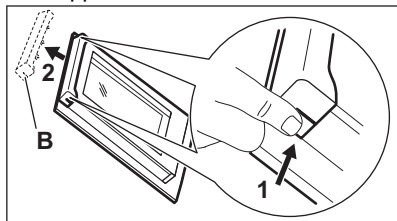


3. Schließe die Backofentür halb bis zur ersten Öffnungsstellung. Anschließend hebst und ziehst du die Tür aus der Aufnahme heraus.

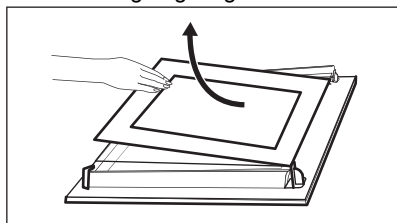


4. Lege die Tür auf einer stabilen Oberfläche auf einen weichen Lappen.
5. Fasse die Türabdeckung **B** an der Oberkante der Tür an beiden Seiten an

und drücke sie nach innen, um den Klippverschluss zu lösen.

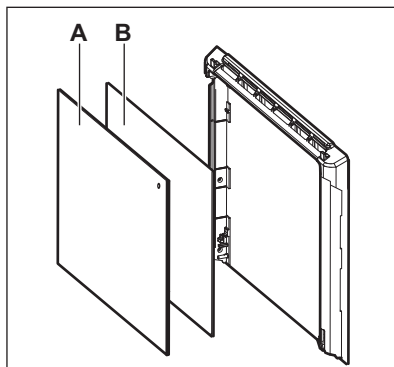


6. Ziehe die Türabdeckung nach vorn, um sie abzunehmen.
7. Halte die Glasscheiben der Tür an der Oberkante fest und ziehe sie vorsichtig einzeln heraus. Beginne mit der oberen Glasscheibe. Achte darauf, dass die Glasscheiben vollständig aus den Halterungen gezogen werden.

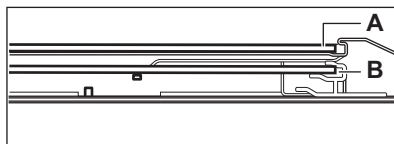


8. Reinige die Glasscheiben mit Wasser und Spülmittel. Trockne die Glasscheiben sorgfältig. Reinige die Glasscheiben nicht im Geschirrspüler.
9. Setze nach der Reinigung die Glasscheiben und die Backofentür ein. Wenn die Tür korrekt installiert ist, hörst du beim Schließen der Verriegelungen ein Klicken. Achte beim Wiedereinsetzen der Glasscheiben (A und B) auf die richtige Reihenfolge. Achte auf das Symbol/den Druck auf der Seite der Glasscheibe. Jede Glasscheibe sieht anders aus, um die Demontage und Montage zu erleichtern.

Bei korrektem Einbau macht die Türabdeckung ein Klickgeräusch.



Stelle sicher, dass du die mittlere Glasplatte korrekt in der Aufnahme installierst.



12.6 Austauschen der Lampe

⚠️ WARNUNG!

Stromschlaggefahr.
Die Lampe kann heiß sein.

1. Schalte das Gerät aus und warte, bis es abgekühlt ist.
2. Trenne das Gerät von der Stromversorgung.
3. Lege das Tuch auf den Ofenboden.

⚠️ VORSICHT!

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

Hintere Lampe

1. Drehe die Glasabdeckung und nimm sie ab.
2. Reinige die Glasabdeckung.
3. Ersetze die Lampe durch eine geeignete, bis 300 °C hitzebeständige Lampe.
4. Bringe die Glasabdeckung an.

13. FEHLERSUCHE

WARNUNG!

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

13.1 Was zu tun ist, wenn ...

Störung	Prüfe, ob Folgendes zutrifft ...
Das Gerät lässt sich nicht einschalten oder bedienen.	Das Gerät ist ordnungsgemäß an die Stromversorgung angeschlossen.
Das Gerät erwärmt sich nicht.	Die Abschaltautomatik ist ausgeschaltet.
Das Gerät erwärmt sich nicht.	Die Sicherung ist nicht durchgebrannt.
Das Gerät erwärmt sich nicht.	Verriegelung ist ausgeschaltet.
Die Lampe ist ausgeschaltet.	Feuchte Umluft - ist eingeschaltet.
Die Lampe funktioniert nicht.	Die Lampe ist durchgebrannt.
Die Türdichtung ist beschädigt.	Verwende das Gerät nicht. Wende dich an ein autorisiertes Servicezentrum.
Auf dem Display wird 00:00 angezeigt.	Es gab einen Stromausfall. Stelle die Uhrzeit ein.
Es befindet sich Wasser im Inneren des Backofens.	Es ist nicht zu viel Wasser im Wassertank.
 - Anzeige leuchtet nicht.	Es ist genug Wasser im Wassertank. Wenn Wasser in das Gerät eindringt und die Anzeige immer noch nicht aufleuchtet, wende dich an das autorisierte Servicezentrum.
 - Anzeige leuchtet.	Es ist genug Wasser im Wassertank. Wenn der Tank voll ist und die Anzeige immer noch leuchtet, wende dich an das autorisierte Servicezentrum.
Die Funktion Dampfgaren wird nicht ausgeführt.	Es sind keine Kalkrückstände in der Dampfeinlassöffnung vorhanden.
Die Funktion Dampfgaren wird nicht ausgeführt.	Wasser ist im Wassertank.
Das Entleeren des Wassertanks dauert länger als drei Minuten, oder es tritt Wasser aus der Dampfeinlassöffnung aus.	Es sind keine Kalkrückstände in der Dampfeinlassöffnung vorhanden. Reinige den Wassertank.



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

13.2 Service-Daten

Wenn du das Problem nicht selbst lösen kannst, wende dich an deinen Händler oder ein autorisiertes Servicezentrum.

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

Wir empfehlen dir, die Daten hier zu notieren:

Modell (MOD.) :

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

14. ENERGIEEFFIZIENZ

14.1 Produktinformation und Produktinformationsblatt gemäß den EU-Verordnungen zu Umweltdesign und Energiekennzeichnung

Name des Lieferanten	Electrolux
Modellbezeichnung	EOC6H56H 949494271
Energieeffizienzindex	81.2
Energieeffizienzklasse	A+
Energieverbrauch mit einer Standardbeladung, konventioneller Modus	0.93kWh/Programm
Energieverbrauch mit einer Standardbeladung, Umluft-Modus	0.69kWh/Programm
Anzahl der Garräume	1
Wärmequelle	Strom
Volumen	72l
Art des Backofens	Eingebauter Backofen
Masse	32.0kg

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

15. INFORMATIONEN ZUR ENTSORGUNG

Ihre Pflichten als Endnutzer

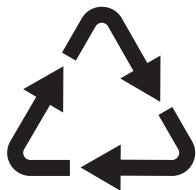


Dieses Elektro- bzw. Elektronikgerät ist mit einer durchgestrichenen Abfalltonne auf Rädern gekennzeichnet. Das Gerät darf deshalb nur getrennt vom unsortierten Siedlungsabfall gesammelt und zurückgenommen werden, es darf also nicht

in den Hausmüll gegeben werden. Das Gerät kann z. B. bei einer kommunalen Sammelstelle oder ggf. bei einem Vertreiber (siehe zu deren Rücknahmepflichten unten) abgegeben werden. Das gilt auch für alle Bauteile, Unterbaugruppen und Verbrauchsmaterialien des zu entsorgenden Altgeräts.
Bevor das Altgerät entsorgt werden darf, müssen alle Altbatterien und Altakkumulatoren vom Altgerät getrennt werden, die nicht vom Altgerät umschlossen sind. Das gleiche gilt für Lampen, die zerstörungsfrei aus dem Altgerät entnommen werden können. Der Endnutzer ist zudem selbst dafür verantwortlich,

personenbezogene Daten auf dem Altgerät zu löschen.

Hinweise zum Recycling



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

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

Rücknahmepflichten der Verreiber in Deutschland

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

Ort der Abgabe ist auch der private Haushalt, wenn das neue Elektro- oder Elektronikgerät dorthin geliefert wird; in diesem Fall ist die

Abholung des Altgerätes für den Endnutzer kostenlos.

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

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

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

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

Die Rücknahme von Elektro- und Elektronikgeräten kann auch auf Containerplätzen oder zugelassenen

Recyclinghöfen erfolgen. Für weitere Informationen wenden Sie sich bitte an Ihre Gemeindeverwaltung.

Ti diamo il benvenuto in Electrolux! Grazie per aver scelto di acquistare questo prodotto.



Nel nostro intento di essere sostenibili stiamo riducendo le risorse cartacee e forniamo manuali d'uso completi online. È possibile accedere al manuale d'uso completo all'indirizzo **electrolux.com/manuals**



Ricevere consigli per l'uso, scaricare i nostri opuscoli, eliminare eventuali anomalie, ottenere informazioni sull'assistenza e la riparazione su: **electrolux.com/support**



Per ulteriori ricette, suggerimenti, indicazioni per la risoluzione dei problemi scaricare l'app **My Electrolux Kitchen**.



Con riserva di modifiche.

INDICE

1. INFORMAZIONI DI SICUREZZA.....	79
2. ISTRUZIONI DI SICUREZZA.....	81
3. INSTALLAZIONE.....	84
4. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO.....	86
5. PANNELLO DEI COMANDI.....	86
6. PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO.....	87
7. UTILIZZO QUOTIDIANO.....	87
8. FUNZIONI AGGIUNTIVE.....	93
9. FUNZIONI DEL TIMER.....	94
10. UTILIZZO DI ACCESSORI.....	95
11. CONSIGLI E SUGGERIMENTI UTILI.....	96
12. PULIZIA E CURA.....	98
13. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI.....	101
14. EFFICIENZA ENERGETICA.....	103
15. CONSIDERAZIONI SULL'AMBIENTE.....	103

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. 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 prolunghie.
- 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.
- La dotazione standard dell'apparecchiatura al momento della fornitura prevede una spina e 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 (mm²)
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 rispetto al cavo di fase marrone e a quello neutro blu.

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.
- Spegnerlo 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!

Rischio di lesioni, di incendio o di 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'elettrodomestico 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 Cottura a vapore

AVVERTENZA!

Rischio di ustioni e di danni all'apparecchiatura.

- Il vapore che fuoriesce può provocare ustioni:
 - Non aprire la porta dell'apparecchiatura durante la cottura a vapore.
 - Dopo aver impiegato la cottura al vapore aprire la porta dell'apparecchiatura con cautela.

2.6 Illuminazione interna

AVVERTENZA!

Pericolo di scossa elettrica.

- 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.

2.7 Assistenza

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

2.8 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.

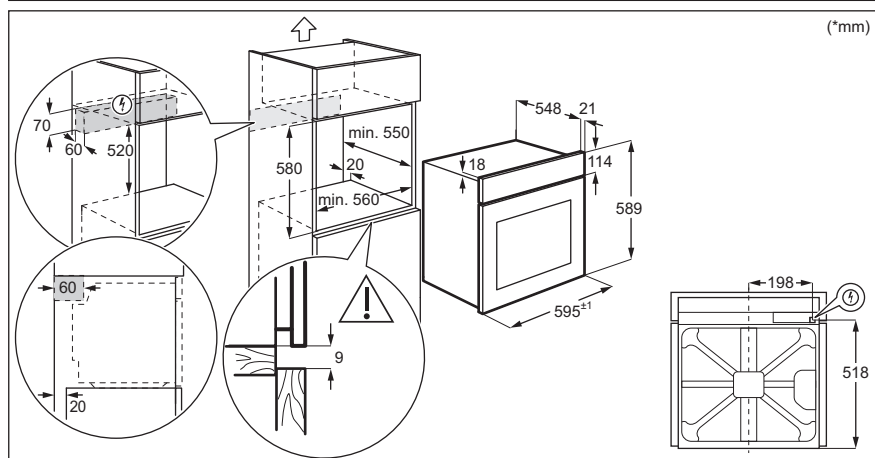
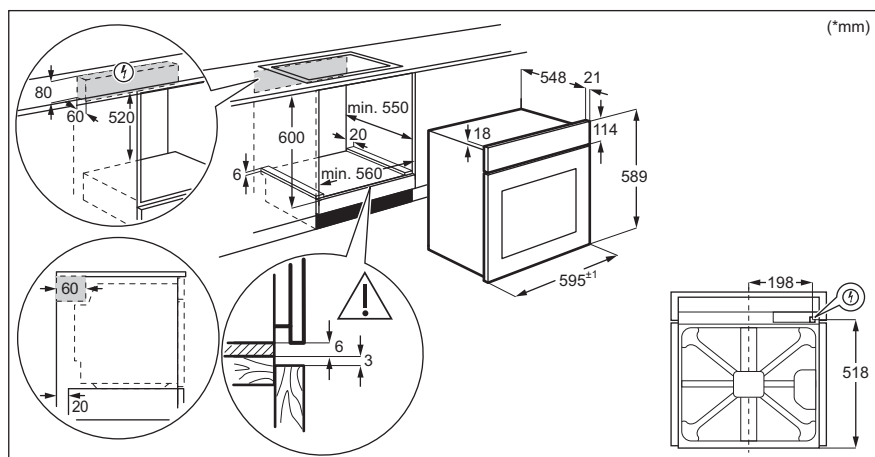
3.1 Incasso



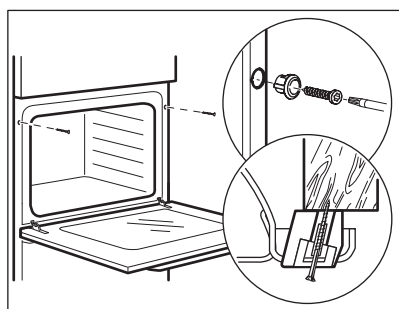
www.youtube.com/electrolux
www.youtube.com/aeg

How to install your AEG/Electrolux Oven - Column installation



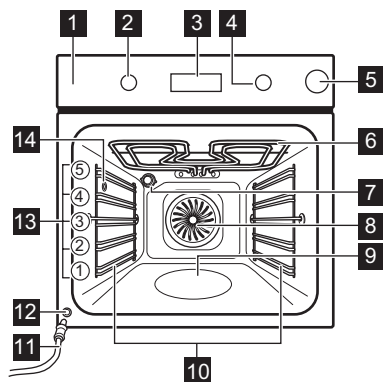


3.2 Fissaggio nel mobile



4. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

4.1 Panoramica generale



- 1 Pannello dei comandi
- 2 Manopola di regolazione delle funzioni cottura
- 3 Display
- 4 Manopola di regolazione
- 5 Vaschetta dell'acqua
- 6 Resistenza
- 7 Lampadina
- 8 Ventola
- 9 Goffrata cavità - Contenitore pulizia con acqua
- 10 Supporto ripiano, rimovibile
- 11 Tubo di scarico
- 12 Valvola di scarico dell'acqua
- 13 Posizioni ripiano
- 14 Foro di entrata vapore

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.

- **Guide telescopiche**
Per inserire e togliere le lamiere e le griglie in modo più facile.

5. PANNELLO DEI COMANDI

5.1 Accensione e spegnimento dell'apparecchiatura

Per accendere l'apparecchiatura:

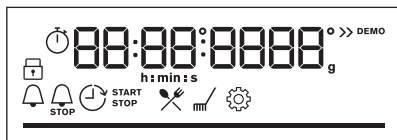
1. Premere la manopola. La manopola fuoriesce.
2. Ruotare la manopola delle funzioni cottura per selezionare una funzione.
3. Ruotare la manopola di regolazione per impostare la temperatura desiderata.
4. Premere OK.

Per spegnere l'apparecchiatura, ruotare la manopola delle funzioni cottura fino a portarla su **0**.

5.2 Panoramica del pannello di controllo

	Premere per impostare: Funzioni Orologio.
	Tenere premuto per impostare la funzione: Riscaldamento rapido.
	Premere per accendere o spegnere la lampada del forno.
	Tenere premuto per impostare il Blocco tasti.
OK	Premere per confermare la selezione.

5.3 Spie display



Display con le funzioni chiave.

	L'apparecchiatura è bloccata.
	Accedere al menu e selezionare l'icona da aprire: Cottura guidata.
	Accedere al menu e selezionare l'icona da aprire: Pulizia.
	Accedere al menu e selezionare l'icona da aprire: Impostazioni
	Riscaldamento rapido è acceso.

	Il serbatoio dell'acqua è vuoto. Riempire nuovamente il serbatoio.
	Il serbatoio dell'acqua è mezzo pieno.
	Il serbatoio dell'acqua è pieno.
	Contaminuti è acceso.
	Orario fine è acceso.
	Ritardo è acceso.
	Timer è acceso.
	Per temperatura o tempo. Quando l'elettrodomestico raggiunge la temperatura impostata, la barra è completamente rossa.

6. PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO

AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

6.1 Pulizia iniziale

1. Rimuovere gli accessori e i supporti ripiano rimovibili dall'apparecchiatura.
2. Pulire l'apparecchiatura e gli accessori solo con un panno in microfibra imbevuto di acqua tiepida e detergente delicato.
3. Riporre gli accessori e i supporti del ripiano rimovibile nella loro posizione iniziale.

6.2 Preriscaldamento iniziale

Prima del primo utilizzo, impostare l'ora e preriscaldare l'apparecchiatura vuota.

1. Rimuovere gli accessori e i supporti ripiano rimovibili dall'apparecchiatura.
2. Impostare la funzione . Impostare la temperatura massima. Lasciare in funzione l'apparecchiatura per 1 h.
3. Impostare la funzione . Impostare la temperatura massima. Lasciare in funzione l'apparecchiatura per 15 min.
4. Impostare la funzione . Impostare la temperatura massima. Lasciare in funzione l'apparecchiatura per 15 min.

Spegnere l'apparecchiatura e attendere che sia fredda. L'apparecchiatura può produrre un odore sgradevole e fumo. Accertarsi che il flusso d'aria nella stanza sia sufficiente.

7. UTILIZZO QUOTIDIANO

AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

7.1 Funzioni cottura



Cottura ventilata

Per cuocere su tre posizioni della griglia contemporaneamente ed essiccare i cibi. Impostare la temperatura del forno di 20 – 40°C in meno rispetto a Cottura convenzionale.



Cottura convenzionale / Pulizia con acqua

Per cuocere e arrostiti alimenti su una sola posizione della griglia. Rimandiamo al capitolo "Cura e pulizia" per ulteriori informazioni in merito: Pulizia con acqua.



Umidità bassa

La funzione è adatta per carne, pollame, pietanze al forno e sformati. Grazie alla combinazione di vapore e calore, la carne acquisisce una consistenza succosa e morbida con una superficie croccante.



Cibi congelati

Per rendere croccanti i cibi confezionati, come ad esempio patatine fritte, crocchette o involtini primavera.



Funzione Pizza

Per cuocere la pizza. Per una doratura intensa e una base croccante.



Resistenza inferiore

Per dorare torte con base croccante e per conservare gli alimenti.



Cottura ventilata umida

Questa funzione è progettata per risparmiare energia durante la cottura. Quando utilizzi questa funzione, la temperatura all'interno dell'apparecchiatura può differire dalla temperatura impostata. Viene utilizzato il calore residuo. La potenza di riscaldamento può essere ridotta. Per ulteriori informazioni, rimandiamo al capitolo "Utilizzo quotidiano", Note su: Cottura ventilata umida.



Grill

Per grigliare alimenti di ridotto spessore e tostare il pane.



Doppio grill ventilato

Per arrostiti grandi tagli di carne o pollame con ossa su una posizione della griglia. Per gratinare e dorare.



Menu

Per accedere al Menu: Cottura guidata, Pulizia, Impostazioni.

7.2 Note su: Cottura ventilata umida

Questa funzione è stata utilizzata per la conformità alla classe energetica e ai requisiti di ecodesign (secondo la normativa EU

65/2014 e EU 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 venga interrotta. Ciò garantisce inoltre che il forno funzioni con la più elevata efficienza energetica possibile.

Quando viene usata questa funzione, la lampada si spegne automaticamente dopo 30 secondi.

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.

7.3 Impostazione: Funzioni cottura

1. Ruotare la manopola delle funzioni di riscaldamento per selezionare una funzione di riscaldamento.
2. Ruotare la manopola di regolazione per impostare una temperatura °C.



- tenere premuto per attivare la funzione: Riscaldamento rapido. È disponibile per alcune funzioni del forno.

7.4 Impostazione: Cottura a vapore

1. Premere il coperchio della vaschetta dell'acqua per aprirlo.
2. Riempire la vaschetta dell'acqua con 900 ml di acqua.
3. Premere per riportare la vaschetta dell'acqua nella posizione iniziale.
4. Ruotare la manopola delle funzioni di riscaldamento per selezionare una funzione di riscaldamento .
5. Ruotare la manopola di regolazione della temperatura per impostare una temperatura °C.

7.5 Svuotamento del serbatoio dell'acqua

Indicatore del serbatoio d'acqua



Il serbatoio è pieno.

Indicatore del serbatoio d'acqua



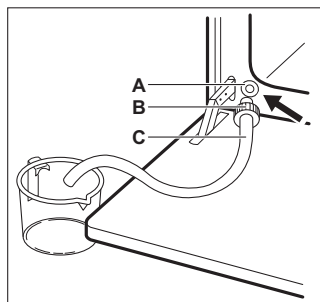
Il serbatoio è mezzo pieno.



Il serbatoio è vuoto. Riempire nuovamente il serbatoio.

Se si versa troppa acqua nel serbatoio, lo scarico di sicurezza fa defluire l'acqua in eccesso dal fondo dell'interno del forno.

1. Spegner l'apparecchiatura, lasciarla con la porta aperta e attendere che sia fredda.
2. Collegare il tubo di scarico **C** alla valvola di scarico **A** attraverso il connettore **B**.



3. Tenere l'estremità del tubo sotto il livello di **A** e premere ripetutamente **B** per raccogliere l'acqua restante.
4. Staccare i filtri **C** e **B** e asciugare l'apparecchiatura con una spugna morbida.

7.6 Impostazione: Cottura guidata



Ogni piatto di questo sottomenu prevede una funzione cottura e una temperatura consigliate. È possibile regolare l'ora e la temperatura in fase di cottura.

Al termine della funzione, controllare se il cibo è pronto.

Alcune pietanze possono anche essere cucinate usando Peso automatico.

1. Ruotare la manopola delle funzioni cottura su per accedere a Menu.
2. Selezionare . Premere OK.
3. Ruotare la manopola di controllo per selezionare il numero del piatto. Premere OK.
4. Posizionare all'interno dell'apparecchiatura. Premere OK.

Cottura guidata

Legenda



Peso automatico disponibile.



Aggiungere acqua al serbatoio.



Periscaldare l'apparecchiatura prima di iniziare la cottura.



Livello del ripiano.

Piatto	Peso	Livello / Accessorio ripiano
P1 Roast beef, al sangue		
P2 Roast beef, cottura media	1 - 1.5 kg; 4 - 5 pezzi cm spessi	2 lamiera dolci Friggere la carne per alcuni minuti in una padella calda. Inserire nell'apparecchiatura.
P3 Roast beef, ben cotto		
P4 Bistecca, media cottura	180 - 220 g per pezzo; 3 fette cm spesse	3; pirofila su ripiano a filo Friggere la carne per alcuni minuti in una padella calda. Inserire nell'apparecchiatura.

	Piatto	Peso	Livello / Accessorio ripiano
P5	Arrosto di manzo / brasato (costoletta, scamone, fesa)	1.5 - 2 kg	  2; pirofila su ripiano a filo Friggere la carne per alcuni minuti in una padella calda. Aggiungere liquido. Inserire nell'apparecchiatura.
P6	Roast beef, al sangue (cottura lenta)		 2; lamiera dolci
P7	Roast beef, cottura media (cottura lenta)	1 - 1.5 kg; 4 - 5 pezzi cm spessi	Utilizzare le spezie preferite o il semplice pepe macinato. Friggere la carne per alcuni minuti in una padella calda. Inserire nell'apparecchiatura.
P8	Roast beef, ben cotto (cottura lenta)		
P9	Filetto di manzo, al sangue (cottura lenta)		 2 lamiera dolci
P10	Filetto di manzo, cott. media (cottura lenta)	0,5 - 1,5 kg; 5 - 6 pezzi cm spessi	Utilizzare le spezie preferite o il semplice pepe macinato. Friggere la carne per alcuni minuti in una padella calda. Inserire nell'apparecchiatura.
P11	Filetto di manzo, ben cotto (cottura lenta)		
P12	Arrosto di vitello (ad es. spalla)	0.8 - 1.5 kg; 4 pezzi cm spessi	  2; pirofila su ripiano a filo Utilizzare le spezie preferite. Aggiungere liquido. Arrosto coperto.
P13	Collo o spalla di maiale arrosto	1.5 - 2 kg	   1; pirofila su ripiano a filo Girare la carne a metà cottura.
P14	Maiale sfilacciato (cottura lenta)	1.5 - 2 kg	 2 lamiera dolci Utilizzare le spezie preferite. Girare la carne a metà cottura per ottenere una doratura uniforme.
P15	Lombo di maiale, fresco	1 - 1.5 kg; 5 - 6 pezzi cm spessi	 2; pirofila su ripiano a filo Utilizzare le spezie preferite.
P16	Costolette di maiale	2 - 3 kg; utilizzare crudo, 2 - 3 cm costolette di maiale sottili	 3; leccarda Aggiungere il liquido per coprire il fondo di un piatto. Girare la carne a metà cottura.
P17	Cosciotto d'agnello con ossa	1.5 - 2 kg; 7 - 9 pezzi cm spessi	 2; pirofila su lamiera dolci Aggiungere liquido. Girare la carne a metà cottura.
P18	Pollo intero	1 - 1.5 kg; fresco	  2; casseruola sulla lamiera dolci Utilizzare le spezie preferite. Girare il pollo a metà cottura per ottenere una doratura uniforme.
P19	Mezzo pollo	0.5 - 0.8 kg	 3; teglia da forno Utilizzare le spezie preferite.
P20	Pollo, petto	180 - 200 g per pezzo	  2; casseruola su ripiano a filo Utilizzare le spezie preferite. Friggere la carne per alcuni minuti in una padella calda.

	Piatto	Peso	Livello / Accessorio ripiano
P21	Cosce di pollo, fresche	-	 3; lamiera dolci Se le cosce di pollo sono state marinate prima, impostare la temperatura più bassa e cuocerle più a lungo.
P22	Anatra, intera	2 - 3 kg	  2; pirofila su ripiano a filo Utilizzare le spezie preferite. Sistemare la carne sulla teglia. Girare l'anatra a metà cottura.
P23	Oca, intera	4 - 5 kg	  2; leccarda Utilizzare le spezie preferite. Sistemare la carne su una teglia da forno profonda. Girare l'oca a metà cottura.
P24	Polpettone	1 kg	 2; ripiano a filo Utilizzare le spezie preferite.
P25	Pesce intero, grigliato	0.5 - 1 kg per pesce	 2 lamiera dolci Farcire il pesce con burro e utilizzare spezie ed erbe preferite.
P26	Filetto di pesce	-	  3; casseruola su ripiano a filo Utilizzare le spezie preferite.
P27	Torta ai formaggi	-	 2;  Tortiera apribile da 28 cm su ripiano a filo
P28	Torta di mele	-	 3; lamiera dolci
P29	Crostata di mele	-	 2; tortiera su ripiano a filo
P30	Torta di mele americana	-	 1;  tortiera da 22 cm su ripiano a filo
P31	Brownies	2 kg di impasto	 3 leccarda
P32	Muffin al cioccolato	-	 3, vassoio muffin su ripiano a filo
P33	Torta di pane	-	 2; leccarda su ripiano a filo
P34	Patate al forno	1 kg	 2; lamiera dolci Mettere le patate intere con buccia sulla lamiera dolci.
P35	Spicchi	1 kg	 3 lamiera dolci rivestita con carta da forno Utilizzare le spezie preferite. Tagliare le patate a pezzi.
P36	Verdure miste grigliate	1 - 1.5 kg	 3 lamiera dolci rivestita con carta da forno Utilizzare le spezie preferite. Tagliare le verdure a pezzi.
P37	Crocchette, surgelate	0.5 kg	 3; lamiera dolci
P38	Patatine, surgelate	0.75 kg	 3; lamiera dolci

	Piatto	Peso	Livello / Accessorio ripiano
P39	Lasagna di carne/ verdure con fogli di pasta secca	1 - 1.5 kg	  1 casseruola su ripiano a filo
P40	Patate gratinate (pa- tate crude)	1 - 1.5 kg	  1 casseruola su ripiano a filo Ruotare il piatto a metà del tempo di cottura.
P41	Pizza fresca, sottile	-	  2 lamiera dolci rivestita con carta da forno
P42	Pizza fresca, spessa	-	  2; lamiera dolci rivestita con carta da forno
P43	Quiche	-	 2; teglia da forno su ripiano a filo
P44	Baguette / Ciabatta / Pane bianco	0.8 kg	  2; lamiera dolci rivestita con carta forno Più tempo necessario per il pane bianco.
P45	Pane integrale / se- gale / nero	1 kg	  2; lamiera dolci rivestita con carta forno/leccarda su ripiano a filo

7.7 Modifica: Impostazioni

1. Ruotare la manopola delle funzioni cottura su  per accedere a Menu.
2. Selezionare . Premere OK.
3. Ruotare la manopola di regolazione per selezionare l'impostazione. Premere OK.
4. Regolare il valore. Premere OK.
Ruotare la manopola per le funzioni cottura sulla posizione off per uscire da Menu.

Menu: Impostazioni

	Impostazione	Valore
01	Imposta ora	Modifica
02	Luminosità	1 - 5
03	Volume toni	1 - Bip, 2 - Clic, 3 - Suono disattivato
04	Volume acustico	1 - 4
05	Timer	On/Off
06	Luce forno	On/Off
07	Riscaldamento rapido	On/Off
08	Modalità demo	Codice di attivazio- ne: 2468
09	Versione software	Controllare

	Impostazione	Valore
10	Ripristino impostazioni iniziali di fabbrica	Sì / No

7.8 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

La ventola e la lampada continuano a funzionare. Quando si spegne l'apparecchiatura, il display visualizza il calore residuo. Si può usare quel calore per mantenere le pietanze in caldo.

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. La spia di calore residuo o la temperatura compaiono sul display.

Cottura con lampada spenta

Spegnere la lampada in fase di cottura. Accenderla solo quando è necessario.

Cottura ventilata umida

Funzione progettata per risparmiare energia in fase di cottura.

Quando si utilizza questa funzione, la lampadina si spegne automaticamente dopo 30 secondi. È possibile riaccendere la lampada, ma questa azione ridurrà i risparmi energetici previsti.

8. FUNZIONI AGGIUNTIVE

8.1 Blocco

Questa funzione evita che si cambi per sbaglio la funzione dell'apparecchiatura.

Attivarla quando l'apparecchiatura è in funzione: la cottura impostata continua, il pannello dei comandi è bloccato.

Attivarla quando l'apparecchiatura è spenta - l'apparecchiatura non può essere accesa, il pannello dei comandi è bloccato.

 - tenere premuto per attivare la funzione.

Viene emesso un segnale acustico.  - lampeggia per 3 volte quando il blocco è attivato.

 - tenere premuto per disattivare la funzione.

8.2 Spegnimento automatico

Per ragioni di sicurezza, l'elettrodomestico si spegne dopo un determinato periodo di

tempo se è attiva una funzione di riscaldamento e non si modificano le impostazioni.

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

Lo spegnimento automatico non funziona con le funzioni:: Luce forno, Ritardo.

8.3 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.

9. FUNZIONI DEL TIMER

9.1 Descrizione funzioni orologio

	Per impostare l'ora che mostri l'orario attuale.
Imposta ora	
	Per impostare il conto alla rovescia. Allo scadere del timer, viene emesso un segnale acustico. Questa funzione non ha alcun effetto sul funzionamento del forno.
Contaminuti	
	Per impostare la durata della cottura. Quando il timer arriva alla fine, si sente un segnale e la funzione cottura si interrompe automaticamente.
Tempo di cottura	
	Per posticipare l'inizio e/o la fine della cottura.
Ritardo	
	Per mostrare la durata di funzionamento dell'apparecchiatura. Il massimo è 23 h 59 min. Questa funzione non ha nessun effetto sul funzionamento del forno.
Timer	

9.2 Impostazione: Imposta ora

1. Ruotare la manopola delle funzioni cottura su  per accedere a Menu.
2. Ruotare la manopola di controllo per selezionare:  / Imposta ora.
3. Ruotare la manopola di controllo per impostare l'ora.
4. Premere OK.

9.3 Impostazione: Contaminuti

1. Quando l'apparecchiatura è spenta, premere . Quando l'apparecchiatura è accesa, premere  due volte.

Il display visualizza: 0:00 e .

2. Ruotare la manopola di controllo per impostare Contaminuti.
3. Premere OK. Il timer inizia subito il conto alla rovescia.

Al termine del tempo, premere OK e ruotare la manopola delle funzioni cottura in posizione off.

9.4 Impostazione: Tempo di cottura



1. Ruotare la manopola per selezionare la funzione cottura e impostare la temperatura.

2. Premere ripetutamente .

Il display visualizza: 0:00 e .

3. Ruotare la manopola di controllo per impostare Tempo di cottura.

4. Premere OK.

Il timer inizia subito il conto alla rovescia.

Al termine del tempo, premere OK e ruotare la manopola delle funzioni cottura in posizione off.

9.5 Impostazione: Ritardo

1. Ruotare la manopola delle funzioni cottura per selezionare la funzione.

2. Premere ripetutamente .

Il display mostra: l'ora del giorno  Avvio.

3. Ruotare la manopola di regolazione per impostare l'ora di inizio.

4. Premere OK.

Il display visualizza: --:--  STOP.

5. Ruotare la manopola di regolazione per impostare l'orario fine.

6. Premere OK.

Il timer inizia il conto alla rovescia a un orario di avvio impostato.

Al termine del tempo, premere OK e ruotare la manopola delle funzioni cottura in posizione off.

9.6 Accensione e spegnimento: Timer

1. Ruotare la manopola delle funzioni cottura su  per accedere a Menu.
2. Ruotare la manopola di regolazione per selezionare  / Timer. Fare riferimento al capitolo "Utilizzo quotidiano", Menu: Impostazioni.
3. Premere OK.

4. Ruotare la manopola di regolazione per attivare e disattivare la funzione.

5. Premere OK.

10. UTILIZZO DI ACCESSORI

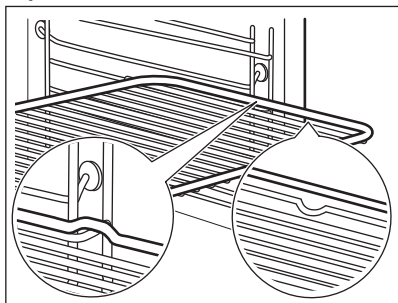
AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

10.1 Inserimento di accessori

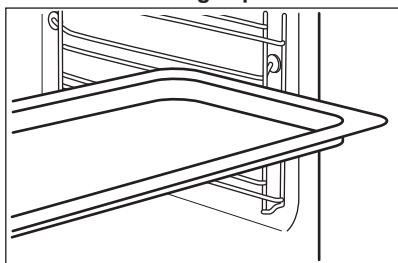
Un piccolo rientro sulla parte superiore aumenta il livello di sicurezza. Gli incavi sono anche dispositivi antibaltamento. Il bordo alto intorno al ripiano evita che pentole e padelle scivolino dal ripiano.

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.

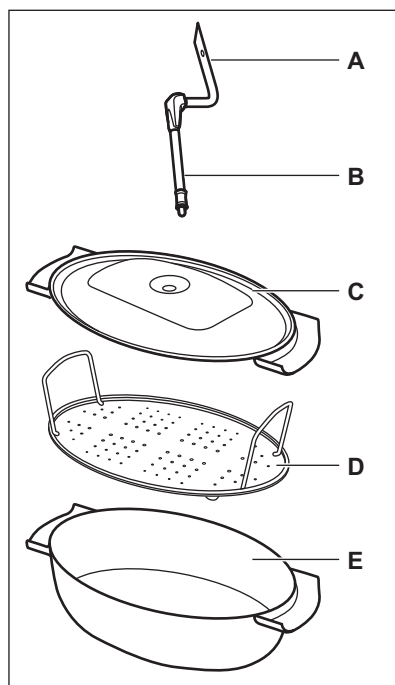
10.2 Teglia dietetica per la cottura a vapore



La teglia alimentare non viene fornita in dotazione con l'apparecchiatura. Per maggiori informazioni, contattare il fornitore locale.

Teglia dietetica consiste in:

- A. Iniettore: per la cottura a vapore diretto,
- B. Tubo dell'iniettore: per la cottura a vapore,
- C. Coperchio,
- D. Griglia in acciaio,
- E. Ciotole in vetro.



Non:

- posizionare la teglia calda su superfici fredde/bagnate.

- versare liquidi freddi nella teglia quando è calda.
- utilizzare la teglia su una superficie di cottura calda.
- pulire la teglia con detergenti abrasivi, pagliette e polveri.

10.3 Cottura a vapore in una teglia dietetica

1. Sistemare gli alimenti sul grill in acciaio nella teglia e coprirli con il coperchio.
2. Inserire il tubicino dell'iniettore nel foro nel coperchio.
3. Mettere la teglia sulla seconda posizione del ripiano partendo dal basso.
4. Collegare il tubo dell'iniettore al foro di entrata del vapore. Fare riferimento al capitolo "Descrizione del prodotto".
5. Impostare l'apparecchiatura per la funzione di cottura a vapore.

10.4 Cottura a vapore diretto

Posizionare il cibo sulla griglia in acciaio nella teglia. Aggiungere dell'acqua. Non utilizzare il coperchio.

Quando si cuociono grandi porzioni di carne, inserire l'iniettore nel piatto.

AVVERTENZA!

L'iniettore può essere caldo quando l'apparecchiatura è in funzione. Usare sempre le presine da forno. Rimuovere l'iniettore dall'apparecchiatura quando non si utilizza la funzione vapore.

1. Inserire l'iniettore nell'apposito tubo. Collegare l'altra estremità all'ingresso del vapore. Fare riferimento al capitolo "Descrizione del prodotto".
2. Mettere la teglia sulla prima o seconda posizione del ripiano dal basso. Assicurarsi che il tubo dell'iniettore non sia ostruito. Tenere l'iniettore lontano dalla resistenza.
3. Impostare l'apparecchiatura per la funzione di cottura a vapore.

11. CONSIGLI E SUGGERIMENTI UTILI

11.1 Consigli di cottura

La temperatura e i tempi di cottura specificati nelle tabelle sono solo indicativi. Dipendono dalle ricette, dalla qualità e quantità degli ingredienti utilizzati.

La nuova apparecchiatura può cuocere o arrostiti in modo differente rispetto all'apparecchiatura posseduta in precedenza. I suggerimenti seguenti mostrano le impostazioni consigliate per temperatura, tempo di cottura e posizione ripiano per tipi di alimenti specifici.

Qualora non si trovino le impostazioni per una ricetta specifica, cercarne una simile.

Simboli utilizzati nelle tabelle:

	Tipo di alimento
	Funzione cottura
°C	Temperatura



Accessorio



Posizione ripiano



Tempo di cottura (min)

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 per pizza:** scura, non riflettente, diametro 28cm
- **Piatto di cottura:** scuro, non riflettente, diametro 26cm
- **Pirofile monoporzione:** in ceramica, diametro 8cm, altezza 5 cm
- **Pirottino base soufflé:** scuro, non riflettente, diametro 28cm

11.3 Cottura ventilata umida

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

		°C		
Roll dolci, 16 pezzi	vassoio di cottura o ghiotta	180	2	20 - 30
Panini, 9 pezzi	vassoio di cottura o ghiotta	180	2	30 - 40
Pizza, surgelata, 0,35 kg	ripiano a filo	220	2	10 - 15
Rotolo con marmellata	vassoio di cottura o ghiotta	170	2	25 - 35
Brownie	vassoio di cottura o ghiotta	175	3	25 - 30
Soufflé, 6 pezzi	stampini di ceramica sulla griglia	200	3	25 - 30
Base pan di spagna	teglia per timballo su griglia	180	2	15 - 25
Pasticcini per il tè	piatto da forno su griglia	170	2	40 - 50
Pesce lesso, 0,3 kg	vassoio di cottura o ghiotta	180	3	20 - 25
Pesce intero, 0,2 kg	vassoio di cottura o ghiotta	180	3	25 - 35
Filetto di pesce, 0,3 kg	teglia per pizza su griglia	180	3	25 - 30
Carne lessa, 0,25 kg	vassoio di cottura o ghiotta	200	3	35 - 45
Shashlik, 0,5 kg	vassoio di cottura o ghiotta	200	3	25 - 30
Dolcetti, 16 pezzi	vassoio di cottura o ghiotta	180	2	20 - 30
Meringhe, 24 pezzi	vassoio di cottura o ghiotta	180	2	25 - 35
Muffin, 12 pezzi	vassoio di cottura o ghiotta	170	2	30 - 40
Pasta saporita, 20 pezzi	vassoio di cottura o ghiotta	180	2	25 - 30
Biscotti di pasta frolla, 20 pezzi	vassoio di cottura o ghiotta	150	2	25 - 35
Tartellette, 8 pezzi	vassoio di cottura o ghiotta	170	2	20 - 30
Verdure, lesse, 0,4 kg	vassoio di cottura o ghiotta	180	3	35 - 45
Omelette vegetariana	teglia per pizza su griglia	200	3	25 - 30
Verdure alla mediterranea, 0,7 kg	vassoio di cottura o ghiotta	180	4	25 - 30

11.4 Informazioni per gli istituti di test

Test conformemente a IEC 60350-1.

				°C	
Tortine, 20 per teglia	Cottura convenzionale	Lamiera dolci	3	170	20 - 35
Tortine, 20 per teglia	Cottura ventilata	Lamiera dolci	3	150 - 160	20 - 35
Tortine, 20 per teglia	Cottura ventilata	Lamiera dolci	2 e 4	150 - 160	20 - 35
Torta di mele americana, 2 stampi Ø20 cm	Cottura convenzionale	Ripiano a filo	2	180	70 - 90
Torta di mele americana, 2 stampi Ø20 cm	Cottura ventilata	Ripiano a filo	2	160	70 - 90
Pan di Spagna senza grassi, stampo per torta Ø 26 cm ¹⁾	Cottura convenzionale	Ripiano a filo	2	170	40 - 50
Pan di Spagna senza grassi, stampo per torta Ø 26 cm ¹⁾	Cottura ventilata	Ripiano a filo	2	160	40 - 50
Pan di Spagna senza grassi, stampo per torta Ø 26 cm ¹⁾	Cottura ventilata	Ripiano a filo	2 e 4	160	40 - 60
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 ¹⁾	Grill	Ripiano a filo	4	max	1 - 5
Hamburger di manzo, 6 pezzi, 0,6 kg ²⁾	Grill	Ripiano a filo, leccarda	4	max	20 - 30

¹⁾ Preriscaldare l'apparecchiatura per 10 minuti.

²⁾ Posizione il ripiano a filo sul terzo livello e la leccarda sul secondo livello del forno. Preriscaldare l'apparecchiatura per 10 minuti. A metà cottura girare gli alimenti.

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 l'interno dell'apparecchiatura 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. Dopo ogni utilizzo, asciugare l'interno dell'apparecchiatura solo con un panno in microfibra.

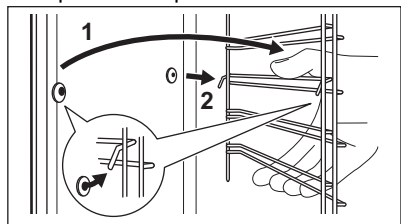
Accessori

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

12.2 Rimozione dei supporti ripiano

Rimuovere i supporti ripiano per pulire l'apparecchiatura.

1. Spegner l'apparecchiatura e attendere che sia fredda.
2. Sfilare dapprima la guida di estrazione dalla parete laterale tirandola in avanti.
3. Estrarre la parte posteriore del supporto ripiano dalla parete laterale e rimuoverla.



Installare i supporti ripiani seguendo al contrario la procedura indicata.

I perni di fissaggio sulle guide telescopiche devono essere rivolti in avanti.

12.3 Pulizia con acqua

Questa procedura di pulizia con acqua utilizza l'umidità per facilitare la rimozione dei

residui di grasso e di cibo dall'apparecchiatura.

1. Versare l'acqua nella goffratura della cavità: 300 ml.
2. Impostare la funzione .
3. Impostare la temperatura a 90°C.
4. Mettere in funzione l'apparecchiatura per 30 min.
5. Spegner l'elettrodomestico.
6. Attendere che l'apparecchiatura sia fredda. Asciugare la cavità con un panno morbido.

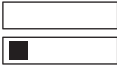
12.4 Pulizia del serbatoio dell'acqua

1. Spegner l'elettrodomestico.
2. Collocare una leccarda sotto al foro di entrata vapore.
3. Versare acqua nel cassetto: 850 ml. Aggiungere l'acido citrico: 5 cucchiaini. Attendere 60 min.
4. Accendere l'apparecchiatura e selezionare la funzione: Umidità bassa. Impostare la temperatura su 230 °C.
5. Spegner l'apparecchiatura dopo 25 min e attendere che sia fredda.
6. Accendere l'apparecchiatura e selezionare la funzione: Umidità bassa. Impostare la temperatura tra 130 e 230 °C.
7. Spegner l'apparecchiatura dopo 10 minuti e attendere che sia fredda.
8. Svuotare il serbatoio dell'acqua. Fare riferimento al capitolo Uso quotidiano, "Svuotamento del serbatoio dell'acqua".

Per evitare residui di calcare, svuotare il serbatoio dell'acqua dopo ogni cottura a vapore.

9. Sciacquare il serbatoio dell'acqua ed eliminare i residui di calcare rimanenti con un panno morbido.
10. Pulire il tubo di scarico con acqua tiepida e detergente delicato.

La tabella seguente mostra il valore di durezza dell'acqua (dH) con il corrispondente livello di deposito di calcio e la qualità dell'acqua. Quando la durezza dell'acqua supera il livello 4, riempire la vaschetta con acqua in bottiglia.

Durezza dell'acqua		Striscia di prova	Deposito di calcio (mg/l)	Classificazione dell'acqua	Pulire il serbatoio dell'acqua ogni
Livello	dH				
1	0 - 7		0 - 50	dolce	75 cicli - 2,5 mesi
2	8 - 14		51 - 100	moderatam. dura	50 cicli - 2 mesi
3	15 - 21		101 - 150	dura	40 cicli - 1,5 mesi
4	22 - 28		oltre 151	molto dura	30 cicli - 1 mese

12.5 Rimozione e installazione della porta

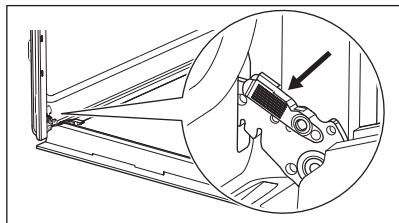
La porta del forno ha tre pannelli in vetro. È possibile rimuovere la porta del forno e i pannelli in vetro interni per pulirli. Leggere tutte le istruzioni "Rimozione e installazione della porta" prima di togliere i pannelli in vetro.



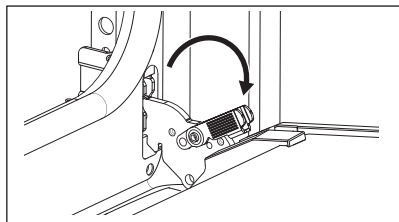
ATTENZIONE!

Non utilizzare l'apparecchiatura senza i pannelli in vetro.

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

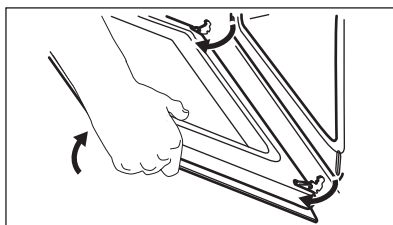


2. Sollevare e tirare i fermi fino a quando non fanno clic.

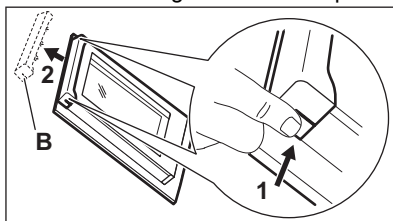


3. Chiudere la porta del forno fino alla prima posizione di apertura. Quindi sollevare e

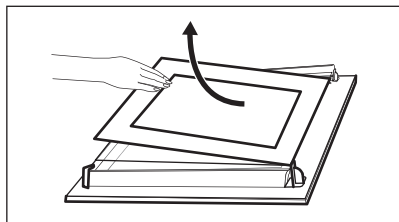
tirare per rimuovere la porta dalla sua sede.



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



6. Rimuovere il rivestimento tirandolo in avanti.
7. Tenere i pannelli in vetro della porta per l'estremità superiore ed estrarli con attenzione, uno alla volta. Iniziare dal pannello superiore. Verificare che il vetro scorra completamente fino a uscire dai supporti.

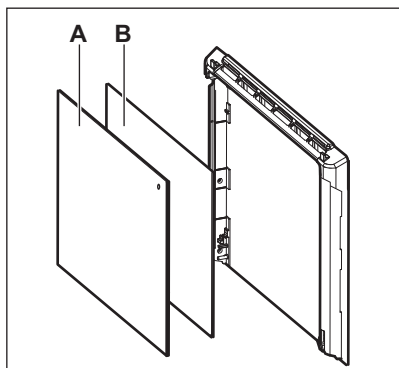


8. Pulire i pannelli in vetro con acqua e sapone. Asciugare accuratamente i pannelli in vetro. Non pulire i pannelli in vetro in lavastoviglie.
9. Al termine della pulizia installare i pannelli in vetro e la porta del forno.

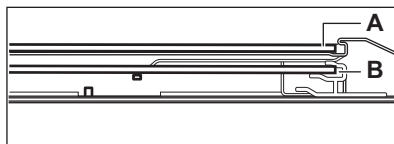
Se la porta è installata correttamente, si sentirà uno clic quando si chiudono i fermi.

Assicurarsi di rimontare i pannelli in vetro (**A** e **B**) nell'ordine esatto. Verificare la presenza del simbolo/stampa sul lato del pannello in vetro. Ciascuno dei pannelli in vetro ha un aspetto diverso, per facilitare lo smontaggio e il montaggio.

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



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



12.6 Sostituzione della lampadina

⚠ AVVERTENZA!

Pericolo di scossa elettrica.
La lampadina può essere rovente.

1. Spegnerne l'apparecchiatura e attendere che sia fredda.
2. Staccare la spina dall'alimentazione elettrica.
3. Posizionare il panno sulla base del forno.

⚠ ATTENZIONE!

Tenere sempre la lampada alogena con un panno, per evitare che i residui di grasso si brucino sulla lampada.

Lampadina posteriore

1. Girare il rivestimento di vetro per toglierlo.
2. Pulire il coperchio in vetro.
3. Sostituire la lampadina con una resistente al calore fino a 300 °C.
4. Installare il coperchio in vetro.

13. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

⚠ AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

13.1 Cosa fare se...

Problema	Controllare se...
Non è possibile attivare o mettere in funzione l'apparecchiatura.	L'apparecchiatura è stata collegata in modo corretto all'alimentazione di rete.
L'elettrodomestico non si riscalda.	Lo spegnimento automatico è disattivo.
L'elettrodomestico non si riscalda.	È saltato il fusibile.
L'elettrodomestico non si riscalda.	Blocco è disattivato.
La spia è spenta.	Cottura ventilata umida - è attivato.
La lampadina non funziona.	La lampadina è bruciata.
La guarnizione della porta è danneggiata.	Non utilizzare l'apparecchiatura. Contattare un Centro Assistenza Autorizzato.
Il display visualizza 00:00.	Si è verificata un'interruzione dell'alimentazione elettrica. Impostare l'ora.
È presente dell'acqua all'interno del forno.	La quantità di acqua nel serbatoio è insufficiente.
 - la spia è spenta.	La quantità di acqua nel serbatoio è sufficiente. Se si verificano delle perdite di acqua nell'elettrodomestico e la spia resta spenta, contattare un Centro di assistenza autorizzato.
 - la spia è accesa.	Il serbatoio contiene una quantità sufficiente di acqua. Se il serbatoio è pieno e la spia resta accesa, contattare un Centro di assistenza autorizzato.
La cottura a vapore non funziona.	Non vi sono residui di calcare nel foro di entrata del vapore.
La cottura a vapore non funziona.	L'acqua è presente nel serbatoio.
Per svuotare il serbatoio dell'acqua o per il verificarsi di acqua dall'apertura di entrata del vapore occorrono più di tre minuti.	Non vi sono residui di calcare nel foro di entrata del vapore. Pulire il serbatoio dell'acqua.



Il display mostra un codice di errore non presente nella tabella, disattivare e riattivare il fusibile domestico e riavviare l'elettrodomestico. In caso di ricomparsa del codice di errore, contattare il Centro di assistenza autorizzato.

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 dell'apparecchiatura. È visibile quando si apre lo sportello. Non rimuovere la targhetta dei dati dall'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 del prodotto in conformità alla normativa europea sull'ecodesign e sull'etichettatura energetica

Nome del fornitore	Electrolux
Identificazione modello	EOC6H56H 949494271
Indice di efficienza energetica	81.2
Classe di efficienza energetica	A+
Consumo energetico con carico standard, modalità tradizionale	0.93kWh/ciclo
Consumo di energia con un carico standard, modalità a circolazione d'aria forzata	0.69kWh/ciclo
Numero di cavità	1
Fonte di calore	Elettricità
Volume	72l
Tipo di forno	Forno da incasso
Massa	32.0kg

IEC/EN 60350-1 - Apparecchiature elettriche per la cottura per uso domestico - Parte 1: Cucine, forni, forni a vapore e griglie - Metodi per la misura delle prestazioni.

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.

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



En nuestro esfuerzo por ser sostenibles, reducimos el papel y ofrecemos los manuales de usuario al completo en línea. Acceda a su manual de usuario completo en electrolux.com/manuals



Obtenga consejos, folletos, soluciones a problemas e información de servicio y reparación en electrolux.com/support



Para más recetas, consejos y resolución de problemas, descargue la aplicación **My Electrolux Kitchen**.



Salvo modificaciones.

CONTENIDO

1. INFORMACIÓN SOBRE SEGURIDAD.....	104
2. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD.....	106
3. INSTALACIÓN.....	109
4. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO.....	111
5. PANEL DE CONTROL.....	111
6. ANTES DEL PRIMER USO.....	112
7. USO DIARIO.....	112
8. FUNCIONES ADICIONALES.....	118
9. FUNCIONES DEL RELOJ.....	119
10. USO DE ACCESORIOS.....	120
11. CONSEJOS.....	121
12. MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA.....	123
13. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS.....	126
14. EFICACIA ENERGÉTICA.....	128
15. ASPECTOS MEDIOAMBIENTALES.....	128

1. ⚠ INFORMACIÓN SOBRE SEGURIDAD

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

1.1 Seguridad de niños y personas vulnerables

- Este aparato puede ser utilizado por niños de 8 años en adelante y personas cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales estén disminuidas o que carezcan de la experiencia y conocimientos suficientes para manejarlo, siempre que cuenten con las instrucciones o la supervisión sobre el uso del electrodoméstico de forma segura y comprendan los riesgos. Es necesario mantener alejados del aparato a los niños de menos de 8 años, así como a las personas con minusvalías importantes y complejas, salvo que estén bajo supervisión continua.
- Es necesario vigilar a los niños para que no jueguen con el aparato.
- Mantenga todo el material de embalaje fuera del alcance de los niños y deséchelo de forma adecuada.
- ADVERTENCIA: El horno y las piezas accesibles se calientan mucho durante el funcionamiento. Mantenga a los niños y las mascotas alejados del aparato cuando esté en uso y cuando se enfríe.
- Si este aparato tiene un bloqueo de seguridad para niños, debe activarlo.
- La limpieza y mantenimiento de usuario del producto no podrán ser realizados por niños sin supervisión.

1.2 Instrucciones generales de seguridad

- Este aparato está diseñado exclusivamente para cocinar.
- Este aparato está diseñado para uso doméstico en interiores.
- Este aparato se puede utilizar en oficinas, habitaciones de hotel, habitaciones de Bed&Breakfast, casas de campo y otros alojamientos similares donde dicho uso no exceda (en promedio) los niveles de uso doméstico.
- Solo un electricista cualificado puede instalar este aparato y sustituir el cable.
- No utilice el aparato antes de instalarlo en la estructura empotrada.

- Desenchufe el aparato de la red eléctrica antes de realizar tareas de mantenimiento.
- Si el cable de alimentación presenta algún daño, el fabricante, su servicio técnico autorizado o un profesional tendrán que cambiarlo para evitar riesgos.
- **ADVERTENCIA:** Asegúrese de que el aparato está apagado antes de cambiar la bombilla para evitar el riesgo de descarga eléctrica.
- **ADVERTENCIA:** El horno y las piezas accesibles se calientan mucho durante el funcionamiento. Debe tener cuidado para evitar tocar los elementos de calentamiento o la superficie del interior del aparato.
- Utilizar siempre guantes o manoplas para horno para retirar o introducir accesorios o recipientes.
- Para retirar los carriles de apoyo, tire primero del frontal del carril y, a continuación, separe el extremo trasero de las paredes laterales. Instale los carriles de apoyo en el orden inverso.
- No utilice un limpiador a vapor para limpiar el aparato.
- No utilice productos de limpieza abrasivos ásperos ni rascadores de metal afilado para limpiar el cristal de las tapas abisagradas de la placa si no quiere arañar su superficie, lo que podría hacer que el cristal se hiciese añicos.

2. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

2.1 Instalación



ADVERTENCIA!

Solo un técnico cualificado puede instalar el aparato.

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

Altura mínima del armario (Altura mínima del armario debajo de la encimera)	580 (600) mm
Ancho del armario	560 mm
Profundidad del armario	550 (550) mm
Altura de la parte frontal del aparato	589 mm
Altura de la parte trasera del aparato	571 mm
Anchura de la parte frontal del aparato	595 mm
Anchura de la parte trasera del aparato	559 mm
Fondo del aparato	569 mm
Fondo empotrado del apa- rato	548 mm
Fondo con la puerta abierta	1022 mm
Tamaño mínimo de la abe- rtura de ventilación. Abertu- ra situada en la parte trase- ra inferior	560x20 mm
Longitud del cable de ali- mentación. El cable está en la esquina derecha de 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.
- El aparato se suministra con enchufe y cable de red.

Tipos de cables aplicables para su instalación o cambio para Europa:

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

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

Potencia total (W)	Sección del cable (mm²)
máximo 1380	3x0.75
máximo 2300	3x1

Potencia total (W)	Sección del cable (mm²)
máximo 3680	3x1.5

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

2.3 Uso

ADVERTENCIA!

Riesgo de lesiones, quemaduras y descargas eléctricas o explosiones.

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

ADVERTENCIA!

Riesgo de daños en el aparato.

- Para evitar daños o decoloraciones en el esmalte:
 - no coloque recipientes ni otros objetos directamente en la base.
 - no coloque papel de aluminio directamente en la parte inferior del interior del aparato.
 - no ponga agua directamente en el aparato caliente.

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

2.4 Mantenimiento y limpieza

ADVERTENCIA!

Riesgo de lesiones o de daños en el aparato.

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

2.5 Cocción al vapor



ADVERTENCIA!

Podría sufrir quemaduras o dañar el aparato.

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

2.6 Iluminación interna



ADVERTENCIA!

Riesgo de descarga eléctrica.

- En cuanto a la(s) bombilla(s) de este producto y las de repuesto vendidas por separado: Estas bombillas están destinadas a soportar condiciones físicas extremas en los aparatos domésticos, como la temperatura, la vibración, la humedad, o están destinadas a señalar información sobre el estado de funcionamiento del aparato. No están destinadas a utilizarse en otras

aplicaciones y no son adecuadas para la iluminación de estancias domésticas.

- Este producto contiene una fuente luminosa de la clase de eficiencia energética G.
- Utilice solo bombillas de las mismas características .

2.7 Asistencia técnica

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

2.8 Eliminación



ADVERTENCIA!

Existe riesgo de lesiones o asfixia.

- Contacte con las autoridades locales para saber cómo desechar correctamente el aparato.
- Desconecte el aparato de la red.
- 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

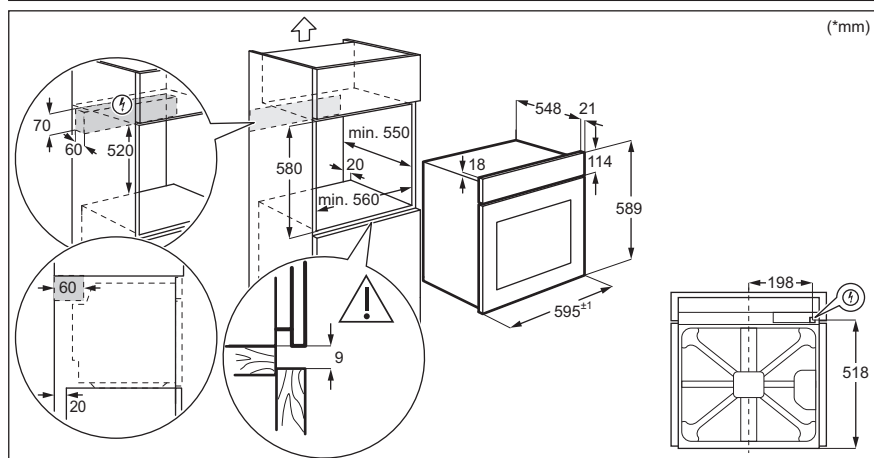
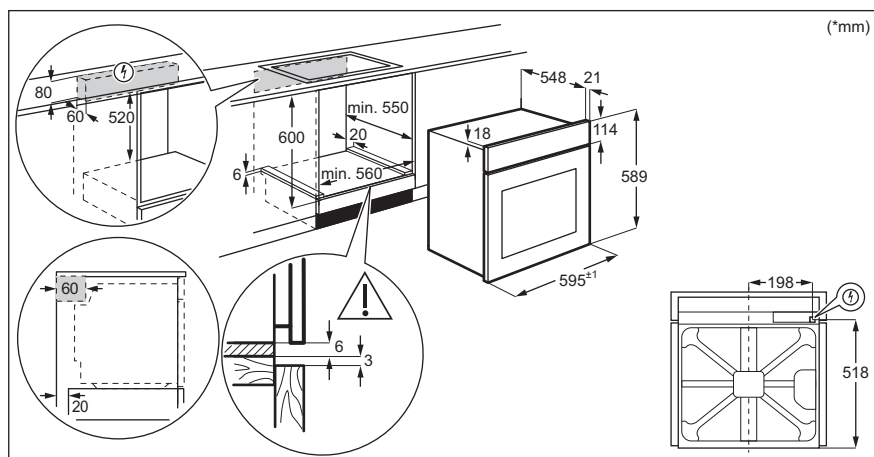


YouTube

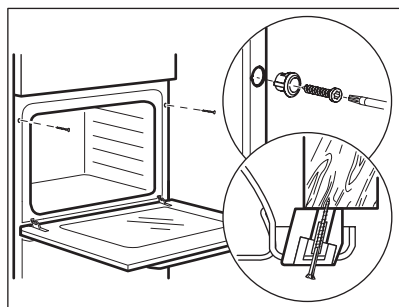
www.youtube.com/electrolux
www.youtube.com/aeg

How to install your AEG/Electrolux
Oven - Column installation



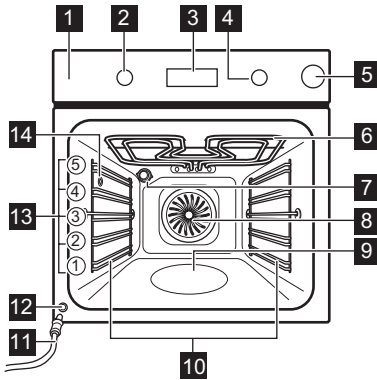


3.2 Fijación del horno al mueble



4. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

4.1 Resumen general



- 1** Panel de control
- 2** Mando de las funciones de cocción
- 3** Pantalla
- 4** Mando de control
- 5** Compartimento de agua
- 6** Resistencia
- 7** Bombilla
- 8** Ventilador
- 9** Relieve de la cavidad - Contenedor de limpieza con agua
- 10** Soporte de parrilla extraíble
- 11** Tubo de desagüe
- 12** Válvula de desagüe
- 13** Posiciones de las parrillas
- 14** Entrada del vapor

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.

- **Carriles telescópicos**
Para insertar y retirar bandejas y parrillas más fácilmente.

5. PANEL DE CONTROL

5.1 Encendido y apagado del aparato

Para poner en marcha el aparato:

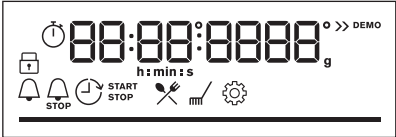
1. Pulse el mando. El mando se extrae.
2. Gire el mando para seleccionar la función de cocción.
3. Gire el mando de control para seleccionar la temperatura deseada.
4. Pulse OK (Aceptar).

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

5.2 Vista general del panel de control

	Pulse para ajustar: Funciones de reloj.
	Mantenga pulsado para ajustar la función: Calentamiento rápido.
	Pulse para encender o apagar la lámpara del horno.
	Mantenga pulsado para ajustar la función: Bloqueo.
OK	Pulse para confirmar la selección.

5.3 Indicadores de pantalla



Pantalla con funciones principales.

	El aparato está bloqueado.
	Entre en el menú y seleccione el icono que desee abrir: Cocción asistida.
	Entre en el menú y seleccione el icono que desee abrir: Limpieza.
	Entre en el menú y seleccione el icono que desee abrir: Ajustes
	Calentamiento rápido está encendido.

	El depósito de agua está vacío. Vuelva a llenar el depósito.
	El depósito de agua está medio lleno.
	El depósito de agua está lleno.
	Avisador está encendido.
	Hora de fin está encendido.
	Tiempo de retardo está encendido.
	Tiempo de funcionamiento está encendido.
	Para temperatura o tiempo. La barra está completamente roja cuando el aparato alcanza la temperatura ajustada.

6. ANTES DEL PRIMER USO

ADVERTENCIA!
Consulte los capítulos sobre seguridad.

6.1 Limpieza inicial

- 1. Retire todos los accesorios y carriles laterales extraíbles del aparato.
- 2. Limpie únicamente el aparato y los accesorios con un paño de microfibra humedecido en agua tibia y detergente suave.
- 3. Vuelva a poner los accesorios y los soportes extraíbles del estante en su posición inicial.

6.2 Precalentamiento inicial

Antes del primer uso, ajuste el reloj y precaliente el aparato en vacío.

- 1. Retire todos los accesorios y carriles laterales extraíbles del aparato.
 - 2. Seleccione la función . Seleccione la temperatura máxima. Deje que el aparato funcione durante 1 h.
 - 3. Seleccione la función . Seleccione la temperatura máxima. Deje que el aparato funcione durante 15 min.
 - 4. Seleccione la función . Seleccione la temperatura máxima. Deje que el aparato funcione durante 15 min.
- Apague el aparato y espere hasta que se enfríe. El aparato puede emitir olores y humos. Asegúrese de que el flujo de aire de la habitación es suficiente.

7. USO DIARIO

ADVERTENCIA!
Consulte los capítulos sobre seguridad.

7.1 Funciones de cocción



Aire caliente

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.



Cocción convencional / Limpieza con agua

Para hornear y asar alimentos en una posición de parrilla. Consulte el capítulo "Mantenimiento y limpieza" para obtener más información sobre: Limpieza con agua.



Humedad baja

Esta función es adecuada para carne, aves, platos al horno y estofados. Gracias a la combinación de vapor y calor, la carne queda más tierna y jugosa, con una superficie crujiente.



Congelados

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



Función Pizza

Para hornear pizza. Para obtener un dorado más intenso y una base más crujiente.



Calor inferior

Para hornear pasteles con base crujiente y conservar alimentos.



Horneado húmedo + ventilador

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



Grill

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



Grill turbo

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



Menú

Para acceder al menú: Cocción asistida, Limpieza, Ajustes.

7.2 Notas sobre la función Moist Fan: Horneado húmedo + ventilador

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.

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

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

7.3 Ajuste: Funciones de cocción

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

 : mantenga pulsado para activar la función: Calentamiento rápido. Está disponible para algunas funciones del horno.

7.4 Ajuste: Cocción al vapor

1. Presione la tapa del compartimento de agua para abrirla.
2. Llene el compartimento con 900 ml de agua.
3. Empuje el compartimento de agua hasta su posición inicial.
4. Gire el mando para seleccionar una función de cocción .
5. Gire el mando de control para ajustar una temperatura °C.

7.5 Vaciado del depósito de agua

Indicador del depósito de agua



El depósito está lleno.



El depósito está medio lleno.

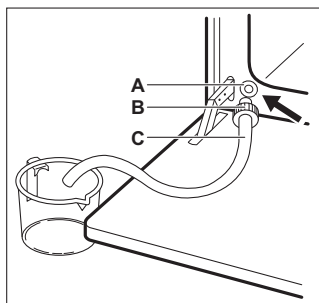
Indicador del depósito de agua



El depósito está vacío. Vuelva a llenar el depósito.

Si llena demasiado el depósito, el agua sobrante circula hasta el fondo del horno por el desagüe de seguridad.

1. Apague el horno, déjelo con la puerta abierta y espere a que el aparato esté frío.
2. Conecte el tubo de desagüe **C** a la válvula de salida **A** mediante el conector **B**.



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

7.6 Ajuste: Cocción asistida

Para cada plato de este submenú se recomienda una función de cocción y una temperatura. Puede ajustar la hora y la temperatura durante la cocción.

Cuando termine la función, comprueba si la comida está lista.

Para algunos de los platos también puedes cocinar con Peso automático

1. Gira el mando de las funciones de cocción hasta para entrar en Menú.
2. Seleccionar . Pulse OK.
3. Gira el mando de control para seleccionar el número del plato. Pulse OK.
4. Colócalos dentro del aparato. Pulse OK.

Cocción asistida

Leyenda



Peso automático disponible.



Añada agua al depósito.



Precaliente el aparato antes de empezar a cocinar.



Nivel del estante.

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

	Plato	Peso	Nivel/accesorio de la parrilla
P6	Rosbif, poco hecho (cocción lenta)		 2; bandeja Use sus condimentos favoritos o simplemente sal y pimienta con molienda fresca. Fría la carne durante unos minutos en una sartén caliente. Insértelo en el aparato.
P7	Rosbif, al punto (cocción lenta)	1 - 1.5 kg; 4-5 pedazos gruesos cm	
P8	Rosbif, muy hecho (cocción lenta)		
P9	Filete de ternera, poco hecho (cocción lenta)		 2 bandeja de hornear Use sus condimentos favoritos o simplemente sal y pimienta con molienda fresca. Fría la carne durante unos minutos en una sartén caliente. Insértelo en el aparato.
P10	Filete de ternera, en su punto (cocción lenta)	0,5 - 1,5 kg; 5 - 6 pedazos gruesos cm	
P11	Filete de ternera, hecho (cocción lenta)		
P12	Asado de ternera (por ejemplo, el hombro)	0.8 - 1.5 kg; 4- pedazos gruesos cm	  2 fuente de asado encendida parrilla Use sus especias favoritas. Añada líquido. Asado cubierto.
P13	Cerdo asado en el cuello o en el hombro	1.5 - 2 kg	  1; fuente de asado en laparrilla Después de la mitad del tiempo de cocción, volteé la carne.
P14	Cerdo desmigado (cocción lenta)	1.5 - 2 kg	 2 bandeja de hornear Use sus especias favoritas. Dé la vuelta a la carne a la mitad del tiempo de cocción para dorar uniformemente.
P15	Lomo de cerdo fresco	1 - 1.5 kg; 5-6 pedazos gruesos cm	 2; fuente de asado en laparrilla Use sus especias favoritas.
P16	Costillas de cerdo de repuesto	2 - 3 kg; utilice 2-3 costillas finas cm	 3 bandeja honda Añada líquido para cubrir la base de un plato. Después de la mitad del tiempo de cocción, volteé la carne.
P17	Pierna de cordero con hueso	1.5 - 2 kg; 7-9 pedazos gruesos cm	 2; fuente de asado en la bandeja Añada líquido. Después de la mitad del tiempo de cocción, volteé la carne.
P18	Pollo entero	1 - 1.5 kg; fresco	  2; cazuela sobre bandeja Use sus especias favoritas. Dele la vuelta al pollo a la mitad del tiempo de cocción para obtener un dorado uniforme.
P19	Medio pollo	0.5 - 0.8 kg	 3 bandeja de hornear Use sus especias favoritas.
P20	Pechuga de pollo	180 - 200 g por trozo	  2 cazuela sobre parrilla Use sus especias favoritas. Fría la carne durante unos minutos en una sartén caliente.

	Plato	Peso	Nivel/accesorio de la parrilla
P21	Muslos de pollo, frescos	-	 3 bandeja de hornear Si se marchan las patas de pollo marinadas, ajuste la temperatura más baja y cocínelas más tiempo.
P22	Pato entero	2 - 3 kg	  2 fuente de asado encendida parrilla Use sus especias favoritas. Coloque la carne en la fuente. Dé la vuelta al pato a la mitad del tiempo de cocción.
P23	Ganso entero	4 - 5 kg	  2; bandeja honda Use sus especias favoritas. Coloque la carne en la bandeja honda. Dele la vuelta a la mitad del tiempo de cocción.
P24	Pastel de carne	1 kg	 2; parrilla Use sus especias favoritas.
P25	Pescado entero, al grill	0.5 - 1 kg por pescado	 2 bandeja de hornear Llene el pescado con mantequilla y utilice sus especias y hierbas favoritas.
P26	Filete de pescado	-	  3; cazuela sobre parrilla Use sus especias favoritas.
P27	Tarta de queso	-	 2;  molde desmontable de 28 cm en la parrilla
P28	Tarta de manzana	-	 3; bandeja
P29	Tarta de manzana	-	 2; forma de pastel en la parrilla
P30	Pastel de manzana	-	 1  pastel de 22 cm en parrilla
P31	Brownies	2 kg de masa	 3 bandeja honda
P32	Magdalenas de chocolate	-	 3 bandeja para magdalenas encendida parrilla
P33	Pastel de hogaza	-	 2; molde de pan en la parrilla
P34	Patatas al horno	1 kg	 2; bandeja Ponga las patatas enteras con piel en la bandeja.
P35	Porciones	1 kg	 3 bandeja de hornear forrado con papel de hornear Use sus especias favoritas. Corte las patatas en trozos.
P36	Verduras al grill	1 - 1.5 kg	 3 bandeja de hornear forrado con papel de hornear Use sus especias favoritas. Corte las verduras en trozos.
P37	Croquetas, congeladas	0.5 kg	 3; bandeja
P38	Pomos congelados	0.75 kg	 3; bandeja

	Plato	Peso	Nivel/accesorio de la parrilla
P39	Lasaña de carne/ verdura con láminas de pasta seca	1 - 1.5 kg	 1 cazuela sobre parrilla
P40	Patatas gratinadas (patatas crudas)	1 - 1.5 kg	 1 cazuela sobre parrilla Gire el plato transcurrida la mitad del tiempo de cocción.
P41	Pizza fresca y fina	-	 2 bandeja de hornear forrado con papel de hornear
P42	Pizza fresca, gruesa	-	 2; bandeja forrada con papel de hornear
P43	Quiche	-	 2; molde de hornear en la parrilla
P44	Baguette / chapata / pan blanco	0.8 kg	 2; bandeja de hornear forrada con papel de hornear Se necesita más tiempo para el pan blanco.
P45	Pan integral / cente- no / pan oscuro	1 kg	 2; bandeja para hornear forrada con papel de hornear/ molde para pan en la bandeja de rejilla

7.7 Cambio: Ajustes

1. Gira el mando de las funciones de cocción hasta  para entrar en Menú.
2. Seleccionar . Pulse OK.
3. Gire el mando de control para seleccionar el ajuste. Pulse OK.
4. Ajuste el valor. Pulse OK.
Gire el mando de funciones de cocción hasta la posición de apagado para salir del Menú.

Menú: Ajustes

Ajuste	Valor
01 Hora	Cambiar
02 Brillo de la pantalla	1 - 5
03 Tono de teclas	1 - Pitido, 2 - Clic, 3 - Sonido desactivado
04 Volumen del timbre	1 - 4
05 Tiempo de funcionamiento	Encendido/Apagado
06 Luz	Encendido/Apagado
07 Calentamiento rápido	Encendido/Apagado

Ajuste	Valor
08 Modo demostración	Código de activación. 2468
09 Versión del software	Comprobar
10 Restaurar todos los ajustes	Sí / No

7.8 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

La bombilla y el ventilador siguen funcionando. Al apagar el aparato la pantalla mostrará el calor residual. El calor puede emplearse para mantener caliente los alimentos.

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. El indicador de calor residual o la temperatura aparecen en la pantalla.

Cocción con la bombilla apagada

Apague la luz mientras cocina. Enciéndala únicamente cuando la necesite.

Horneado húmedo + ventilador

Función diseñada para ahorrar energía durante la cocción.

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

8. FUNCIONES ADICIONALES

8.1 Bloqueo

Esta función impide que se produzca accidentalmente un cambio en la función del aparato.

Actívela cuando el aparato esté en funcionamiento: la cocción ajustada continúa y el panel de control está bloqueado.

Actívela cuando el aparato esté apagado: no se puede encender y el panel de control está bloqueado.

 - mantenga pulsado para activar la función.

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

: mantener pulsado para desactivar la función.

8.2 Desconexión automática

Por motivos de seguridad, el aparato se desactiva transcurrido un tiempo si una

función de cocción está en funcionamiento y no se modifica ningún ajuste.

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

La función de desconexión automática no funciona con las siguientes funciones: Luz, y Tiempo de retardo.

8.3 Ventilador de refrigeración

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

9. FUNCIONES DEL RELOJ

9.1 Descripción de funciones de reloj

 Hora	Para ajustar el reloj que indica la hora actual.
 Avisador	Para ajustar un temporizador de cuenta atrás. Al finalizar el tiempo, sonará la señal acústica. Esta función no afecta al funcionamiento del horno.
 Tiempo de cocción	Para ajustar la duración de la cocción. Cuando el temporizador acaba el conteo, suena la señal y la función de cocción se detiene automáticamente.
 Tiempo de retardo	Para posponer el inicio y/o fin de la cocción.
 Tiempo de funcionamiento	Para mostrar el tiempo de funcionamiento del aparato. El máximo es 23 h 59 min. Esta función no influye en el funcionamiento del horno.

9.2 Ajuste: Hora

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

9.3 Ajuste: Avisador

1. Cuando el aparato esté apagado, pulse . Cuando el aparato esté encendido, pulse  dos veces.

La pantalla muestra: 0:00 y .

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

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

9.4 Ajuste: Tiempo de cocción

1. Gire el mando para seleccionar la función de cocción y la temperatura.
2. Pulse  repetidamente.

La pantalla muestra: 0:00 y .

3. Gire el mando de control para ajustar el Tiempo de cocción.

4. Pulse OK.

El temporizador comienza la cuenta atrás inmediatamente.

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

9.5 Ajuste: Tiempo de retardo

1. Gire el mando del horno para seleccionar la función de cocción.
2. Pulse  repetidamente.

La pantalla muestra: la hora  (START).

3. Gire el mando para ajustar la hora de inicio.
4. Pulse OK.

La pantalla muestra: --:--  STOP

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

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

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

9.6 Encendido y apagado: Tiempo de funcionamiento

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

5. Pulse OK.

10. USO DE ACCESORIOS

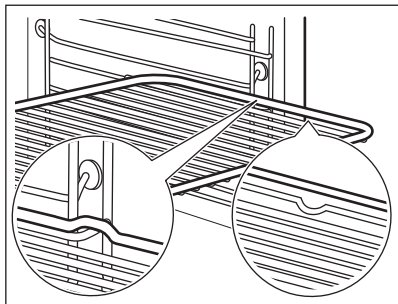
ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

10.1 Inserción de accesorios

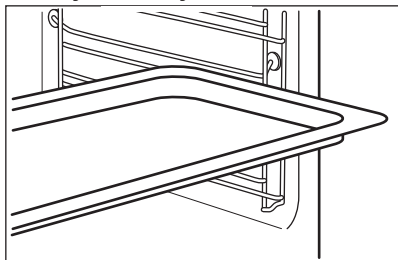
Una pequeña muesca en la parte superior aumenta la seguridad. Las hendiduras también son dispositivos antivuelco. El borde elevado que rodea la bandeja evita que los utensilios de cocina resbalen de la parrilla.

Parrilla



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

Bandeja / Bandeja honda



Introduzca la bandeja entre las guías del carril de apoyo.

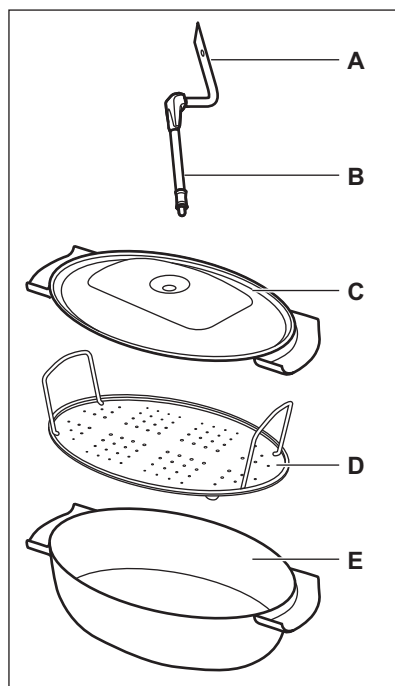
10.2 Fuente de horno dietética para cocción al vapor



La fuente de horno dietética no se suministra con el aparato. Para obtener más información, póngase en contacto con su proveedor local.

Bandeja dietética consta de:

- A. Inyector: para cocción directa al vapor
- B. Tubo inyector: para cocinar al vapor
- C. Tapa
- D. Grill de acero
- E. Cuenco de vidrio



No hacer:

- Colocar la bandeja de horneado caliente sobre superficies frías o húmedas.

- Verter líquidos fríos en la bandeja cuando esté caliente.
- Usar la fuente de hornear sobre una superficie de cocción caliente.
- Limpiar la fuente de hornear con estropajos o polvos abrasivos.

10.3 Cocción al vapor en bandeja alimentaria para hornear

1. Coloque la comida en la fuente de hornear en el grill de acero y cúbrala con la tapa.
2. Coloque el tubo del inyector en el orificio de la tapa.
3. Coloque la bandeja en el segundo nivel desde abajo.
4. Conecte el tubo del inyector a la entrada del vapor. Consulte el capítulo "Descripción del producto".
5. Ajuste el aparato para la función de cocción al vapor.

10.4 Cocción directa al vapor

Coloque la comida en la fuente de hornear sobre el grill de acero. Añada algo de agua. No utilice la tapa.

Cuando cocine trozos grandes de carne, coloque el inyector dentro del plato.

ADVERTENCIA!

El inyector puede estar caliente cuando el aparato está funcionando. Utilice siempre guantes para horno. Retire el inyector del aparato cuando no utilice la función de vapor.

1. Coloque el inyector en el tubo del inyector. Conecte el otro extremo a la entrada del vapor. Consulte el capítulo "Descripción del producto".
2. Coloque la bandeja en el primer o segundo nivel desde abajo. Asegúrese de que el tubo del inyector no está atascado. Mantenga el inyector alejado del elemento térmico.
3. Ajuste el aparato para la función de cocción al vapor.

11. CONSEJOS

11.1 Recomendaciones de cocción

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

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

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

Símbolos utilizados en las tablas:

	Tipo de comida
	Función de cocción

	Temperatura
	Accesorio
	Posición de la parrilla
	Tiempo de cocción (min)

11.2 Horneado húmedo + ventilador - accesorios recomendados

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

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

- **Molde para flanes:** oscuro, no reflectante, diámetro 28 cm

11.3 Horneado húmedo + ventilador

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

		°C		
Rollitos dulces, 16 piezas	bandeja o bandeja honda	180	2	20 - 30
Rollitos, 9 piezas	bandeja o bandeja honda	180	2	30 - 40
Pizza congelada, 0,35 kg	parrilla	220	2	10 - 15
Brazo de gitano	bandeja o bandeja honda	170	2	25 - 35
Brownie	bandeja o bandeja honda	175	3	25 - 30
Soufflé, 6 piezas	ramekin cerámico sobre parrilla	200	3	25 - 30
Base de masa brisé	molde de base sobre parrilla	180	2	15 - 25
Tarta Victoria	bandeja de hornear sobre parrilla	170	2	40 - 50
Pescado pochado, 0,3 kg	bandeja o bandeja honda	180	3	20 - 25
Pescado entero, 0,2 kg	bandeja o bandeja honda	180	3	25 - 35
Filete de pescado, 0,3 kg	molde para pizza sobre parrilla	180	3	25 - 30
Carne pochada, 0,25 kg	bandeja o bandeja honda	200	3	35 - 45
Shashlik, 0,5 kg	bandeja o bandeja honda	200	3	25 - 30
Galletas, 16 piezas	bandeja o bandeja honda	180	2	20 - 30
Mostachones de almendra, 24 piezas	bandeja o bandeja honda	180	2	25 - 35
Muffins, 12 piezas	bandeja o bandeja honda	170	2	30 - 40
Tarta salada, 20 piezas	bandeja o bandeja honda	180	2	25 - 30
Galletas crujientes de masa quebrada, 20 piezas	bandeja o bandeja honda	150	2	25 - 35
Tartaletas, 8 piezas	bandeja o bandeja honda	170	2	20 - 30
Verduras pochadas, 0,4 kg	bandeja o bandeja honda	180	3	35 - 45
Tortilla vegetariana	molde para pizza sobre parrilla	200	3	25 - 30
Verduras mediterráneas, 0,7 kg	bandeja o bandeja honda	180	4	25 - 30

11.4 Información para institutos de pruebas

Pruebas según IEC 60350-1.

				°C	
Pastillos, 20 unidades por bandeja	Cocción convencional	Bandeja	3	170	20 - 35
Pastillos, 20 unidades por bandeja	Aire caliente	Bandeja	3	150 - 160	20 - 35
Pastillos, 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
Bizcocho sin grasa, molde para bizcocho Ø26 cm ¹⁾	Cocción convencional	Parrilla	2	170	40 - 50
Bizcocho sin grasa, molde para bizcocho Ø26 cm ¹⁾	Aire caliente	Parrilla	2	160	40 - 50
Bizcocho sin grasa, molde para bizcocho Ø26 cm ¹⁾	Aire caliente	Parrilla	2 y 4	160	40 - 60
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 ¹⁾	Grill	Parrilla	4	máx.	1 - 5
Hamburguesa de vacuno, 6 trozos, 0,6 kg ²⁾	Grill	Parrilla, bandeja de goteo	4	máx.	20 - 30

1) Precaliente el aparato 10 minutos.
2) Coloque el estante de rejilla en el tercer nivel y la grasera en el segundo nivel del horno. Precaliente el aparato 10 minutos. De la vuelta a la comida a la mitad del tiempo de cocción.

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 del aparato después de cada uso. La acumulación de grasa u otros residuos puede provocar un incendio.

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

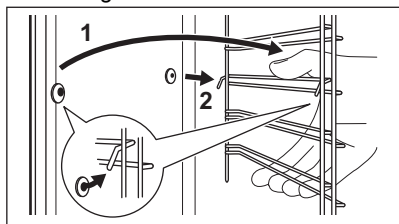
Accesorios

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

12.2 Extracción de los carriles de apoyo

Para limpiar el aparato, retire los carriles de apoyo.

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



Instale los carriles de apoyo en el orden inverso.

Los pasadores de retención de los carriles telescópicos deben apuntar hacia delante.

12.3 Limpieza con agua

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

1. Vierta agua en el relieve del interior. 300 ml.
2. Seleccione la función .
3. Ajuste la temperatura a 90 °C.
4. Deje que el aparato funcione durante 30 min.
5. Apague el aparato.
6. Espere hasta que el aparato esté frío. Seque el interior con un paño suave.

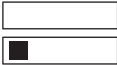
12.4 Limpieza del depósito de agua

1. Apague el aparato.
2. Coloque una bandeja honda debajo de la entrada de vapor.
3. Vierta agua en el compartimento de agua: 850 ml. Añada ácido cítrico: 5 cucharaditas. Espere 60 min.
4. Encienda el aparato y ajuste la función: Humedad baja. Ajuste la temperatura a 230 °C.
5. Apague el aparato transcurridos 25 min y espere hasta que se enfríe.
6. Encienda el aparato y ajuste la función: Humedad baja. Ajuste la temperatura entre 130 y 230 °C.
7. Apague el aparato transcurridos 10 minutos y espere hasta que se enfríe.
8. Vacíe el depósito de agua. Consulte el capítulo "Cómo vaciar el depósito de agua".

Para evitar residuos de cal, vacíe el depósito de agua después de cada cocción de vapor.

9. Enjuague el tanque de agua y limpie los residuos de cal restantes con un paño suave.
10. Utilice agua templada y un detergente suave para limpiar el tubo de desagüe.

En la siguiente tabla se muestra el rango de dureza del agua (dH) con el nivel correspondiente de depósito de calcio y la calidad del agua. Cuando la dureza del agua supere el nivel 4, llene el compartimento de agua con agua embotellada.

Dureza del agua		Tira de prueba	Depósitos de calcio (mg/l)	Clasificación del agua	Limpie el depósito de agua cada
Nivel	dH				
1	0 - 7		0 - 50	blanda	75 ciclos - 2,5 meses
2	8 - 14		51 - 100	intermedia	50 ciclos - 2 meses
3	15 - 21		101 - 150	dura	40 ciclos - 1,5 meses
4	22 - 28		más de 151	muy dura	30 ciclos - 1 mes

12.5 Extracción e instalación de la puerta

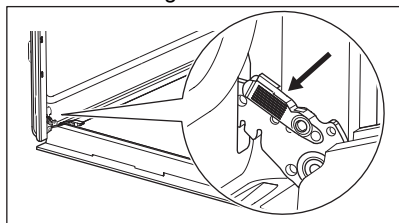
La puerta del horno tiene tres paneles de cristal. Puedes retirar la puerta del horno y los paneles internos de cristal para limpiarlos. Lee enteramente las instrucciones de "Extracción e instalación de la puerta" antes de retirar los paneles de cristal.



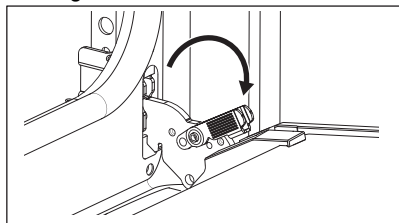
PRECAUCIÓN!

No utilice el aparato sin los paneles de cristal.

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

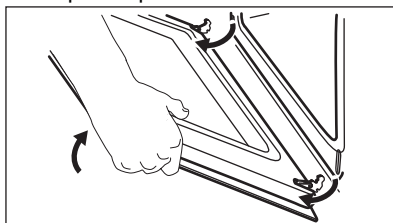


2. Levanta y tira de los pestillos hasta que hagan clic.

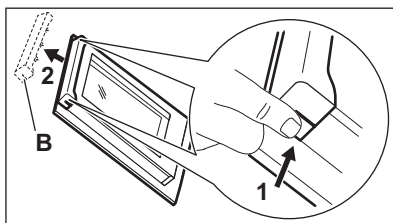


3. Cierre la puerta del horno hasta la primera posición de apertura (a mitad de

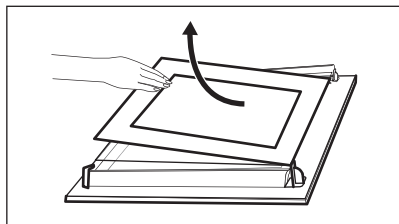
camino). A continuación, levanta y tira de la puerta para extraerla de su sitio.



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



6. Tire del borde del acabado de la puerta hacia delante para desengancharla.
7. Sujeta los paneles de cristal de la puerta por el borde superior y tira con cuidado de ellos uno a uno. Empieza por el panel superior. Asegúrese de que el cristal se desliza completamente fuera de los soportes.



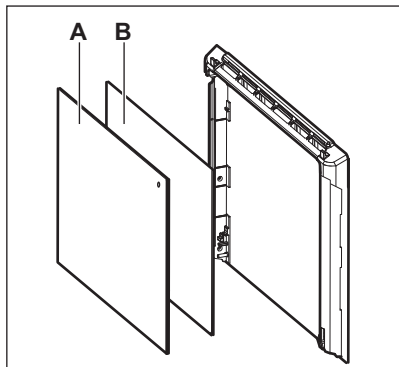
8. Limpie los paneles de cristal con agua y jabón. Seque cuidadosamente los paneles de cristal con cuidado. No limpie los paneles de cristal en el lavavajillas.

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

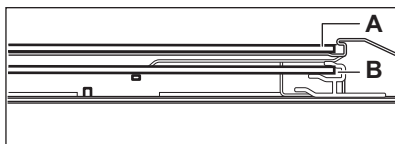
Si la puerta está instalada correctamente, oírás un clic al cerrar los pestillos.

Asegúrese de volver a colocar los paneles de vidrio (**A** y **B**) en el orden correcto. Compruebe el símbolo/serigrafía en el lateral del panel de vidrio. Cada uno de los paneles de vidrio tiene un aspecto diferente para facilitar su desmontaje y el montaje.

Si se instalan correctamente, se oye un clic en el ribete de la puerta.



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



12.6 Cambio de la bombilla

⚠ ADVERTENCIA!

Riesgo de descarga eléctrica.
La lámpara puede estar caliente.

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

⚠ PRECAUCIÓN!

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

Bombilla trasera

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

13. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

⚠ ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

13.1 Qué hacer si...

Problema	Compruebe que...
No se puede encender ni utilizar el aparato.	El aparato está bien conectado a la red eléctrica.
El aparato no se calienta.	El apagado automático está desactivado.
El aparato no se calienta.	No ha saltado el fusible.
El aparato no se calienta.	Bloqueo está desactivado.
La bombilla está apagada.	Horneado húmedo + ventilador: está activado.
La bombilla no funciona.	La bombilla se ha fundido.
La junta de la puerta está dañada.	No utilice el aparato. Póngase en contacto con el Servicio técnico oficial.
La pantalla muestra 00:00.	Se ha producido un corte de corriente. Ajuste la hora.
Hay agua en el interior del horno.	No hay demasiada agua en el depósito de agua.
 - el indicador está apagado.	No hay agua suficiente en el depósito. Si el agua empieza a verterse en el aparato y el indicador sigue apagado, póngase en contacto con el servicio técnico.
 - indicador está encendido.	Hay agua suficiente en el depósito. Si el depósito está lleno y el indicador sigue encendido, póngase en contacto con el servicio técnico.
La cocción al vapor no funciona.	No hay residuos de cal en la abertura de la entrada de vapor.
La cocción al vapor no funciona.	Hay agua en el depósito.
El depósito de agua tarda más de tres minutos en vaciarse o el agua fluye desde la entrada de entrada del vapor.	No hay residuos de cal en la abertura de la entrada de vapor. Limpie el depósito de agua.



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

13.2 Datos de servicio

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

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

Se recomienda escribir los datos aquí:

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

14. EFICACIA ENERGÉTICA

14.1 Información del producto y ficha de información del producto conforme a la normativa de la UE sobre etiquetado energético y diseño ecológico

Nombre del proveedor	Electrolux
Identificación del modelo	EOC6H56H 949494271
Índice de eficiencia energética	81.2
Clase de eficiencia energética	A+
Consumo de energía con una carga estándar, modo convencional	0.93kWh/ciclo
Consumo de energía con una carga estándar, modo de ventilador forzado	0.69kWh/ciclo
Número de cavidades	1
Fuente de energía	Electricidad
Volumen	72l
Tipo de horno	Horno empotrable
Masa	32.0kg
IEC/EN 60350-1 - Aparatos electrodomésticos de cocción - Parte 1: Cocinas, hornos, hornos de vapor y grills - Métodos de medida del rendimiento.	

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.







